Oyashiki Cafe Menu

お屋敷カフェメニュー

移ろいゆく
季節の情景を
楽しみながら
芳醇のひとときを

Seasonal Parfait & Tart

季節限定パフェ & タルト

◆ いちごパフェ

Strawberry Parfait　1,580円(税込1,738円)

Häagen-Dazs
ハーゲンダッツ
アイスクリーム使用

みずみずしいいちごを贅沢に飾り、相性抜群のハーゲンダッツ〈チョコレートアイス〉をそっと乗せた贅沢パフェ。甘酸っぱい苺と濃厚なショコラのハーモニーが、口いっぱいに広がります。なめらかなチーズクリームやベリーソースが層になり、最後のひと口まで飽きのこない華やかな味わいをお楽しみいただけます。

◆ いちごタルト

Strawberry Tart　980円(税込1,078円)

サクサクのタルト生地の中に、まろやかなカスタードクリームと濃厚なクリームチーズペーストがたっぷり入った贅沢なタルトです。

Drink Set ドリンクセット + 380円(税込418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 & jelly & Pudding

パフェ＆ゼリー＆プリン

◆ チョコレートパフェ

Chocolate Parfait 980円（税込1078円）

Häagen-Dazs
ハーゲンダッツ
アイスクリーム使用

濃厚なハーゲンダッツのチョコレートアイスに、やさしい口どけの生クリームと軽やかなポップコーンを合わせました。
チョコレートソースが全体を包み込む、満足感あふれる贅沢なパフェです。

◆ アフォガード珈琲ゼリー

Affogato Coffee Jelly 580円（税込638円）

冷たいアイスクリームに特製珈琲をかけると
温度差で珈琲がやさしくゼリー状に。
なめらかに溶け合うアイスと、ぷるんとした
珈琲の食感が織りなす大人のデザートです。

◆ 自家製プリン

House-Made Custard Pudding 580円（税込638円）

まろやかなミルクのコクを活かした
なめらかな自家製プリン。
濃厚な生クリームとほろ苦いカラメルが重なり合い
最後まで心地よく楽しめる上品な味わいです。

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。

◆ カヌレ

Cannelé 1個 **380円**（税込418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。

- ◆ ちょこれーと　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。
- ◆ かすたーど　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。

Häagen-Dazs
ハーゲンダッツ
アイスクリーム使用

◆ 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、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

Tanba Black Soybean & Large Chestnut Tart 680円（税込748円）

安納芋のやさしい甘みを活かしたタルトに丹波黒豆と大粒栗を贅沢に。
レモンの爽やかな余韻を添えたさつま芋が重なり、和の素材が織りなす上品な味わいに仕上げました。

◆ 抹茶薫るチーズケーキ

Matcha Cheese Cake 580円（税込638円）

京都・宇治産の抹茶を贅沢に使い、芳醇な香りとほどよい苦味を引き立てた濃厚チーズケーキ。
二層の抹茶が奥行きある味わいを生み、チーズのコクとほろ苦さが調和する和洋折衷の一品です。

◆ バスクチーズケーキ

Basque cheesecake 680円（税込748円）

香ばしく焼き上げた濃厚チーズケーキに特製ペーストを添えて、広がる余韻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。

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こ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。

◆ ウインナー珈琲
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インナー珈琲で、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質な味わいです。

Drink Set ドリンクセット +380円（税込418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）

京都府産の丁寧に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）

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。

◆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。

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。