

葛^{くず}

ご注文をいただいてから葛粉をとき、火にかけて丁寧練り上げ仕上げふるふる・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^{くず} (くずきり)

たっぷりの黒みつにからめてつるつとお召し上がりください。

●使用なし

一、三二〇円



葛もち^{くず}

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



おしるこ・ぜんざい

【季節限定】

名物

栗^{あわ}ぜんざい

もっちり蒸しあげた栗に、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



季節の生菓子とお抹茶

別紙の生菓子一覧より
おひとつお選びくださいませ。

●生菓子の種類により
特定原材料等を含みます。

一、二一〇円

銘菓

京観世とお抹茶

一、〇四五円
●小麦

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

抹茶パフェ

●乳成分・卵・大豆・ゼラチン

一、二一〇円



かゆうぢや

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けます。

季節の生菓子と

(2種類よりおひとつ)

お抹茶

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。



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