

あんみつ

飲み物付き ¥2,750〜

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」を含む

*季節のトッピングのアレルギ物質につきましては、スタッフにご確認ください。

*単品：¥1,540

*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



葛切

飲み物付き ¥2,970〜

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

*単品：¥1,760



冷し汁粉(御膳)

飲み物付き ¥2,860〜

白玉と氷を浮かべ、夏らしく涼やかに仕上げた、和三盆糖仕立ての冷たいお汁粉です。

付け合わせ：「小麦」「大豆」を含む

*単品：¥1,650



5月1日より

宇治金時 小倉餡入…………… ¥1,430

飲み物付き ¥2,640〜

小豆の風味を生かした小倉餡と、和三盆糖でおつくりした抹茶蜜の組み合わせです。

*お好みで追加を承ります。

白玉：1個 ¥66

抹茶蜜：¥132

自家製練乳：¥220「乳」を含む



あずきとカカオの フォンダン

飲み物付き ¥2,860〜

こし餡と小倉餡に、チョコレートを合わせ、しっとり濃厚に焼きあげました。抹茶ソースと一緒に召しあがりください。

「小麦」「卵」「乳」「アーモンド」「大豆」を含む
アルコール、蜂蜜使用

*単品：¥1,650



アールグレイ饅頭

飲み物付き ¥1,760〜

ベルガモットの香りが特徴の紅茶、アールグレイを使用した生地でこし餡を包みました。フランスの方にも馴染み深い味を取り入れた、パリ店で開発された饅頭です。

「小麦」「卵」を含む



飲み物は、メニューの「飲み物」のページよりお選びください。

羊羹

[夜の梅と季節の羊羹] 飲み物付き ¥1,870～ ㊦

とらやを代表する羊羹『夜の梅』と、
四季折々の情景を表した季節の羊羹です。
2種類の味をお楽しみください。

小倉羊羹『夜の梅』…………… 切り口の小豆の粒が、夜の闇に
ほの白く咲く梅の花を思わせませす。

季節の羊羹 ……………… 季節によって異なります。
スタッフにご確認ください。



季節の生菓子



生菓子の種類はスタッフにご確認ください。

飲み物は、メニューの「飲み物」のページよりお選びください。

11:30～

吹き寄せご飯 新緑 ¥1,870 ㊦

やわらかい青菜を使った菜飯の上に、アスパラガスやズッキーニの
お浸しなど、新緑の季節に美味しい野菜を盛り合わせました。
自家製の七味や白味噌ソースと一緒に楽しみください。
〈グリーンピースのすり流し付き〉

「小麦」「ごま」「大豆」を含む



11:30～

カツサンド ¥2,090 ㊦

国産豚のヒレ肉をサンドイッチにしました。やわら
かな食感で後味のよいカツサンドをお楽しみください。

「小麦」「卵」「乳」「大豆」「豚肉」「りんご」を含む

*付け合わせの内容は季節によって異なることがあります。



もち うるち
当店で使用している糯米、粳米はすべて国産です。

温かい飲み物

抹茶 京の調^{しらべ} ……………… ¥1,210

煎茶 京の文^{ふみ} ……………… ¥1,210

コーヒー …… 別添えミルク：「乳」「大豆」を含む ¥1,210

カフェオレ ……………… 「乳」を含む ¥1,210

冷たい飲み物

抹茶グラッセ ……………… ¥1,210

冷煎茶 ……………… ¥1,210

あずき茶 ……………… ¥1,210

アイスコーヒー …… 別添えミルク：「乳」「大豆」を含む ¥1,210

アイスカフェオレ…………… 「乳」を含む ¥1,210

エビスビール ……………… ¥1,210
*ミックスナッツ付き

わびさび ジャパンペールエール ¥1,320
静岡産の緑茶とわさびを加えたビールです。
*ミックスナッツ付き

ミックスナッツ：「落花生」「くるみ」「アーモンド」「カシューナッツ」を含む