



Organic Sugar

デザートに使うお砂糖は、国産産物を使用しています。

No chemical seasoning

店内調理においては化学調味料を使用せず、自然の味を引き出します。

deli gohan

おかず1品
追加
+300 (330)~
add side dish



おすすめ

選べるおかずのデリごはん

デリ小鉢・黒米ごはん・豚汁

気分、体調で、お好みで、
おかずをお選びください。

バラエティ豊かなデリおかずと、
黒米ごはん豚汁の健康的でバランスの良いセットです。

<小鉢3品> 1,345 (1,480)

<小鉢4品> 1,600 (1,760)

好きなおかずをお選びください。



ごはんのサイズを選べます。
S / M / L

豚汁を大盛りにできます。
+100 (110)

ごはんを変更できます。

+227 (250)



ねばとろごはん
Grand Yam

しらすがはん
Boiled Young of Sardinia

おかずを追加。

+300 (330)~

本日の小鉢を1品から
追加できます。

一緒に、色いろお飲みもの。

+500 (550)



珈琲
[hot / iced]
Coffee

アールグレイ
[hot / iced]
Earl Grey

瀬戸内レモンの
レモネード
Lemonade

メイン・黒米ごはん・豚汁
メインのおかずを選べる定食です。

チキンカツたっぷりおろしポン酢
Chicken Cutlet with Grated Radish and Ponzu Sauce
1,500 (1,650)

若鶏ムネ肉の唐揚げ 黒酢ソース
Deep-fried Chicken with Black Vinegar Sauce
1,382 (1,520)

海の幸のクリームコロッケ
Sea food Cream Croquette
1,382 (1,520)

若鶏ムネ肉と
カラフル野菜の甘酢あんかけ
Chicken and Vegetables with Sweet Vinegar Sauce
1,482 (1,630)

焼きチーズのデミグラスハンバーグ
Demi-glace Hamburger Steak with Grilled Cheese
1,482 (1,630)



大豆ミートの和風キーマカレー
Soy Meat Japanese-style Keema Curry
1,435 (1,580)

まぐろとアボカドの明太子どんぶり
Tuna and Avocado Bowl of Rice
1,418 (1,560)

釜揚げしらすのしその香りとんぶり
温玉のつけ
Shirasu with Shiso Bowl of Rice topped with Soft-boiled Egg
1,282 (1,410)

釜揚げしらすのしその香りとんぶり
Shirasu with Shiso Bowl of Rice
1,091 (1,200)

どんぶり定食。
どんぶり・豚汁



ごはんのサイズを選べます。
S / M / L

豚汁を大盛りにできます。
+100 (110)

ごはんを変更できます。

+227 (250)



ねばとろごはん
Grand Yam

しらすがはん
Boiled Young of Sardinia

おかずを追加。

+300 (330)~

本日の小鉢を1品から
追加できます。

一緒に、色いろお飲みもの。

+500 (550)



珈琲
[hot / iced]
Coffee

アールグレイ
[hot / iced]
Earl Grey

瀬戸内レモンの
レモネード
Lemonade


Organic
Sugar

デザートに使うお砂糖は
国産産物を使用しています。

No chemical
seasoning

店内調理においては化学調味料を
使用せず、自然の味を引き出します。

deli gohan

おかず1品
追加
+300 (330) ~
add side dish



おすすめ

選べるおかずのデリごはん

デリ小鉢・黒米ごはん・豚汁

気分、体調で、お好みで、
おかずをお選びください。

バラエティ豊かなデリおかずと、
黒米ごはんと豚汁の健康的でバランスの良いセットです。

＜小鉢3品＞ 1,409 (1,550)

＜小鉢4品＞ 1,636 (1,800)

お好きなおかずをお選びください。

01



ぶりふり海老と
プロコリーの
チリマヨネーズ和え
Shrimp and Broccoli
with Chili Mayonnaise

02



若鶏の唐揚げ
黒酢ネギソース
Deep Fried Chicken
Black Vinegar Sauce

03



さわらの
西京焼きと
大根おろし
Spanish mackerel
with grated radish

04



白身魚のフライ
タルタルソース
Fried Fish
with Tartar Sauce

05



大豆ミートの
キーマカレー
Soy Meat
Keema Curry

06



蒸し鶏ともやしの
梅ナムル
Steamed chicken
and Bean sprouts

07



だし巻きたまご
明太子
マヨネーズ
Japanese omelet
with Menmaiko
mayonnaise

08



ひとくち
ハンバーグ
Mini
Hamburger
Steak

teishoku

チキンカツたっぷりおろしポン酢

Chicken Cutlet with Grated Radish and Ponzu Sauce

1,600 (1,760)

若鶏ムネ肉の唐揚げ 黒酢ソース

Deep-fried Chicken with Black Vinegar Sauce

1,436 (1,580)

海の幸のクリームコロッケ

Sea food Cream Croquette

1,409 (1,550)

若鶏ムネ肉と
カラフル野菜の甘酢あんかけ

Chicken and Vegetables with Sweet Vinegar Sauce

1,482 (1,630)

焼きチーズのデミグラスハンバーグ

Demi-glaze Hamburger Steak with Grilled Cheese

1,500 (1,650)

定食、色いろ。



大豆ミートの和風キーマカレー

Soy Meat Japanese-style Keema Curry

1,436 (1,580)

まぐろとアボカドの明太子どんぶり

Tuna and Avocado Bowl of Rice

1,418 (1,560)

釜揚げしらすのしその香りとんぶり

Shirau with Shiso Bowl of Rice topped with Soft-boiled Egg

1,282 (1,410)

釜揚げしらすのしその香りとんぶり

Shirau with Shiso Bowl of Rice

1,091 (1,200)

どんぶり定食。

どんぶり・豚汁

donburi



ごはんのサイズを選べます。

S / M / L

豚汁を大盛りにできます。

+100 (110)

ごはんを変更できます。

+227 (250)


ねばとろごはん
Grated Yam

しらすごはん
Boiled Young of Sardine

おかずを追加。

+300 (330) ~

本日の小鉢を1品から
追加できます。

一緒に、色いろお飲みもの。

+500 (550)


珈琲
[hot / iced]
Coffee

アールグレイ
[hot / iced]
Earl Grey

瀬戸内レモンの
レモネード
Lemonade

ごはんを変更できます。

+227 (250)


ねばとろごはん
Grated Yam

しらすごはん
Boiled Young of Sardine

おかずを追加。

+300 (330) ~

本日の小鉢を1品から
追加できます。

一緒に、色いろお飲みもの。

+500 (550)


珈琲
[hot / iced]
Coffee

アールグレイ
[hot / iced]
Earl Grey

瀬戸内レモンの
レモネード
Lemonade

Organic
Sugar

デザートに使う砂糖は
国産糖を使用しています。



実
地
開
発

抹茶とココナッツのパフェ
Matcha and Coconut Parfait
〔ドリンク付〕

1,272 (1,400)

黒蜜ときなこのパフェ
Dark honey and soy-bea flour parfait
〔ドリンク付〕
1,272 (1,400)



フレンチトースト
塩クリーム

French Toast with Ice Cream
and Salty Whipped Cream
〔ドリンク付〕

販売休止中

フレンチトースト
苺とブルーベリー

French Toast with Strawberry & Blueberry,
Salty Whipped Cream, Ice Cream
〔ドリンク付〕

販売休止中

好きな飲み物
をお選びください。



+200
(220)



写真は商品のイメージ画像です。

dessert
至
福
の
デ
ザ
ー
ト

dessert

〔すべてのデザートにドリンクがついています〕



大学芋パイとバニラアイス
Candied Sweet Potatoes Pie and Vanilla Ice Cream
1,091 (1,200)



レモンケイク マスカルポーネホイップ
Lemon Cake with Mascarpone Cream
1,136 (1,250)



ショコラテリーヌ
Chocolate Terrine

販売休止中



ティラミス珈琲ゼリー
Tiramisu Coffee Jelly
1,000 (1,100)

抹茶エスプレッソのアフォガード
Matcha Espresso Affogato
891 (980)

アイスクリーム [バニラ or ココナッツ]
Ice Cream [Vanilla or Coconut]
818 (900)

好きな飲み物
をお選びください。



+200
(220)



float

あおいろクリームソーダ
Blue Cream Soda

みどりいろクリームソーダ
Green Cream Soda

きいろクリームソーダ
Yellow Cream Soda

あかいろクリームソーダ
Red Cream Soda

791 (870)



写真は商品のイメージ画像です。

drink お飲みもの

藤井茶園のお茶はもちろん、
シングルオリジンの珈琲や、
爽やかなソーダなどもご用意。

珈琲

coffee

豆はエチオピア産のシングルオリジンを使用。
フルーティーな風味と華やかな口当たりが特徴です。

珈琲 591 (650)
Coffee

アイス珈琲 591 (650)
Iced Coffee

ミルク珈琲 [hot / iced] 691 (760)
Coffee and Milk hot / iced

カフェラテ [hot / iced] 691 (760)
Espresso and Milk hot / iced

紅茶

tea

アールグレイ 591 (650)
Earl Grey

キャラメル (フレーバーティー) 591 (650)
Caramel Tea

チャイラテ [hot / iced] 691 (760)
Chai and Milk

お酒

alcohol

アサヒスーパードライ (小瓶) 691 (760)
ASAHI Super Dry

宇治茶

茶葉



Uji Tea

濃い抹茶ミルク [hot / iced] 691 (760)
Rich Matcha Milk hot / iced

濃いほうじ茶ミルク [hot / iced] 691 (760)
Rich Hoji-tea Milk hot / iced

雁ヶ音 591 (650)
Karigane (Green Tea)

抹茶入り玄米茶 591 (650)
Matcha Genmai-tea

ジュース / ソーダ

juice/soda

オレンジジュース 500 (550)
Orange Juice

グレープフルーツジュース 500 (550)
Grapefruit Juice

レモネード [hot / iced] 591 (650)
Lemonade hot / iced

レモンスカッシュ 591 (650)
Lemon Squash

クラフトジンジャーエール 591 (650)
Craft Ginger Ale

クラフトコーラ 591 (650)
Craft Cola

アサヒスーパードライゼロ (小瓶) 691 (760)
ノンアルコール

Non-alcohol Beer - ASAHI Superdry ZERO - Small Bottle



写真は商品のイメージ画像です。

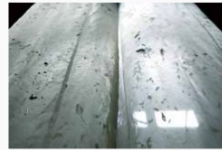


覆いから漏れる清々しい朝の光が、
若くみずみずしい新芽をなでるように
優しく揺れています。



当店でお出しするほうじ茶やお抹茶は、京都府宇治市で
室町時代より茶業を営む藤井茶園の茶葉を使用しています。

宇治の伝統的な栽培方法である「覆下(おおいした)栽培」
により旨味を引き出され、手摘みにより質の良い葉だけ
を取獲した茶葉は、色も香りも澄んだ上質な味わい
が特徴です。ぜひ、ごゆっくりとお楽しみください。



創業四百八十余年、室町時代創業の茶園から

京都駅から南へ向かう電車に乗り 20 分ほどで宇治駅へ。そこから 15 分ほど山に
むかって車を走らせると辿り着く、宇治苑通（とどう）に藤井茶園の茶畑が
広がります。

藤井茶園は、室町時代の天文年間に創業して以降代々にわたって茶の栽培を
続ける茶の生産農家です。

宇治発祥の覆下（おおいした）栽培では、新芽が見え出す 4 月に茶畑を黒い布
で覆い、茶摘みまでの一定期間日光を遮ることで、渋みが少なく旨味のある茶
が育つと言われていました。山間に黒い布で覆われた茶畑が連なる景観は、新茶
の時期の宇治ならではの光景です。

前日の雨で濡れた地面から立ち上がる土壌のにおいと、青い葉のにおいを吸い
込みながら人の背丈ほど生い茂っている茶畑へと踏み入りました。

手摘みだからこそその質と味を持つ「宇治茶」

藤井茶園では 1.2 ヘクタールに広がる茶畑で「茶摘みさん」の手摘みによる取
穫をしています。

まだ陽が昇って間もない早朝の茶畑に、ひとりまたひとりと茶摘みさんが集まり
だしました。二人一組となって茶の木を挟み向かい合い、陽の当たらない木の下
から上へ向かって摘みながら奥へと進みます。古い葉をよけ、新しい葉だけを
見極めてカゴへと素早く入れていきます。

手摘みは機械での収穫より何倍もの時間と手間がかかります。
しかし、限られた敷地面積の中で一本の木から余すことなく新しい葉を集め、
余計な枝や葉をできるだけせずに集められる茶葉は、味の質も良く、そして美
しいお茶へと仕上がるのです。

摘み取られた茶葉はすぐに自社工場へ運ばれ、加工が始まります。
作業場の扉をあげると、青々しい茶葉の香りで満ちた、湿度の高い熱い空気に
包まれました。まだ暖かい葉はここから蒸し、乾燥、選別の工程を経て抹茶
の原料となる碾茶（てんちゃ）へと姿を変えていきます。その加工の中で選別
された茎の部分がほうじ茶となります。この碾茶を仕上げ加工し、石臼で挽いて
繊細な粉状にしたものが抹茶です。

一杯のお茶を日常に

現当主である藤井武雄さんはご家族でこの茶園を営んでいます。
藤井さんご家族や茶摘みさん達のとなたも、お茶について説明いただく言葉の
端々から宇治茶への愛情と誇りが感じられました。
日頃から当たり前のように飲んでいるお茶だからこそ、その良さを深く知り、そ
してもっと多くの人の日常に馴染みあるものとなってほしいという気持ちが込め
られていると感じます。

「朝茶はその日の難逃れ」と古くから言われるように、お茶を飲むことは健康、
美容、縁起が良い等メリットが多く挙げられます。そういった効能に期待をし
ながらも、一杯のお茶の向こうに携わる方々の手仕事や想いを知ること、日
常の「ひと息つく時間」に豊かな興行きを与えてくれました。

宇治の伝統産業を未来へつなげていくために。

茶摘みさん このマークのメニューは
藤井茶園のお茶を使用しています。

茶の価格の低下や生産農家の高齢化、消費者のお茶離れ
がすすむ昨今、伝統的な宇治茶の将来が危ぶまれています。
宇治茶をより広く振興し、茶業を継続させていくこ
とは宇治茶そのものの存続はもちろんのこと、宇治なら
ではの覆下栽培や手摘み茶が作り出す美しく日本的な景
観を守ることに繋がります。

宇治茶の伝統を守りながら、その品質の向上にたゆまぬ
努力を注がれている茶園のみならず敬意を持ち、少し
でも未来へつなぐ力になれるよう、私たちはこれからもお茶
の味や効能を活かした美味しい料理やお飲み物を、この和
みの空間でお客様にご提供し、お茶のある生活の素晴らし
さを伝えていきたいと考えています。

今も昔もはっとする、日本の生活スタイル。

/ life

/ space

/ music

/ relaxation

/ everyday life



価格表記の（ ）内は税込価格です。

当店のお米は全て国産米を使用しております。

季節や仕入れの状況により内容が変わることがございます。

イラスト、写真は商品のイメージ画像です。