

# 季節の生菓子とお抹茶

## お抹茶

別紙の生菓子一覧より  
おひとつお選びくださいませ。

一、二一〇円

●生菓子の種類により  
特定原材料等を含みます。



# 銘菓 京観世とお抹茶

一、〇四五円

●小麦



# お飲みもの

京都府産宇治抹茶使用しております。

## お抹茶 温

七七〇円

●使用なし

## グリーンティー 冷

白蜜添え  
七七〇円

●使用なし

## グリーンティーフロート 冷

白蜜添え  
八八〇円

●乳成分

白蜜添え

# 菓遊茶屋

手の中でぱつと咲くお菓子の花、四季の色…  
京菓子職人の匠の技。  
生菓子の製作実演を目の前でご覧いただき、  
できたての生菓子をお召し上がりください。



## 季節の生菓子とお抹茶 (2種類よりおひとつ)

一、二一〇円

●生菓子の種類により  
特定原材料等を含みます。



【季節限定】

おしるこ・ぜんざい

名物

あわ  
栗ぜんざい

もっちりとした蒸しあげた栗に、あたたかなこしあんをからめて。

●小麦・大豆（汐昆布）  
一、二二〇円



小倉ぜんざい

小豆の風味ゆたかなおぜんざいにあぶったお餅をそえました。

●小麦・大豆（汐昆布）  
一、一〇〇円



おしるこ

さらりとなめらかなおしるこにあぶったお餅をそえました。

●小麦・大豆（汐昆布）  
九九〇円



おすすめ  
トッピング  
三種

白玉 ふたつ  
五五円



餅ひとつ  
一〇〇円



栗ひとつ  
一〇〇円



◇トッピングの一例です。

ご注文の際、店員にお申し付け下さいませ。

栗好きな方へ

おしるこ+栗ふたつ

一、二二〇円



餅と白玉を食べ比べ

小倉ぜんざい+白玉

一、一五五円



名物メニューと旬の味覚

あわぜんざい+栗

一、三二〇円



一碗で大満足

栗ぜんざい+栗と白玉

一、二六五円



# 葛<sup>くず</sup>

ご注文をいただいておりますから葛粉をとぎ、火にかけて丁寧に練り上げ仕上げるふるふる・つるり、極上の食感をお楽しみ下さい。

※出来たてをおとどけするため少々お時間をいただいております。

## 葛風味<sup>くず</sup> (くずまり)

たつぷりの黒みつからめてつるつとお召し上がりください。

●干菓子の種類により特定原材料等を含みます。

一、三二〇円



## 葛もち<sup>くず</sup>

できたてふるふるの、あたたかい葛もちを、お砂糖ときな粉で。

●大豆

一、一〇〇円



## 抹茶パフエ

風味豊かな抹茶アイスに最中だねや、丹波大納言小豆、もちもちの白玉入り。

一、二二〇円

●乳成分・卵・大豆・ゼラチン



## バニラアイス

あずき添え

六六〇円

●乳成分



## 抹茶アイス

あずき添え

七七〇円

●乳成分

