

Limited Quantity
数量限定



Afternoon Tea

お屋敷カフェ アフタヌーンティー

お好みで選べるドリンク付き



お屋敷カフェの季節のオリジナルアフタヌーンティーです。お好みのドリンクと一緒にゆっくりお楽しみください。(※2時間30分制となります。)

◆ 3,300円 (税込3,630円)

アフタヌーンティーセット

◆ 4,300円 (税込4,730円)

アフタヌーン
ティーセット

+

◆ 生湯葉館かけごはん
◆ 米とデミグラス監修 デミバーグ丼
上記どちらかをお選びください

◆ 5,300円 (税込5,830円)

アフタヌーン
ティーセット

+

◆ 和食職人による匠のお寿司

アフタヌーンティーセット

● 上段の重

- ・ 季節のミニパフェ
- ・ 生麩デザート
- ・ 鴨ロース 京風仕立て
- ・ 抹茶チーズケーキ
- ・ 豆乳ゼリー

● 下段の重

- ・ プリプリ海老サラダ
- ・ 季節の一品
- ・ 季節のゼリー
- ・ 手毬寿司
- ・ 笹寿司

● 季節のタルト

● 特選季節のスープ

● お好きなドリンク2種

- ・ 淹れたて珈琲
- ・ オレンジジュース
- ・ 京都紅茶
- ・ 白桃ジュース
- ・ 柚子茶
- ・ マンゴージュース

季節や天候によりメニューの内容が変更になる場合があります。



Seasonal Parfait & Tart

季節限定パフェ & タルト



◆ マンゴーパフェ

Mango Parfait 980円 (税込1,078円)

濃厚な甘みと程よい酸味が絶妙なバランスの完熟マンゴーを贅沢にトッピング。マンゴーのもっちりとした食感と、くちどけまろやかなハーゲンダッツアイスクリームが魅力。

生クリームのコクと共に、マンゴーの魅力を余すことなく楽しめる、季節限定の贅沢パフェです。



◆ マンゴータルト

Mango Tart 780円 (税込858円)

濃厚なクリームチーズと完熟マンゴーがベストマッチ。完熟マンゴーのとろけるような甘みと程よい酸味をお楽しみください。

Drink Set ドリンクセット + 300円 (税込330円)

右記のドリンクからお好きな1杯をお選びください

- ・香り高い淹れたて珈琲
- ・京都紅茶
- ・柚子茶

季節や天候により
メニューの内容が変更になる場合があります。





Parfait & Cake & Pudding

パフェ & ケーキ & プリン



◆ チョコレートパフェ

Chocolate Parfait 980円 (税込1078円)



濃厚なバニラアイスと香り高いチョコレートソースが贅沢に絡み合う、至福の一皿。もっちりな食感のチョコソースとの2種類のチョコソースをお楽しみください。



◆ ほろじ茶ガトーショコラ～季節のフルーツソース～

Roasted Green Tea Gateau Chocolat 580円 (税込638円)



香ばしい辻利のほろじ茶がたっぷり入ったほろ苦い大人のガトーショコラです。お好みで季節のフルーツソースを入れて違った味もお楽しみいただけます。



◆ カスタードプリン

Custard Pudding 580円 (税込638円)

バニラビーンズたっぷりのとろふわな自家製カスタードプリンです。昔ながらで懐かしいプリンをお楽しみください。

季節や天候により
メニューの内容が変更になる場合があります。





◆ カヌレ

Canelés 1個 350円 (税込385円)

フランスボルドー地方発祥の伝統的な技法をそのまま再現し焼き上げた少し大きめのカヌレ。北海道産小麦「ゆめちから」を使用し、バニラビーンズの甘い香りとラム酒の大人っぽさが香る一品です。

- ◆ ちよこれーと チョコレートソースの芳醇で贅沢な味わいです。
- ◆ 柚子 見た目にも鮮やかな黄柚子の香りが口いっぱいに広がります。
- ◆ 抹茶 京都宇治の抹茶を使用した爽やかな苦味と甘みが際立ちます。
- ◆ かすたード 香ばしいカヌレとカスタードの甘さが絶妙に溶け合います。



◆ 季節のアイスクリーム2種

Seasonal Ice Cream 480円 (税込528円)

季節に合わせたアイスクリーム2種の盛り合わせ。
種類は従業員までお尋ねください。



◆ 焼きたてクッキーシュークリーム

Freshly Baked Cookie Puffs ホイップたっぷり
580円 (税込638円)

お店のオーブンで焼き上げた香ばしいクッキーシュー生地には、バニラビーンズの香り豊かなカスタード、たっぷりのホイップクリームを添えて！

Patissier

監修パティシエ

お屋敷カフェのパティシエについて

El Adjouri Maariam エラ・ジョウリ・マリアン • 1988年ドイツ生まれ • パティシエ • スイーツコーディネーター

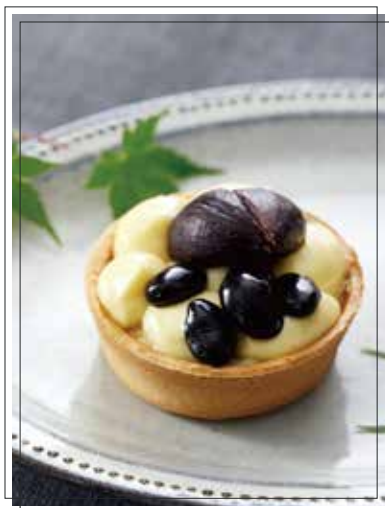
モロッコのパティスリー【Palace de Fleurs】でパティシエとして従事。
ヨーロッパと中東の文化を融合した sweets を数多く開発。2019年来日後は和の文化を取り入れた商品も。

季節や天候によりメニューの内容が変更になる場合があります。



Tart & Cake

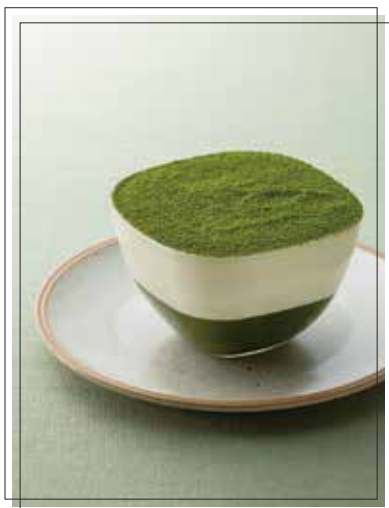
タルト & ケーキ



◆ 丹波黒豆と大粒栗の自家製タルト

Tamba Black Soybean & Large Chestnut Tart 580円 (税込638円)

柚子がほんのり香る、優しい甘みの栗ベースに、ふっくらと煮上げた丹波黒豆と食べ応えのある大粒の栗を贅沢にあしらいました。しっとりとした和の味わいと、タルト生地が絶妙にマッチ。甘さ控えめで、ほっと一息つきたくなるような、大人のための和風タルトです。



◆ 抹茶薫るチーズケーキ

Matcha Cheese Cake 580円 (税込638円)

京都・宇治産の抹茶を使用し、芳醇な香りとほどよい苦味をきかせた濃厚チーズケーキ。芳醇抹茶の2層仕立てが繊りなす奥行きある味わいと、緑と白のコントラストが映える見た目も魅力。クリーミーなチーズのコクと抹茶のほろ苦さが調和した、和と洋のハーモニー。抹茶好きにはたまらない、贅沢な一品です。

季節や天候により
メニューの内容が変更になる場合があります。



Drink
ドリンク



Coffee オリジナルブレンド

最上級グレードのブラジル産豆をベースに、華やかな香りと程よいコクを加えたがんとオリジナルブレンドです。「京都キョーワズ珈琲」監修のこだわりの一品です。



挽きたてならではの
香りが楽しめます

◆ 香り高い珈琲

HOT ICED

Fragrant Coffee 580円 (税込638円)

珈琲豆の香りを最大限に楽しんでいただけるようその日挽きたての珈琲豆のみを使用いたします。

◆ カフェオレ

HOT ICED

Cafe Au Lait 680円 (税込748円)

たっぷりミルクでマイルドな味わいながらも香り高い珈琲です。



◆ ウィンナー珈琲

HOT ICED

Wiener Coffee 780円 (税込858円)

いつもの珈琲に、ほんの少しの贅沢を。クリームが溶け出す瞬間の美味しさを楽しめるウィンナー珈琲で、特別なカフェタイムをお届けします。



◆ 柚子茶

HOT

Yuzu Citron Tea 580円 (税込638円)

高知県産の香り豊かな柚子を贅沢に使用した特製柚子茶。爽やかな香りとやさしい甘さが、心と体をほっと癒してくれます。国産柚子ならではの上品な味わいです。

Drink Set ドリンクセット + 300円 (税込330円)

右記のドリンクからお好きな1杯をお選びください

- ・香り高い淹れたて珈琲
- ・京都紅茶
- ・柚子茶

季節や天候により
メニューの内容が変更になる場合があります。

Drink
ドリンク



Tea
紅茶

◆ 京都紅茶 **HOT** **ICED**

(ミルク/レモン/ストレート)

京都府産の丁寧な製法で作られた紅茶葉の香りを楽しんでいただける、すっきりとした味わいの紅茶です。

Kyoto Tea **580円** (税込638円)

◆ 季節のフレーバーティー **HOT** **ICED**

季節を感じる香りをお楽しみいただけるフレーバーティーで

Seasonal Tea **680円** (税込748円)



心もカラダも

ほっとリラックス

Soft Drink
ソフトドリンク



◆ 白桃ジュース

White Peach **550円** (税込605円)

選りすぐりの白桃から丹念に絞り出した、甘く芳醇な白桃ジュース。果実本体の香りと味わいをお楽しみください。

◆ オレンジジュース

Orange **400円** (税込440円)

太陽の恵みをたっぷり受けて育ったオレンジは飲みやすい甘酸っぱさと豊かなフレーバーが味わえます。

◆ 国産ぶどうジュース
ナイアガラ

Grape **580円** (税込638円)

国産ナイアガラを贅沢に、風味を損なわないよう収穫してすぐに搾汁した無添加の極上ジュースです。

◆ マンゴージュース

Mango **550円** (税込605円)

フレッシュなマンゴーを厳選し、豊かな果実から生み出した、芳醇な香りと豊かな風味が魅力のマンゴージュース。



ナイアガラ

季節や天候により
メニューの内容が変更になる場合があります。