

## 羊羹

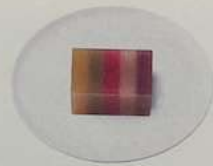
厳選した原材料を使用し、3日間かけておつくりしました。  
抹茶と合わせてお召しあがりいただくと、  
風味がより豊かに感じられます。



### 羊羹

¥550

- 夜の梅 (小倉羊羹)
- おもかげ (黒砂糖入羊羹)
- 新緑 (抹茶入羊羹)



### 季節の羊羹

¥660

四季折々の情景を表した意匠や、  
旬の素材を生かした味わいをお楽しみください。  
\*アレルギー物質につきましては、店員にご確認ください。

## お食事

お菓子と同じ小豆を使用した、  
和菓子屋ならではの赤飯をご用意しました。



### 赤飯

¥1,540

小豆のほのかな香りと、  
小豆の渋の自然な色合いが特徴です。  
「えび」「小麦」「卵」「ごま」「大豆」を含む

## 甘味

菓寮でしかお召しあがりいただけない味わいを  
ご堪能ください。



### あんみつ

¥1,540

北海道産の小豆を使用したこし餡のほか、  
琥珀羹や季節のトッピングなど、  
さまざまな味わいをお楽しみいただけます。  
黒蜜でお召しあがりください。

#### 「大豆」「もも」を含む

\*季節のトッピングのアレルギー物質につきましては、  
店員にご確認ください。

\*小ぶりなあんみつもご用意しております。  
あんみつ 小サイズ：¥1,100

\*お好みで追加を承ります。  
白玉 / 花豆：1個 ¥66  
季節のトッピング：1個 ¥132

#### 季節のトッピング：若桃



### 葛切

¥1,650

葛粉を100%使用し、葛の風味と弾力を  
生かしておつくりしています。  
和三盆糖蜜でお召しあがりください。



### お汁粉

¥1,540

小豆の風味を大切におつくりした、  
和三盆糖仕立てのお汁粉です。  
あたたかな餡の、  
やさしい味わいをお楽しみください。

- 御膳汁粉
  - 小倉汁粉
  - 白小倉汁粉
- 付け合わせ：「小麦」「大豆」を含む

餅・求肥・葛切は、ご希望により小さくお切りいたします。  
ご遠慮なく店員までお申し付けください。

## 季節メニュー

このほかのお飲み物も承っております。  
メニューの「お飲み物」のページよりお選びください。

### 期間限定

よもぎ餅 .....	¥1,320
抹茶または抹茶グラッセ付き	¥2,310
煎茶付き	¥2,200

春の訪れを感じさせる「よもぎ」のほのかな香りと、  
「特製御膳餡」の味わいをお楽しみください。

ご希望により小さくお切りいたします。  
ご遠慮なく店員までお申し付けください。

### Limited time

Mugwort Mochi ..... ¥1,320

Mugwort, an aromatic plant that heralds the arrival of spring, is used to  
make this mochi served warm with smooth azuki bean paste.

\*Please feel free to ask your server if you would like the mochi cut into smaller pieces.



## 温かいお飲み物

### 抹茶 京の調<sup>しらべ</sup>

とらやオリジナルの宇治茶です。

¥990

### 煎茶 京の文<sup>ふみ</sup>

宇治茶特有の甘くおだやかな香りの煎茶です。

¥880

### コーヒー

有機栽培のコーヒーです。

別添えミルク：「乳」「大豆」を含む

¥880

### 抹茶オレ

抹茶に豆乳と泡立てたミルクをブレンドしました。

「乳」「大豆」を含む

¥1,100



抹茶オレ

## 冷たいお飲み物

### 抹茶 グラッセ

抹茶を冷やしてご提供します。  
お好みで白蜜を入れてお召しあがりください。

¥990

### 冷煎茶

さわやかなお茶のうまみをお楽しみください。

¥880

### あずき茶

小豆がほのかに香る、無糖のお茶です。  
ポリフェノールやカリウムが含まれています。

¥880

### アイスコーヒー

有機栽培のコーヒーです。  
別添えミルク：「乳」「大豆」を含む

¥880

### アイス抹茶オレ

冷たい抹茶に豆乳と泡立てたミルクをブレンドしました。  
「乳」「大豆」を含む

¥1,100



アイス抹茶オレ

抹茶 グラッセ