

1金 オープン!!!

メニュー ALL 850円 (コーヒー付)

Lunch Menu

アフタヌーンスイーツ Afternoon Sweets



京風ドリア (野菜とチキンの豆乳ドリア)

スープ・日替りおぼんざい・漬物・サラダ

インド風ドリア (野菜とチキンのカレードリア)

スープ・日替りおぼんざい・漬物・サラダ

かけはし丼 (なすとつくねのピリ辛味噌炒め丼)

みそ汁・日替りおぼんざい・漬物・サラダ

かけはし風味噌カツ丼

(キャベツたっぷりのマヨネーズ&特製味噌ダレのロースカツ丼)

みそ汁・日替りおぼんざい・漬物・サラダ

イと季節の野菜カレー

(甘い黒豆フライをトッピング)

日替りおぼんざい・漬物・サラダ

野菜のスूपスパゲティ

(パンチの生クリームスープ仕立て)

日替りおぼんざい・漬物・サラダ



かけはし丼

黒豆フライと季節の野菜カレー



きまぐれスイーツプレート (本日の)

生熟バターケーキ・豆その日のスイーツを5ドリンクセット **700円** 単



おとうふチーズケーキ



手づくりスイーツ (季節のフルーツ添え)

おとうふチーズケーキ・八つ橋シュークリーム生熟ぜんざい等いろいろ…

ドリンクセット 単



ドリンク

コーヒー・オレンジ紅茶・ココア・カフェオレ・ウーロン茶

かけはし

実子な日

創作生八つ橋づくりとおうす体験

料金 840円

所要時間 約40分

(いちごちゃん又はくり左衛門さん+季節の生八つ橋)

(注)いちごの季節(10月~6月中旬頃)は「いちごちゃん」、それ以外の季節は「くり左衛門さん」づくりとなります。



くり左衛門さん (イメージ)

いちごちゃん (イメージ)

おうす体験

ステップアッププラン

生地からつくる

創作生八つ橋づくりとおうす体験

料金 1,050円 所要時間 約50分



京の上生菓子

ねりきり細工とおうす体験

(注)お菓子は季節によって異なる場合がございます。



ねりきり細工づくり (イメージ)

おうす

<おうす体験>体験で作ったお菓子をお茶室(2階)にてご自分でお点前したお抹茶でご賞味いただきます

要予約

体験

~17:00

(50名様まで)

SYANARI

SYANARI

SYANARI

SYANARI

SYANARI

SYANARI

SYANARI

SYANARI

くずきりづくり体験

料金 750円

所要時間 約50分



完成品(イメージ)

みたらし団子づくり体験

料金 840円

所要時間 約60分



完成品(イメージ)

本格おとうふ作り

料金 1,050円

所要時間

