

・菓遊茶屋



生菓子の制作実演をご覧いただき、できたての生菓子を
お召しあがり下さい。生菓子は季節により変わります。
● 生菓子の種類により特定原材料等を含みます。
係員までお尋ね下さい。

季節の生菓子とお抹茶

かゆうちや

・菓遊茶屋にて

一、七六〇円



・お休み処にて

一、四八五円

季節の生菓子ページよりお選びいただけます。
生菓子とお煎茶のセットは一、三七五円です。

● 茶色の表記は特定原材料等をあらわしています。

● 価格は全て税込で表示しています。

葛 くず

ご注文をいただいてから
葛粉をとき、火にかけて
丁寧に練り上げ仕上げ
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るため
少々お時間をいただいております。



葛風味 (くずきり) くず

たつぷりの黒みつにからめて
つるつる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



温葛もち くず

できたてふるふるの、あたたかい
葛もちを、お砂糖とききな粉で。

● 大豆

一、一〇〇円



● 茶色の表記は特定原材料等をあらわしています。

● 価格は全て税込で表示しています。

鶴屋吉信ようかん五種
(小倉・抹茶・黒糖・白小豆・キャラメル)

ひとくちプレート

一、四三〇円
●乳成分(キャラメル)



●茶色の表記は特定原材料等をあらわしています。

京観世・柚餅・つばらつばら

みやこ 京セット

一、四八五円

●京観世/小麦・柚餅/使用なし
つばらつばら/小麦・乳成分・卵



●価格は全て税込で表示しています。

「つばらつばら」は
季節限定
花のつばら
に変更できます。
一、五二九円
●つばらつばらりんご
/小麦・乳成分・卵

季節限定

桜餅とお抹茶

一、三二〇円

●使用なし

道明寺製、こしあん入り。
大島桜の葉の塩漬けでやさしく包みました。



京観世とお抹茶

一、二六五円

●小麦

村雨と小倉羹を巻き上げた代表銘菓。
お抹茶との相性抜群です。



バナラアイス

あずき添え

● 七七〇円
● 乳成分・卵



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、三二〇円
● 乳成分・卵・大豆・ゼラチン



抹茶アイス

あずき添え

● 八八〇円
● 乳成分



● 茶色の表記は特定原材料等をあらわしています。

● 価格は全て税込で表示しています。

季節限定

おしるこ・ぜんざい

名物 栗ぜんざい

もっちりとした蒸しあげた栗に、あたたかこしあんをからめて。

● 小麥・大豆（汐昆布）
一、三二〇円



小倉ぜんざい

粒あん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。

● 小麥・大豆（汐昆布）
一、二一〇円



栗ぜんざい

ほっくり秋のめぐみ、栗とお餅で幸せなおしるこ。

● 小麥・大豆（汐昆布）
一、一五〇円



おしるこ

こしあんの、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。

● 小麥・大豆（汐昆布）
一、一〇〇円



● 茶色の表記は特定原材料等をあらわしています。

● 価格は全て税込で表示しています。

お飲みもの

●温
お抹茶

●九三五円
●使用なし

●温
お煎茶

●八二五円
●使用なし

●冷
グリーンティー
白蜜添え

●九三五円
●使用なし

●冷
グリーンティーフロート
白蜜添え

●九九〇円
●乳成分

