

秋

混雑時1時間制となっております。

ご了承くださいませ。

お1人様1オーダーをお願い致します。

※ 卵・乳・小麦・大豆は厨房内で扱っております。



香ばしく焼いたお餅と
大粒の栗の甘露煮入り

栗ぜんざい

1,540円

* 特定原材料等28品目:小麦・大豆

栗アイスに栗の甘露煮、キャラメル羊羹で
紅葉の彩り。ほうじ茶がゆたかに香る、
秋限定のあんみつです。

KURIあんみつ

ほうじ茶蜜添え

1,650円

* 特定原材料等28品目:乳成分・卵

甘味



小豆の風味が自慢

ぜんざい 1,320円

* 特定原材料等28品目:小麦・大豆



クリームあんみつ 1,320円

バニラアイスを抹茶アイスに変更
(+55円)するのもおすすめです。

* 特定原材料等28品目:乳成分・卵



抹茶パフェ

香ばしい最中だねや、丹波大納言小豆、もちもちの
白玉が風味豊かな抹茶の味と香りをひきたてます。

1,430円

* 特定原材料等28品目:乳成分・卵・大豆・ゼラチン

鶴屋吉信プロデュースカフェ
「tubara cafe」から
人気メニューが登場！



数量限定

生つばら2個とお飲み物 (プレーンバニラ・抹茶)

* 特定原材料等28品目:小麦・乳成分・卵

ふわもち食感の焼皮にマスカルポーネ餡と
2種の風味をはさんだ洋風テイスト。

1,595円～1,815円

価格はお飲み物により変動いたします

お飲みものは下記よりお選びください。

京ふわわ 935円

抹茶(アイス／ホット)

* 特定原材料等28品目:乳成分、大豆

京ふわわ 825円

ほうじ茶(アイス／ホット)

* 特定原材料等28品目:乳成分、大豆

グリーンティー 990円

* 特定原材料等28品目:使用なし

お抹茶 1,045円

* 特定原材料等28品目:使用なし



京ふわわ 抹茶(アイス／ホット)

お菓子つき

1,045円

* 特定原材料等28品目:乳成分・卵・大豆・ゼラチン



京ふわわ ほうじ茶(アイス／ホット)

お菓子つき

935円

* 特定原材料等28品目:乳成分・卵・大豆・ゼラチン



お抹茶

1,045円

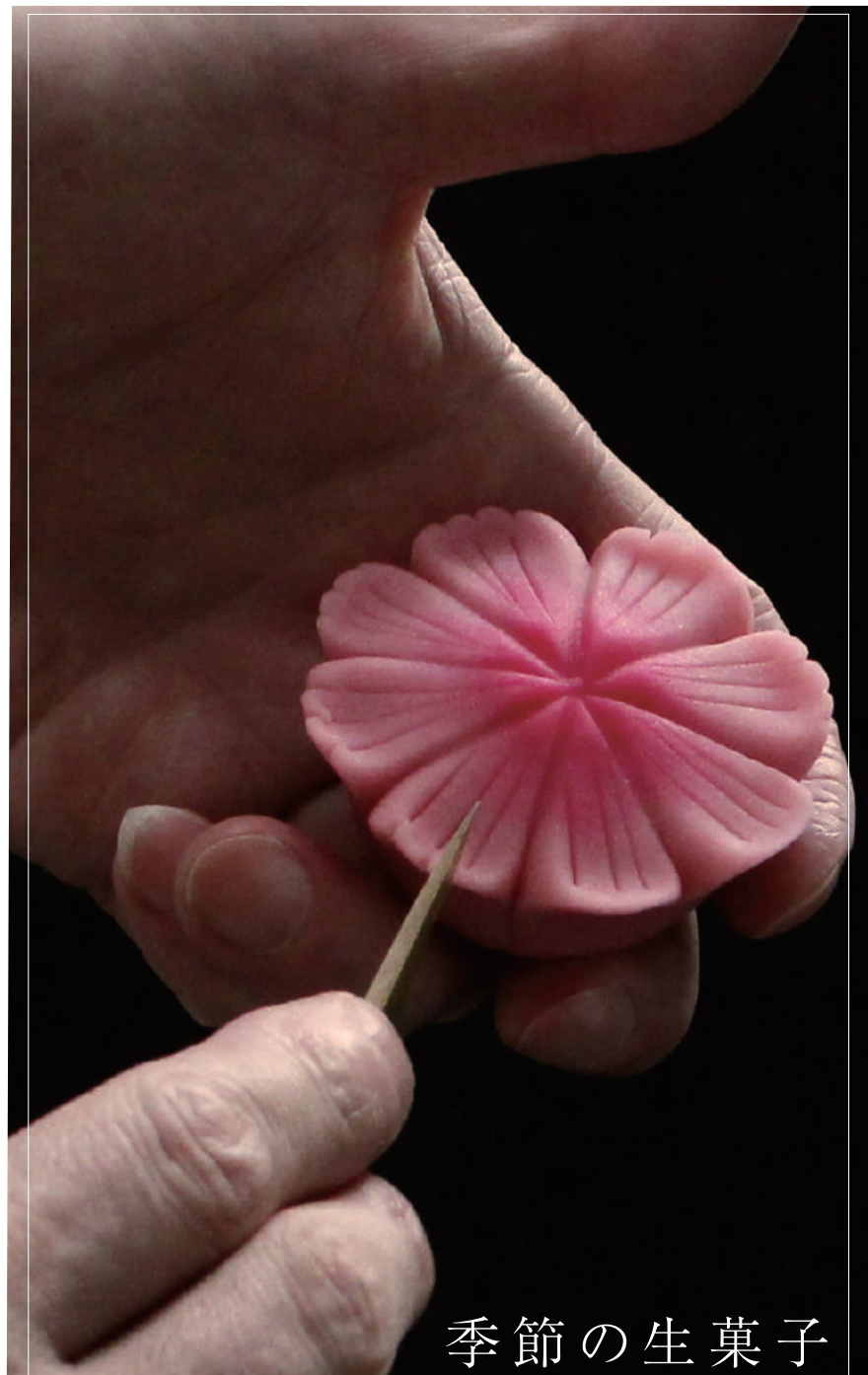
* 特定原材料等28品目:使用なし



グリーンティー

990円

* 特定原材料等28品目:使用なし



季節の生菓子

職人が心をこめて ひとつひとつお作りしております。
季節をうつした色とりどりの生菓子と、京都老舗の
香り高いお抹茶で、豊かなひとときをお過ごしください。

季節の生菓子とお抹茶

1,595円

生菓子ページをご覧ください。



* 特定原材料等28品目:生菓子の種類により異なります

お店のご案内

TOKYO MISEでは、
四季のうつろいに合わせ様々な表情をみせる京菓子を
ゆったりと、五感でお楽しみいただけます。

京都らしさをお楽しみいただける茶房や、
菓子職人の技を目の前で堪能し、つくりたての生菓子が
味わえる菓遊茶屋を併設。
また、ショップでは定番商品に加え、新感覚の限定商品も
多数とりそろえております。

お手土産としてもどうぞご利用くださいませ。



鶴屋吉信には、代々伝えられております家訓があり、その中に
「ヨキモノヲツクル為ニ材料、手間ヒマヲ惜シマヌ事」という
一条がございます。

おいしい菓子をつくるための戒めであり、哲学であります。

「どこよりも美味しい菓子を」
「心よりよろこんでいただける京菓子文化を」を大切に守り、
材料を選び、製法を磨き、骨身を惜しまず、
妥協を許さない企業風土の樹立をめざして
全社一丸となって精進しています。