

## お菓子


### おすすめ




**TOKYO プレート** ¥1,080 

小倉羊羹『夜の梅』、『あずきとカカオのフォンダン』、『ポワールキャラメル羊羹』。3つのおいしさが一度に楽しめる、TORAYA TOKYO ならではのプレートです。

あずきとカカオのフォンダン：「小麦」「卵」「乳」「大豆」「ゼラチン」を含む / 蜂蜜使用  
ポワールキャラメル羊羹：「小麦」「オレンジ」を含む  
あずきとカカオのフォンダン、ポワールキャラメル羊羹：アルコール使用




**羊羹 [夜の梅と季節の羊羹]** ¥540 


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。  
スタッフにお尋ねください。


### かき氷



**宇治金時 (小倉餡入)** ¥1,296 

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。



**日向夏と温州みかんの氷** ¥1,404 

日向夏と温州みかんをブレンドした蜜をかけ、みかんの寒天を添えました。氷の下の白餡とともにさわやかな味わいです。

\*お好みで追加を承ります。  
白玉：1個 ¥54 / 練乳「乳」を含む：¥108



パリの味を東京で

### アールグレイ饅頭

¥411 


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



パリの味を東京で

### ポワール キャラメル羊羹


¥486 

自家製のキャラメルを混ぜ合わせた羊羹に、洋梨のブランデー“ポワールウィリアム”が香る洋梨のコンポートを入れました。

「小麦」「オレンジ」を含む  
アルコール使用



### あずきとカカオの フォンダン

¥972 

シナモンとポートワインの香る、餡とチョコレートの濃厚な焼き菓子。抹茶ソースと一緒に召しあがりください。

「小麦」「卵」「乳」「大豆」「ゼラチン」を含む  
アルコール、蜂蜜使用

### 季節の生菓子

別紙生菓子メニューをご覧ください。

\*当店で使用しているもち米、うるち米はすべて国内産です。  
\*蜂蜜を使用しているメニューは、1歳未満の乳児には食べさせないでください。  
\*白玉・餅・葛切は小さくお切りいたします。ご遠慮なくスタッフまでお申し付けください。  
\*温かいメニューをお召しあがりいただく際は、やけどにご注意ください。  
\*価格はすべて税込みです。



### あんみつ

(黒蜜または白蜜付)


¥1,296 

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、色とりどりの味わいをお楽しみください。

「大豆」を含む



### 冷し汁粉 (御膳)

¥1,512 

和三盆糖仕立ての、なめらかなこし餡のお汁粉です。白玉と氷を浮かべ、夏らしく涼やかに仕上げました。

付け合わせ：「大豆」「豚肉」「りんご」を含む



### 葛切

¥1,620 

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。つくり立てを和三盆糖蜜でお召しあがりください。

### セットドリンク

お菓子代またはお食事代 + ¥756

お菓子、お食事をご注文の際には、  
下記のお飲み物をおひとつ756円でお召しあがりいただけます。

お飲み物 コーヒー、煎茶 (温・冷)

