

24/7 *Café* apartment

お仕事途中のランチや、
お友だちと会話がはずむカフェ、
おひとりでの気軽な晩ごはん、
時にはゆっくり楽しむお酒など、
ちょっと贅沢な時間を過ごす場所として
いつでも、どなたでも。
24/7 café apartmentで過ごすひとときが、
きっと、ニュートラルなあなたを思い出させてくれます。

忙しい毎日を、ちょっぴり丁寧に。
“あなたらしい毎日 — 24hours, 7days ”にとけこむ、
ちょっと贅沢な時間になりますように。

美味しいこだわり



黒玄米

黒米をブレンドして
炊き上げたもちり玄米ごはん。
どんな食事にも合うよう
食べやすさにこだわりました。

白ごはんに変更できます



味噌汁

京都にて 1922 年創業の、
福島鯉の上質なかつおだしで
毎日出汁から手作り。
素材の味をお楽しみください。



ほうじ茶

室町時代からつづく、
京都宇治藤井茶園から
取り寄せた
こだわりのほうじ茶。

24/7cafe apartment Point

food

お食事

() 内の価格は税込表記です。

お米は国産米を使用しています。

写真はイメージです。時期によって写真と異なる場合がございます。

食物アレルギーがご心配のお客様は、当店スタッフにお申し出ください。

至福のごはん

Shifuku no Gohan

自分好みにカスタマイズ。
至福のひとつきにぴったりのごはんです。

小鉢 3 品

1,500 (1,650)

小鉢 4 品

1,800 (1,980)

室町時代からつく、
京都宇治の藤井茶園から
取り寄せたこだわりのほうじ茶。

京都にて 1922 年創業の、
福島鯉の上質なかつおだしで
作ったお味噌汁。

その日の気分で
選べる 3 つのおかず。
次のページから
お選びください。



もちもちふっくらに
炊けるように、
黒米などをバランスよく
ブレンドした玄米。

白ごはんに変更できます。

価格は税込表記です。
お米は国産米を使用しています。
時期によって写真と異なる場合がございます。

次のページから

お好きな小鉢をお選びください

Option menu

たっぷり
楽しさを
プラス。



大盛りに変更 Size change

ごはん(大)
Large Rice +45 (50)

おかわり Second serving

ごはん Rice +136 (150)

お味噌汁 Miso soup +100 (110)

お茶 Ho-ji tea +100 (110)



とろろ
ごはん
Grated Yam

+227
(250)



しらす
卵ごはん
Young of the Sardine
with Raw Egg

+318
(350)



まぐろ
とろろごはん
Tuna
and Grated Yam

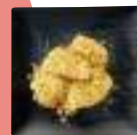
+345
(380)



まぐろとアボカド
明太子ごはん
Tuna, Avocado
and Mentaiko

+436
(480)

+409 (450) で
食後の甘い
しあわせ。



黒蜜ときなこの
わらび餅
Warabimochi with
Brown Sugar Sauce

抹茶と黒蜜の
わらび餅
Warabimochi with Matcha
and Brown Sugar Sauce



黒蜜ときなこの
わらび餅
Warabimochi with
Brown Sugar Sauce

抹茶と黒蜜の
わらび餅
Warabimochi with Matcha
and Brown Sugar Sauce



かぼちゃの
冷たいお汁粉
Cold Pumpkin
Oshiruko



低温殺菌牛乳を使った
濃厚ミルクアイス
Pasturelized
Milk Ice Cream

+545 (600) で
ちょっと
乾杯



アルコール

スパークリングワイン
Sparkling Wine

果実のお酒
[梅 / 桃 / みかん]
Fruit Wine
[Plum / Peach / Mandarin]

ミント香るレモンサワー
Lemon Sour Mint Flavor

+409 (450) で
ドリンク
プラス



ノンアルコール

オレンジジュース
Orange Juice

グレープフルーツジュース
Grape Fruits Juice

珈琲 [hot / iced]
Coffee [hot / iced]

アールグレイ [hot / iced]
Earl Grey [hot / iced]

好きなおかずを 3 つお選びください。
please choose your favorite 3 side dishes.

季節の小鉢
seasonal side dishes



鹿児島県産
茶美豚と
鳴門金時芋の
時雨煮
Shigure-Stewed
Kagoshima Chami Pork
and Naruto Kintoki Sweet Potato



さばのフリット
なめこおろしポン酢と
香味野菜
Mackerel Fritters
with Nameko Grated Daikon Ponzu
and Aromatic Vegetables



トマトと夏野菜の
パスタサラダ
Pasta Salad
with Fresh Tomatoes
& Summer Vegetables

+330 で、おかずを一品追加もできます。
+ 330yen you can add a side dish.



鯖の
湯葉あんかけ
Boiled Spanish Mackerel
with Yuba Sauce



たたききゅうりの
ピリ辛棒棒鶏
Spicy Cucumber
and bangbang Chicken



舞茸の
さくさく天ぷら
Maitake Mushroom
Tempura



キヌアとお豆の
10 品目のサラダ
Quinoa and
Beans Salad



アボカドと
トマトのやっこ
Avocado and Tomato
Cold Tofu



釜揚げしらすと
大根おろし
White bite
and Raddish



チキンカツの
香味おろしポン酢
Chicken Cutlet
with Ponzu Sauce



鹿児島県産
茶美豚の
生姜焼き
Chami-ton Pork
Ginger Saute



ふりふり海老と
ブロッコリーの
チリマヨネーズ
Shrimp and Broccoli
with chili Mayonnaise



ざく切り山芋とろろ
柚子胡椒ポン酢
Blocked Tororo
and Yuzu Pepper Ponzu



ポテトサラダ
粒マスタード
マヨかけ
Potato Salad with Mustard



若鶏ムネ肉の
スパイシーから揚げ
Spicy Fried Chicken

季節のごはん

Seasonal Set Menu

Option menu

プラスの
一品。



カツオのたたきサラダ
柚子胡椒ポン酢

Seared Bonito (Tataki-style)
with Spicy Yuzu Citrus Ponzu Sauce

+500 (550)

単品 800 (880)

たっぷりと
楽しさを
プラス。



大盛りに変更 Size change

ごはん(大)
Large Rice +45 (50)

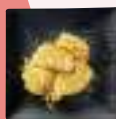
おかわり Second serving

ごはん Rice +136 (150)
お味噌汁 Miso soup +100 (110)
お茶 Ho-ji tea +100 (110)

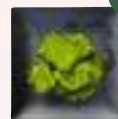


とろろ ごはん Grated Yam	しらす 卵ごはん Young of the Sardine with Raw Egg	まぐろ とろろごはん Tuna and Grated Yam	まぐろとアボカド 明太子ごはん Tuna, Avocado and Mentaiko	お子様用 ごはん Kids' s Rice
+227 (250)	+318 (350)	+345 (380)	+436 (480)	+100 (110)

+409 (450) で
食後の甘い
しあわせ。



黒蜜ときなこの
わらび餅
Warabimochi with
Brown Sugar Sauce



抹茶と黒蜜の
わらび餅
Warabimochi with Matcha
and Brown Sugar Sauce

藤井
茶園



かぼちゃの
冷たいお汁粉
Cold Pumpkin
Oshiruko



低温殺菌牛乳を使った
濃厚ミルクアイス
Pasturelized
Milk Ice Cream

+545 (600) で
ちょっと
乾杯



アルコール

スパークリングワイン
Sparkling Wine

果実のお酒
[梅 / 桃 / みかん]
Fruit Wine
[Plum / Peach / Manderin]

ミント香るレモンサワー
Lemon Sour Mint Flavor

+409 (450) で
ドリンク
プラス



ノンアルコール

オレンジジュース
Orange Juice

グレープフルーツジュース
Grape Fruits Juice

珈琲 [hot / iced]
Coffee [hot / iced]

アールグレイ [hot / iced]
Earl Grey[hot / iced]



日替わり小鉢

内容はスタッフに
お尋ねください

まぐろと ねばねばサラダの 和風poke丼

Japanese-Style Poke Bowl
with Tuna and Sticky Vegetable Salad

1,636 (1,800)

ねばねば食材とまぐろが絶妙に絡み合う、
体にも嬉しいヘルシーな和風poke丼に仕上げました。
日替わり小鉢 1品、味噌汁、漬物、ほうじ茶のセットです。



日替わり小鉢

内容はスタッフに
お尋ねください

サーモンレアカツ しその香りタルタル

Rare Salmon Cutlet
with Shiso Tartar Sauce

1,636 (1,800)

しっとりレアに仕上げたサーモンに
旨みを引き立てる、爽やかなしそが香るタルタルソース。
日替わり小鉢 1品、味噌汁、漬物、ほうじ茶のセットです。

一汁一菜 *Ichiju Issai Set*

シンプルで健康的なセット2種。

白ごはんに変更できます。



選べる
一菜

具たくさん豚汁

Pork Miso Soup

1,455 (1,600)

豚バラ肉とお野菜たっぷりを
合わせ味噌でどうぞ。



選べる
一菜

落とし芋と焼き餅の白味噌汁

Grated Yam and Rice Cake
White Miso Soup

1,455 (1,600)

とろろの食感と胡麻の香り引き立つ
濃厚白味噌でどうぞ。



若鶏の スパイシーから揚げ

Spicy
Fried Chicken



アボガドとトマトの やっこ

Avocado and Tomato
Cold Tofu



たたききゅうりの ピリ辛棒棒鶏

Cucumber with Hot Spicy
Bang Bang Chicken

選べる
一菜

はこちらからお選びください

Option menu

たっぷりと
楽しさを
プラス。

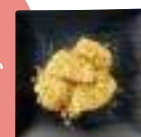
大盛りに変更 Size change

ごはん(大)
Large Rice +45
(50)

おかわり Second serving

ごはん Rice +136(150)
お味噌汁 Miso soup +100(110)
お茶 Ho-ji tea +100(110)

+409 (450) で
食後の甘い
しあわせ。



黒蜜ときなこの
わらび餅
Warabimochi with
Brown Sugar Sauce



抹茶と黒蜜の
わらび餅
Warabimochi with Matcha
and Brown Sugar Sauce

藤井
茶園

+545 (600) で
ちょっと
乾杯



アルコール

スパークリングワイン
Sparkling Wine

果実のお酒
[梅 / 桃 / みかん]
Fruit Wine
[Plum / Peach / Mandarin]

ミント香るレモンサワー
Lemon Sour Mint Flavor



とろろ
ごはん
Grated Yam

+227
(250)



しらす
卵ごはん
Young of the Sardine
with Raw Egg

+318
(350)



まぐろ
とろろごはん
Tuna
and Grated Yam

+345
(380)



まぐろとアボカド
明太子ごはん
Tuna, Avocado
and Mentaiko

+436
(480)



お子様用
ごはん
Kids' Rice

+100
(110)



かぼちやの
冷たいお汁粉
Cold Pumpkin
Oshiruko

+227
(250)



低温殺菌牛乳を使った
濃厚ミルクアイス
Pasturelized
Milk Ice Cream

+409 (450) で
ドリンク
プラス



ノンアルコール

オレンジジュース
Orange Juice
グレープフルーツジュース
Grape Fruits Juice

珈琲 [hot / iced]
Coffee [hot / iced]

アールグレイ [hot / iced]
Earl Grey [hot / iced]

ごはんもの、色いろ

Rice Bowl Set

定番から変わり種まで、
楽しく美味しいごはんものを用意しました。

京都にて1922年創業の、
福島鯉の上質なかつおだしで
作ったお味噌汁。

卵を使用しています。

白ごはんに変更できます。

室町時代からつづく、京都宇治の藤井茶園から
取り寄せたこだわりのほうじ茶。

ほんのり山椒が香る
山芋と角煮のどんぶり
Yam and Boiled Pork
with Japanese Pepper Bowl of Rice

1,455 (1,600)

日替わり小鉢

内容はスタッフに
お尋ねください

日替わり小鉢

内容はスタッフに
お尋ねください

釜揚げしらすの
しその香りどんぶり

Young of the Sardine
with Shiso Flower Bowl of Rice

1,400 (1,540)

まぐろとアボカドの
明太子どんぶり

Tuna and Avocado
and Seasoned Cod Roe Bowl of Rice

1,455 (1,600)

日替わり小鉢

内容はスタッフに
お尋ねください

Option menu

たっぷり
楽しさを
プラス。



大盛りに変更 Size change

ごはん(大)
Large Rice +45 (50)

おかわり Second serving

ごはん Rice +136 (150)
お味噌汁 Miso soup +100 (110)
お茶 Ho-ji tea +100 (110)



お子様用
ごはん
Kids' s Rice

+100 (110)



+545 (600) で
ちょっと
乾杯



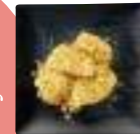
アルコール

スパークリングワイン
Sparkling Wine

果実のお酒
Fruit Wine
[Plum / Peach / Mandarin]

ミント香るレモンサワー
Lemon Sour Mint Flavor

+409 (450) で
食後の甘い
しあわせ。



黒蜜ときなこの
わらび餅
Warabimochi with
Brown Sugar Sauce



抹茶と黒蜜の
わらび餅
Warabimochi with Matcha
and Brown Sugar Sauce

藤井
茶園



かぼちやの
冷たいお汁粉
Cold Pumpkin
Oshiruko



低温殺菌牛乳を使った
濃厚ミルクアイス
Pasturelized
Milk Ice Cream

+409 (450) で
ドリンク
プラス



ノンアルコール

オレンジジュース
Orange Juice

グレープフルーツジュース
Grape Fruits Juice

珈琲 [hot / iced]
Coffee [hot / iced]

アールグレイ [hot / iced]
Earl Grey [hot / iced]

幸せごはんセット、色いろ

Various Rice Set

黒米をブレンドした玄米、
京都 福島鯉のかつお節で作ったお味噌汁、
その日のおいしい小さなおかず二品、
京都宇治藤井茶園のほうじ茶。
心も体も幸せを感じる、
なつかしくて新しいごはんを
色いろご用意しました。

京都にて1922年創業の、
福島鯉の上質なかつおだしで
作ったお味噌汁。

室町時代からつづく、
京都宇治の藤井茶園から
取り寄せたこだわりのほうじ茶。

白ごはんに
変更できます。

アボカドとトマトの やっこ

Avocado and Tomatoes
with Cold Tofu

1,345 (1,480)

豆腐にアボカドとトマト、
カリカリの醤油にオリーブオイルで
味付けしたヘルシーなごちそうです。

日替わり小鉢

内容はスタッフに
お尋ねください



日替わり小鉢

内容はスタッフに
お尋ねください

チャーミートン

茶美豚の しゃぶしゃぶ野菜 胡麻とくるみのサラダ

Chami-ton Pork
Shabushabu and Vegetables
with Sesame and Walnuts

1,500 (1,650)

Option menu

たっぷり
楽しさを
プラス。

大盛りに変更 Size change

ごはん(大)
Large Rice +45
(50)

おかわり Second serving

ごはん Rice +136 (150)

お味噌汁 Miso soup +100 (110)

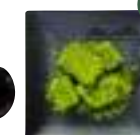
お茶 Ho-ji tea +100 (110)

+409 (450) で
食後の甘い
しあわせ。



黒蜜ときなこの
わらび餅

Warabimochi with
Brown Sugar Sauce



抹茶と黒蜜の
わらび餅

Warabimochi with Matcha
and Brown Sugar Sauce

+545 (600) で
ちょっと
乾杯



アルコール

スパークリングワイン
Sparkling Wine

果実のお酒
[梅 / 桃 / みかん]
Fruit Wine
[Plum / Peach / Mandarin]

ミント香るレモンサワー
Lemon Sour Mint Flavor

+409 (450) で
ドリンク
プラス



ノンアルコール

オレンジジュース
Orange Juice
グレープフルーツジュース
Grape Fruits Juice

珈琲 [hot / iced]
Coffee [hot / iced]

アールグレイ [hot / iced]
Earl Grey [hot / iced]



とろろ
ごはん

Grated Yam

+227
(250)



しらす
卵ごはん

Young of the Sardine
with Raw Egg

+318
(350)



まぐろ
とろろごはん

Tuna
and Grated Yam

+345
(380)



まぐろとアボカド
明太子ごはん

Tuna, Avocado
and Mentaiko

+436
(480)



お子様用
ごはん

Kids' Rice

+100
(110)



かぼちやの
冷たいお汁粉

Cold Pumpkin
Oshiruko

+227
(250)



低温殺菌牛乳を使った
濃厚ミルクアイス

Pasturelized
Milk Ice Cream

+227
(250)

白ごはんに変更できます。

海のクリームコロッケ

Sea Food
Cream Croquet

1,500 (1,650)



日替わり小鉢

内容はスタッフに
お尋ねください

ひとくち煮込みハンバーグ 湯葉おろしソース

Boiled Hamburg
with Soy Skin and Radish Sauce

1,600 (1,760)



日替わり小鉢

内容はスタッフに
お尋ねください

白ごはんに変更できます。

若鶏のスパイシーから揚げ

Spicy Fried Chicken

1,500 (1,650)



日替わり小鉢

内容はスタッフに
お尋ねください

ちやーみーとん 鹿児島産茶美豚の生姜焼き

Chami-ton Pork Ginger Saute

1,600 (1,760)



日替わり小鉢

内容はスタッフに
お尋ねください

Option menu

たっぷりと
楽しさを
プラス。

大盛りに変更 Size change



ごはん(大)
Large Rice

+45
(50)

おかわり Second serving

ごはん Rice

お味噌汁 Miso soup

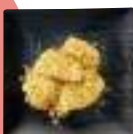
お茶 Ho-ji tea

+136(150)

+100(110)

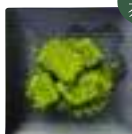
+100(110)

+409 (450) で
食後の甘い
しあわせ。



黒蜜ときなの
わらび餅

Warabimochi with
Brown Sugar Sauce



抹茶と黒蜜の
わらび餅

Warabimochi with Matcha
and Brown Sugar Sauce

藤井
茶園

+545 (600) で
ちょっと
乾杯



アルコール

スパークリングワイン
Sparkling Wine

果実のお酒

[梅 / 桃 / みかん]

Fruit Wine

[Plum / Peach / Mandarin]

ミント香るレモンサワー

Lemon Sour Mint Flavor

+409 (450) で
ドリンク
プラス



ノンアルコール

オレンジジュース

Orange Juice

グレープフルーツジュース

Grape Fruits Juice

珈琲 [hot / iced]

Coffee [hot / iced]

アールグレイ [hot / iced]

Earl Grey[hot / iced]



とろろ
ごはん

Grated Yam

+227

(250)



しらす
卵ごはん

Young of the Sardine
with Raw Egg

+318

(350)



まぐろ
とろろごはん

Tuna
and Grated Yam

+345

(380)



まぐろとアボカド
明太子ごはん

Tuna, Avocado
and Mentaiko

+436

(480)



お子様用
ごはん

Kids' Rice

+100

(110)



かぼちゃの
冷たいお汁粉

Cold Pumpkin
Oshiruko

+227

(250)



低温殺菌牛乳を使った
濃厚ミルクアイス

Pasturelized
Milk Ice Cream

+227

(250)



京都宇治藤井茶園のはなし STORY ABOUT “KYOTO UJI FUJII-CHAEN”.



京都、宇治で室町時代の天文年間より
四百八十余年の歴史を誇り、
代々にわたって茶の栽培を生業とし
本物の宇治のお茶の伝統を守り続けている茶園です。
栽培から販売までを一貫して担っているため、
混ざり気のない純粋な茶葉が特徴です。



こちらのマークがついている商品には
京都宇治藤井茶園のお茶を使用しています。

Dessert

甘 味

() 内の価格は税込表記です。
写真はイメージです。時期によって写真と異なる場合がございます。
食物アレルギーがご心配のお客様は、当店スタッフにお申し出ください。

SEASONAL DESSERT

季節の至福

MONT BLAN / ROASTED GREEN TEA / SWEET POTATO - AUTUM SPECIAL SWEETS
24/7 CAFE APARTMENT

お飲みものをひとつ、おつけします。you can add a drink for your set.

+ 445 (500)

オレンジ
ジュース
Orange
Juice

グレープフルーツ
ジュース
Grapefruits
Juice

珈琲
[hot / iced]
Coffee
[hot / iced]

アールグレイ
[hot / iced]
Earl Grey
[hot / iced]

+ 545 (600)

手作り生姜蜜の
ジンジャーエール
Handmade Ginger Syrup
Ginger Ale

しそとローズマリーの
ソーダ
Shiso and Rosemary
Soda

濃い抹茶みるく
[hot / iced]
Dark Matcha Milk
[hot / iced]

濃いほうじ茶みるく
[hot / iced]
Dark Hoji-cha Milk
[hot / iced]

チャイ
[hot / iced]
Chai
[hot / iced]

ラテ
[hot / iced]
Latte
[hot / iced]

日本茶
[hot]
Green Tea
[hot]

価格は税込表示です。写真はイメージです。

モンブランソフトクリームパフェ
濃い抹茶のソースと

1,090 (1,200)

渋皮栗とモンブランクリームに
濃厚なソフトクリーム。
栗の甘味と抹茶のほろ苦さが上品な
味わいに仕上げました。

Mont Blanc
& Soft Serve Parfait
with Rich Matcha Sauce

ほうじ茶薫る
もちもち白玉クリームあんみつ

1,090 (1,200)

しっかりと香ばしいほうじ茶の餡と
やさしい甘みのほうじ茶ソースで
季節の味をお楽しみください。

Roasted Green Tea
Anmitsu
with Chewy Rice
Dumplings

焼きいも風
バスクチーズケーキ
800 (880)

大人気バスク風チーズケーキを
ほろ苦く秋を感じる焼きいもと
合わせました。

Roasted Sweet Potato
Basque Cheesecake

甘味

Dessert

濃厚でコクのあるソフトクリームや
京都宇治藤井茶園の
上質なお抹茶など。
素材を活かした
シンプルで自慢の
甘味をそろえました。

藤井
茶園

京都宇治藤井茶園の
抹茶わらび餅
ソフトクリームパフェ

Matcha Warabimochi
Soft Cream Parfait

900 (990)



黒蜜 ときなこわらび餅
ソフトクリームパフェ

Brown Sugar Syrup and Warabimochi
Soft Cream Parfait

900 (990)



オリーブオイルと
ゲランド塩のソフトクリームパフェ

Olive Oil and Guérandé Salt Soft Cream Parfait

864 (950)



藤井
茶園

京都宇治藤井茶園の
濃い抹茶のアフォガード

Dark Matcha Affogato

800 (880)



濃いほうじ茶のアフォガード

Dark Ho-ji Tea Affogato

800 (880)

お飲みものをひとつ、おつけします。 you can add a drink for your set.

+ 445 (500)

オレンジ
ジュース
Orange
Juice

グレープフルーツ
ジュース
Grapefruits
Juice

珈琲
[hot / iced]
Coffee
[hot / iced]

アールグレイ
[hot / iced]
Earl Grey
[hot / iced]

+ 545 (600)

手作り生姜蜜の
ジンジャーエール
Handmade Ginger Syrup
Ginger Ale

しそとローズマリーの
ソーダ
Shiso and Rosemary
Soda

濃い抹茶みるく
[hot / iced]
Dark Matcha Milk
[hot / iced]

濃いほうじ茶みるく
[hot / iced]
Dark Hoji-cha Milk
[hot / iced]

チャイ
[hot / iced]
Chai
[hot / iced]

ラテ
[hot / iced]
Latte
[hot / iced]

日本茶
[hot]
Green Tea
[hot]



さつま芋のあんみつ
濃い抹茶のエキスで
Potato and Flour Dumplings
Anmitsu with Deep Matcha Syrup

818 (900)

しっとりさつま芋に、定番のあんみつ。
抹茶のエキスをかければ、
そこには日本の美味しい文化が広がっていきます。



かぼちやの冷たいお汁粉

Cold Pumpkin Oshiruko

818 (900)

かぼちやをうらごしてピューレ状にし、
生クリームなどでのばしました。
少しかくし味にココナッツを。
新しい感覚のお汁粉です。

かぼちやのチーズケーキ

Pumpkin Cheese Cake

845 (930)

かぼちやとチーズで
甘さ控えめに仕上げたケーキと
ミックスベリーの甘酸っぱさが好相性の一品。



お飲みものをひとつ、おつけします。 you can add a drink for your set.

+ 445 (500)

オレンジ
ジュース
Orange
Juice

グレープフルーツ
ジュース
Grapefruits
Juice

珈琲
[hot / iced]
Coffee
[hot / iced]

アールグレイ
[hot / iced]
Earl Grey
[hot / iced]

+ 545 (600)

手作り生姜蜜の
ジンジャーエール
Handmade Ginger Syrup
Ginger Ale

しそとローズマリーの
ソーダ
Shiso and Rosemary
Soda

濃い抹茶みるく
[hot / iced]
Dark Matcha Milk
[hot / iced]

濃いほうじ茶みるく
[hot / iced]
Dark Hoji-cha Milk
[hot / iced]

チャイ
[hot / iced]
Chai
[hot / iced]

ラテ
[hot / iced]
Latte
[hot / iced]

日本茶
[hot]
Green Tea
[hot]

ほうじ茶 ロールケーキ

Ho-ji Tea Roll Cake

818 (900)

ふわふわの生地に
ほうじ茶生クリームを包み込んで。
甘さ控えめの和スイーツに仕上げました。



黒蜜ときなこの わらび餅

Brown Sugar Syrup
and Soy Bean flour
Warabimochi

545 (600)

本当に美味しいわらびもちをつくりました。
沖縄黒糖で作った
まろやかな甘さの黒蜜をたっぷりかけて。



抹茶と黒蜜の わらび餅

Matcha and Brown Sugar Syrup
Warabimochi

600 (660)

本当に美味しいわらびもちをつくりました。
沖縄黒糖で作った
まろやかな甘さの黒蜜をたっぷりかけて。
抹茶の香りと共に。

藤井
茶園



お飲みものをひとつ、おつけします。 you can add a drink for your set.

+ 445 (500)

オレンジ
ジュース
Orange
Juice

グレープフルーツ
ジュース
Grapefruits
Juice

珈琲
[hot / iced]
Coffee
[hot / iced]

アールグレイ
[hot / iced]
Earl Grey
[hot / iced]

+ 545 (600)

手作り生姜蜜の
ジンジャーエール
Handmade Ginger Syrup
Ginger Ale

しそとローズマリーの
ソーダ
Shiso and Rosemary
Soda

濃い抹茶みるく
[hot / iced]
Dark Matcha Milk
[hot / iced]

濃いほうじ茶みるく
[hot / iced]
Dark Hoji-cha Milk
[hot / iced]

チャイ
[hot / iced]
Chai
[hot / iced]

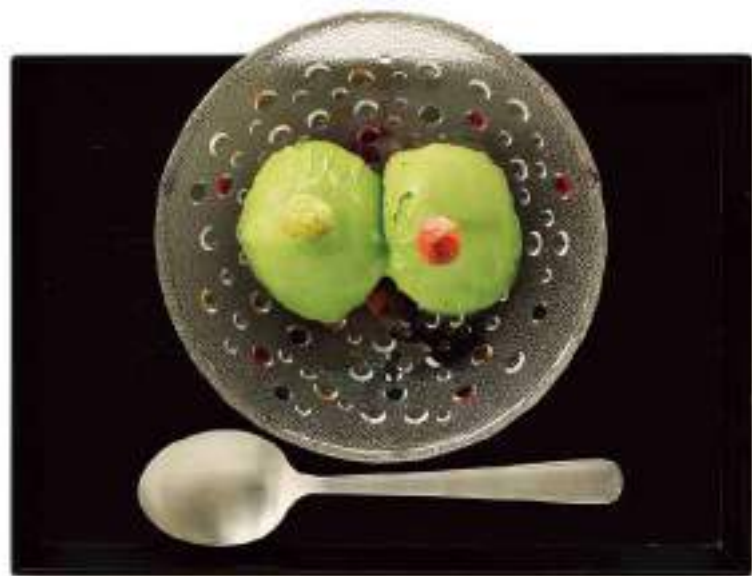
ラテ
[hot / iced]
Latte
[hot / iced]

日本茶
[hot]
Green Tea
[hot]

藤井
茶園

藤井
茶園

藤井
茶園



濃い抹茶アイス

Matcha Ice Cream

700 (770)

香り高くほろ苦い
濃厚抹茶アイスクリーム。

低温殺菌牛乳を使った 濃厚ミルクアイス

Pasturelized Milk
Ice Cream

600 (660)

牛乳本来の美味しさとコクをアイスで表現しました。
奥深いミルクの味わい。



Drink

お飲みもの

お飲みものをひとつ、おつけします。 you can add a drink for your set.

+ 445 (500)

オレンジ
ジュース
Orange
Juice

グレープフルーツ
ジュース
Grapefruits
Juice


珈琲
[hot / iced]
Coffee
[hot / iced]


アールグレイ
[hot / iced]
Earl Grey
[hot / iced]

+ 545 (600)


手作り生姜蜜の
ジンジャーエール
Handmade Ginger Syrup
Ginger Ale


しそとローズマリーの
ソーダ
Shiso and Rosemary
Soda

 藤井
茶園
濃い抹茶みるく
[hot / iced]
Dark Matcha Milk
[hot / iced]

 藤井
茶園
濃いほうじ茶みるく
[hot / iced]
Dark Hoji-cha Milk
[hot / iced]


チャイ
[hot / iced]
Chai
[hot / iced]


ラテ
[hot / iced]
Latte
[hot / iced]

 藤井
茶園
日本茶
[hot]
Green Tea
[hot]

() 内の価格は税込表記です。

写真はイメージです。時期によって写真と異なる場合がございます。

食物アレルギーがご心配のお客様は、当店スタッフにお申し出ください。

日本のお茶

Japanese Tea

京都宇治藤井茗縁のお茶や
日本のお茶で楽しむ
至福のひとつときをお楽しみください。



藤井
茶園

京都宇治の お茶でつくった お飲みもの Tea Based Drinks

濃い抹茶みるく [Hot / Iced]
Dark Matcha Milk

727 (800)

ほうじ茶みるく [Hot / Iced]
Ho-ji cha Milk

682 (750)



藤井
茶園

藤井茶園の 日本茶 Japanese Tea

煎茶
Green Tea

636 (700)

雁ヶ音
Karigane

636 (700)

玄米茶
Brown Rice Tea

636 (700)

抹茶入り玄米茶
Brown Rice Tea with Matcha

636 (700)

色いろ、お飲みもの

Drinks

生搾りの混ざり気のない果汁、
その飲み口に合うように使い分けした
てんさい糖や洗双糖の
手作りシロップなど
「自然な美味しさ」
そう感じて頂けるお飲み物を作りました。



あたたかい お飲みもの Hot Drink

ホットアップルサイダー <冬季限定>
Hot Apple Cider

727 (800)

ホットジンジャーアップルサイダー <冬季限定>
Hot Ginger Apple Cider

727 (800)

手づくり生姜蜜のホットカプチーノミルク
Handmade Ginger Syrup Hot Cappuccino Milk

636 (700)

手づくり生姜蜜のホットカプチーノ豆乳ミルク
Handmade Ginger Syrup Hot Cappuccino Soy Milk

636 (700)



ソーダ Soda Drink

手づくり生姜蜜のジンジャーエール
Handmade Ginger Syrup Ginger Ale

682 (750)

生搾りレモンとハーブのソーダ
Squeezed Lemon and Herb Soda

682 (750)

生搾りライムとハーブのソーダ
Squeezed Lime and Herb Soda

682 (750)

しそとローズマリーのソーダ
Shiso and Rosemary Soda

682 (750)

しそと手づくり生姜蜜のソーダ
Shiso and Handmade Ginger Syrup Soda

682 (750)

珈琲、紅茶

Coffee, Tea

単一豆にこだわった
香り高い自慢の珈琲に、
渋みがなく少し甘みを感じる
スリランカの高級品質の紅茶。
上質なお茶を、上質な空間で。



珈琲 Coffee



24/7 coffee&roaster

「珈琲は果実。」をコンセプトに、
厳選した果実味あふれる単一豆だけを使用し、毎日必要な分だけ自家焙煎。
紅茶のようにすっきりと飲みやすい味わいが特徴の、フレッシュな豆本来の
果実味が楽しめる珈琲です。

[web shop] 247coffeeandroaster.stores.jp
[instagram] @24.7coffee_and_roaster



紅茶 Tea

珈琲 [Hot / Iced]
Coffee 545 (600)

カフェラテ [Hot / Iced]
Cafe Latte 591 (650)

豆乳ラテ [Hot / Iced]
Soy Bean Milk Latte 636 (700)

カプチーノ [Hot]
Cappuccino 636 (700)

アールグレイ [Hot / Iced]
Earl Grey 591 (650)

スパイスをしっかり効かせたチャイ [Hot / Iced]
Spicy Chai 636 (700)

お酒

Alcohol

華やかな果実と
ミネラルを感じる
口当たりの良いビオワインなどで、
ぜいたくなひとときを。



ビール Beer

アサヒ スーパードライ [小瓶]
Asahi SUPER DRY [Small Bottle] 627 (690)

アサヒ ドライゼロ - ノンアルコール - [小瓶]
Asahi DRY-ZERO [Small Bottle] 591 (650)



ビオワイン Bio Wine

ムートン・カデ・ブラン・オーガニック [白]
Mouton Cadet Blanc Organic 627 (690)

ムートン・カデ・ルージュ・オーガニック [赤]
Mouton Cadet Rouge Organic 627 (690)



果実のお酒 Fruits Wine

梅酒
Plum Wine 627 (690)

桃酒
Peach Wine 627 (690)

みかん酒
Mandarin Wine 627 (690)



あわのお酒 Sparkling Wine

バルディビエソ
Valdivieso glass 627 (690)