

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。

24/7 cafe apartment Point

お食事

Food Menu

()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 1,436 (1,580)

Shifuku no Gohan

自分好みにカスタマイズ。至福のひとつときにぴったりのごはんです。

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て
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

セットにプラスするサイドメニューがおすすめです。

<p>たっぷり 楽しさを プラス。</p> <p>大盛りに変更 Size change ごはん(大) +45 (50) Large Rice</p> <p>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)</p>	<p>+400 (440)で 食後の甘い しあわせ。</p> <p>黒蜜ときなこの わらび餅 Warabimochi with Brown Sugar Sauce</p> <p>抹茶と黒蜜の わらび餅 Warabimochi with Matcha and Brown Sugar Sauce</p>	<p>+500 (550)で ちょっと 乾杯</p> <p>アルコール スパークリングワイン Sparkling Wine</p> <p>果実のお酒 [梅 / 桃 / みかん] Fruit Wine [Plum / Peach / Mandarin]</p> <p>ミント香るレモンサワー Lemon Sour Mint Flavor</p>
<p>とろろ ごはん Grated Yam +209 (230)</p> <p>しらす 卵ごはん Young of the Sardine with Raw Egg +291 (320)</p> <p>まぐろ とろろごはん Tuna and Grated Yam +327 (360)</p> <p>まぐろとアボカド 明太子ごはん Tuna, Avocado and Mentaiko +409 (450)</p>	<p>京都宇治から届く 藤井茶園の抹茶アイス Matcha Ice Cream</p> <p>かぼちやの 冷たいお汁粉 Cold Pumpkin Oshiruko</p> <p>低温殺菌牛乳を使った 濃厚ミルクアイス Pasturelized Milk Ice Cream</p>	<p>+400 (440)で ドリンク プラス</p> <p>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</p> <p>珈琲 [hot / iced] Coffee [hot / iced]</p> <p>アールグレイ [hot / iced] Earl Grey [hot / iced]</p>

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



釜揚げしらすと 春野菜の レモンマリネ

Steamed Whitebait
& Spring Vegetables
with Lemon Marinade



筍の土佐煮風 から揚げの 梅ソースかけ

Tosa-Style Fried Bamboo Shoots
with Plum Sauce



人参豆腐と 濃厚ごまソース

Carrot Tofu
with Rich Sesame Sauce

+¥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 マヨがけ

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

セットにプラスするサイドメニューがおすすめです。

<p>たっぷり 楽しさを プラス。</p> <p>大盛りに変更 Size change ごはん(大) +45 Large Rice (50)</p> <p>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)</p>	<p>+400 (440) で 食後の甘い しあわせ。</p> <p>黒蜜ときなの わらび餅 Warabimochi with Brown Sugar Sauce</p> <p>抹茶と黒蜜の わらび餅 Warabimochi with Matcha and Brown Sugar Sauce</p>	<p>+500 (550) で ちょっと 乾杯</p> <p>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</p>
<p>とろろ ごはん Grated Yam +209 (230)</p> <p>まぐろ とろろごはん Tuna and Grated Yam +327 (360)</p> <p>しらす 卵ごはん Young of the Sardine with Raw Egg +291 (320)</p> <p>まぐろとアボカド 明太子ごはん Tuna, Avocado and Mentaiko +409 (450)</p>	<p>京都宇治から届く 藤井茶園の抹茶アイス Matcha Ice Cream</p> <p>かぼちやの 冷たいお汁粉 Cold Pumpkin Oshiruko</p> <p>低温殺菌牛乳を使った 濃厚ミルクアイス Pasturelized Milk Ice Cream</p>	<p>+400 (440) で ドリンク プラス</p> <p>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]</p>

SEASONAL

日替わり小鉢

内容はスタッフに
お尋ねください



SPRING HARVEST

春の恵み
えびと野菜のかき揚げ
茶そばとまぐろごはん

1,636 (1,800)

Spring Harvest: Shrimp & Vegetable Kakiage, Chasoba Noodles, and Tuna Rice

京都産の宇治茶を練りこんだ茶そばと

自慢の鰹出汁をベースに春の食材を合わせ、やさしい味わいに仕上げました。

日替わり小鉢1品、茶そば、まぐろごはん、漬物、ほうじ茶のセットです。

白ごはんに変更できます

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。



具だくさん豚汁

Pork Miso Soup

1,418 (1,560)

豚バラ肉とお野菜たっぷりを
合わせ味噌でどうぞ。



落とし芋と焼き餅の白味噌汁

Grated Yam and Rice Cake
White Miso Soup

1,418 (1,560)

とろろの食感と胡麻の香り引きたつ
濃厚白味噌でどうぞ。

選べる
一菜

はこちらからお選びください



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

セットにプラスするサイドメニューがおすすめです。

たっぷり
楽しさを
プラス。

大盛りに変更 Size change

ごはん(大) +45
Large Rice (50)

おかわり Second serving

ごはん Rice +136 (150)

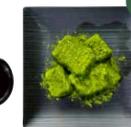
お味噌汁 Miso soup +100 (110)

お茶 Ho-ji tea +100 (110)

+400 (440)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

+500 (550)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
+209
(230)



しらす
卵ごはん
Young of the Sardine
with Raw Egg
+291
(320)



まぐろ
とろろごはん
Tuna
and Grated Yam
+327
(360)



まぐろとアボカド
明太子ごはん
Tuna, Avocado
and Mentaiko
+409
(450)



京都宇治から届く
藤井茶園の抹茶アイス
Matcha
Ice Cream



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



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

+400 (440)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]

白ごはんに変更できます。

ごはんもの、色いろ

Various Rice Set Menu

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。

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。

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。

白ごはんに変更できます。



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

I,4I8 (I,560)

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

I,3I8 (I,450)

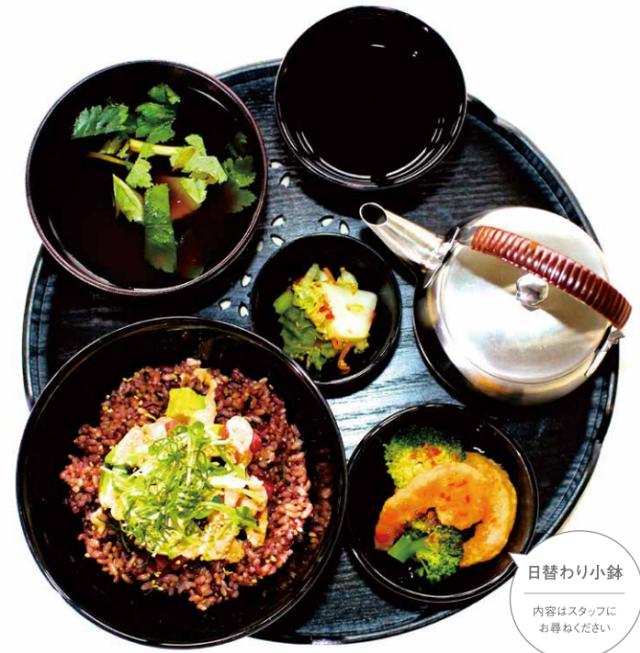
日替わり小鉢
内容はスタッフに
お尋ねください

まぐろとアボカドの 明太子どんぶり

Tuna and Avocado
and Seasoned Cod Roe Bowl of Rice

I,4I8 (I,560)

日替わり小鉢
内容はスタッフに
お尋ねください



セットにプラスするサイドメニューがおすすめです。

<p>たっぷりの 楽しさを プラス。</p>	<p>大盛りに変更 Size change ごはん(大) +50 Large Rice (55)</p>	<p>+400 (440)で 食後の甘い しあわせ。</p>	<p>かぼちゃの 冷たいお汁粉 Cold Pumpkin Oshiruko</p>	<p>低温殺菌牛乳を使った 濃厚ミルクアイス Pasturelized Milk Ice Cream</p>	<p>京都宇治から届く 藤井茶園の抹茶アイス Matcha Ice Cream</p>	<p>黒蜜とききのこの わらび餅 Warabimochi with Brown Sugar Sauce</p>	<p>抹茶と黒蜜の わらび餅 Warabimochi with Matcha and Brown Sugar Sauce</p>
	<p>おかわり Second serving お味噌汁 Miso soup +110 (120) お茶 Ho-ji tea +110 (120)</p>		<p>アルコール</p> <p>スパークリングワイン Sparkling Wine</p> <p>果実のお酒 [梅 / 桃 / みかん] Fruit Wine [Plum / Peach / Mandarin]</p>	<p>ノンアルコール</p> <p>オレンジジュース Orange Juice</p> <p>珈琲 [hot / iced] Coffee [hot / iced]</p>	<p>グレープフルーツジュース Grape Fruits Juice</p> <p>アールグレイ [hot / iced] Earl Grey [hot / iced]</p>		
<p>+500 (550)で ちょっと 乾杯</p>	<p>+400 (440)で ドリンク プラス</p>						

幸せごはんセット、色いろ

Various Rice

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

1,318 (1,450)

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

1,455 (1,600)

セットにプラスするサイドメニューがおすすめです。

<p>たっぷり 楽しさを プラス。</p> <p>大盛りに変更 Size change ごはん(大) +45 (50) Large Rice</p> <p>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)</p>	<p>+400 (440)で 食後の甘い しあわせ。</p> <p>黒蜜ときなこの わらび餅 Warabimochi with Brown Sugar Sauce</p> <p>抹茶と黒蜜の わらび餅 Warabimochi with Matcha and Brown Sugar Sauce</p>	<p>+500 (550)で ちょっと 乾杯</p> <p>アルコール スパークリングワイン Sparkling Wine</p> <p>果実のお酒 [梅 / 桃 / みかん] Fruit Wine [Plum / Peach / Manderin]</p> <p>ミント香るレモンサワー Lemon Sour Mint Flavor</p>
<p>とろろ ごはん Grated Yam +209 (230)</p> <p>しらす 卵ごはん Young of the Sardine with Raw Egg +291 (320)</p> <p>まぐろ とろろごはん Tuna and Grated Yam +327 (360)</p> <p>まぐろとアボカド 明太子ごはん Tuna, Avocado and Mentaiko +409 (450)</p>	<p>京都宇治から届く 藤井茶園の抹茶アイス Matcha Ice Cream</p> <p>かぼちやの 冷たいお汁粉 Cold Pumpkin Oshiruko</p> <p>低温殺菌牛乳を使った 濃厚ミルクアイス Pasturelized Milk Ice Cream</p>	<p>+400 (440)で ドリンク プラス</p> <p>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</p> <p>珈琲 [hot / iced] Coffee [hot / iced]</p> <p>アールグレイ [hot / iced] Earl Grey [hot / iced]</p>

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

1,455 (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

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

1,500 (1,650)

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

1,455 (1,600)



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

1,500 (1,650)



日替わり小鉢

内容はスタッフに
お尋ねください

セットにプラスするサイドメニューがおすすめです。

たっぷり
楽しさを
プラス。

大盛りに変更 Size change

ごはん(大) +45
Large Rice (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)

+400 (440)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

+500 (550)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
+209
(230)



まぐろ
とろろごはん
Tuna
and Grated Yam
+327
(360)



まぐろとアボカド
明太子ごはん
Tuna, Avocado
and Mentaiko
+409
(450)



京都宇治から届く
藤井茶園の抹茶アイス
Matcha
Ice Cream



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

+400 (440)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]

藤井茶園

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。

藤井茶園

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。

甘味

Dessert Menu

()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

SPRING SHIRATAMA ANMITSU WITH CREAM
/ SAKURA BASQUE CHEESECAKE
/ SAKURA FROZEN LATTE

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

+ 400 (440)

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]

+ 500 (550)



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。

SAKURA
BASQUE
CHEESECAKE



桜薫るバスクチーズケーキ
800 (880)

桜の香りが春を感じさせる、
濃厚なバスクチーズケーキ。

桜咲くフローズンラテ
700 (770)

ほんのり薫る桜に
ソフトクリームを合わせた
ドリンクに仕上げました。



SAKURA
FROZEN
LATTE



SPRING
SHIRATAMA
ANMITSU
WITH CREAM

春のもちもち白玉クリームあんみつ
1,000 (1,100)

もちもちの白玉に桜を加えた
春の味わいが楽しめるクリームあんみつ。

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

818 (900)

藤井茶園

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

818 (900)

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

727 (800)



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

618 (680)



濃いほうじ茶のアフォガード

Dark Ho-ji Tea Affogato

618 (680)

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

+ 400 (440)

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]

+ 500 (550)

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
濃い抹茶のエキスを
Potato and Flour Dumplings
Anmitsu with Deep Matcha Syrup

864 (900)

藤井
茶園

しっとりさつま芋に、定番のあんみつ。
京都宇治藤井茶園の本物の宇治抹茶アイスのをせました。
さらに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

727 (800)

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ぼしました。
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

800 (880)

かぼちやとチーズで
甘さ控えめに仕上げたケーキと
あんず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.

+ 400 (440)

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]

+ 500 (550)

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

ほうじ茶 ロールケーキ

Ho-ji Tea Roll Cake

800 (880)

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.

+ 400 (440)

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]

+ 500 (550)

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

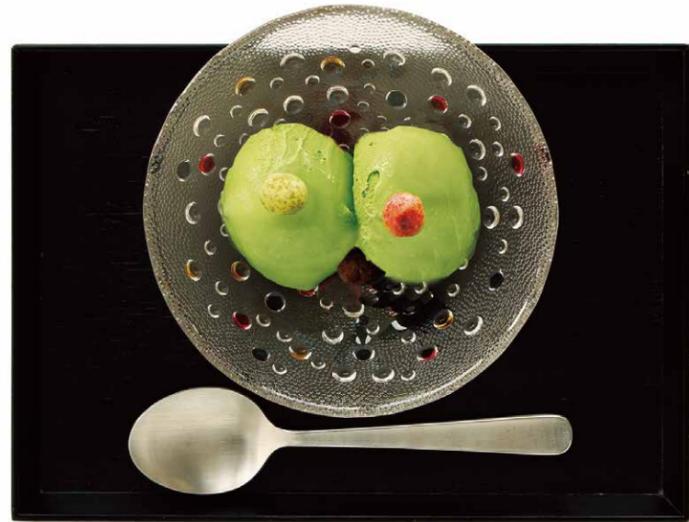
濃い抹茶みるく
[hot / iced]
Dark Matcha Milk
[hot / iced]

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

京都宇治から届く
藤井茶園の抹茶アイス

Matcha
Ice Cream

700 (770)

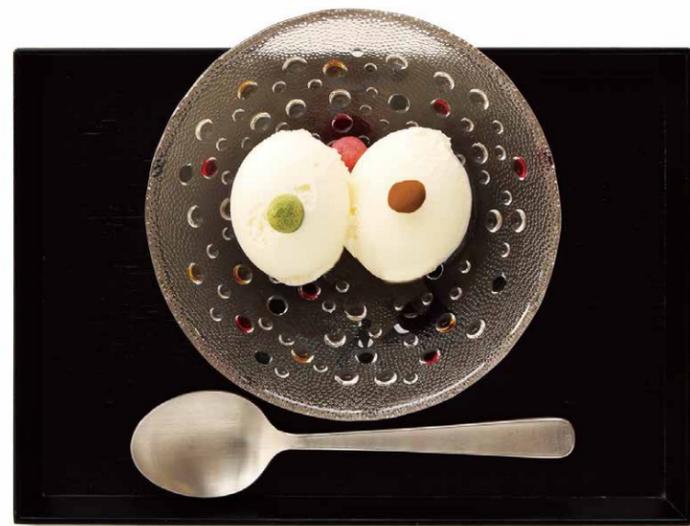
香り高く苦味もある。
日本屈指のお茶の産地である宇治より、
本当に美味しい抹茶のアイス。

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。



お飲みもの

Drink Menu

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

+ 400 (440)

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]

+ 500 (550)

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]

()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。

つめたいお飲みもの

Cold Drink

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。



ソーダ Cold 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)



藤井茶園 京都宇治の お茶でつくった お飲みもの Tea Based Drinks

- 冷たい抹茶ミルク
Iced Dark Matcha Milk 682 (750)
- 冷たいほうじ茶ミルク
Iced Ho-ji cha Milk 682 (750)

あたたかいお飲みもの

Hot Drink

そのときの体調や気分にあわせて
お楽しみください。



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 682 (750)
- ホットジンジャーアップルサイダー <冬季限定>
Hot Ginger Apple Cider 682 (750)
- 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)



藤井茶園 京都宇治の お茶でつくった お飲みもの Tea Based Drinks

- 濃い抹茶ミルク
Dark Matcha Milk 682 (750)
- ほうじ茶ミルク
Ho-ji cha Milk 682 (750)



藤井茶園の 日本茶 Japanese Tea

- 煎茶
Green Tea 591 (650)
- 雁ヶ音
Karigane 591 (650)
- 玄米茶
Brown Rice Tea 591 (650)
- 抹茶入り玄米茶
Brown Rice Tea with Matcha 591 (650)

珈琲、紅茶

Coffee and 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

珈琲 Hot Coffee	500 (550)
冷たい珈琲 Iced Coffee	500 (550)
カフェラテ Cafe Latte	591 (650)
冷たいカフェラテ Iced Cafe Latte	591 (650)
豆乳ラテ Soy Bean Milk Latte	636 (700)
冷たい豆乳ラテ Iced Soy Bean Milk Late	636 (700)
カプチーノ Cappuccino	636 (700)



紅茶
Tea

アールグレイ Earl Grey	591 (650)
冷たいアールグレイ Iced Earl Grey	591 (650)
スパイスをしっかり効かせたチャイ Hot Spicy Chai	682 (750)
スパイスをしっかり効かせた冷たいチャイ Iced Spicy Chai	682 (750)

お酒

Alcohol Drink

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	591 (650)
ムートン・カデ・ルージュ・オーガニック [赤] Mouton Cadet Rouge Organic	591 (650)



果実のお酒
Fruits Wine

梅酒 Plum Wine	591 (650)
桃酒 Peach Wine	591 (650)
みかん酒 Mandarin Wine	591 (650)



あわのお酒
Sparkling Wine

バルディビエソ Valdivieso	glass 600 (660)
-----------------------	-----------------