



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



◆ シャインマスカットと白桃パフェ

*Shine Muscat &
White Peach Parfait*

980円 (税込1,078円)

Häagen-Dazs

ハーゲンダッツ
アイスクリーム使用

みずみずしいシャインマスカットと白桃が織りなす贅沢な一品。クリーミーなハーゲンダッツのアイスクリームが口の中でとろけ、果実の甘さと調和します。さらに、キャラメル風味のポップコーンを忍ばせることで、香ばしさとサクサク感がアクセントに。この季節限定のパフェで、ちょっと贅沢なデザートタイムをどうぞ。



◆ シャインマスカットタルト

Shine Muscat Tart

780円 (税込858円)

サクサクのタルト生地の中には、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。フレッシュなシャインマスカットの甘さと、生クリームの軽やかさが絶妙なハーモニーを奏でるこの贅沢なタルトで、至福のひとつときをお過ごしください。

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。



◆ 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。



◆ 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)

フランスポ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。



◆ 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。

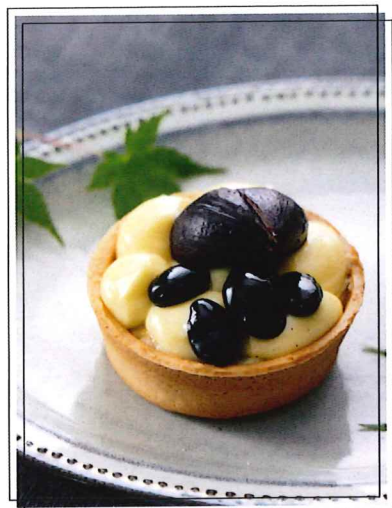
ヨーロッパと中東の文化を融合したsweetsを数多く開発。2019年来日後は和の文化を取り入れた商品も。

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

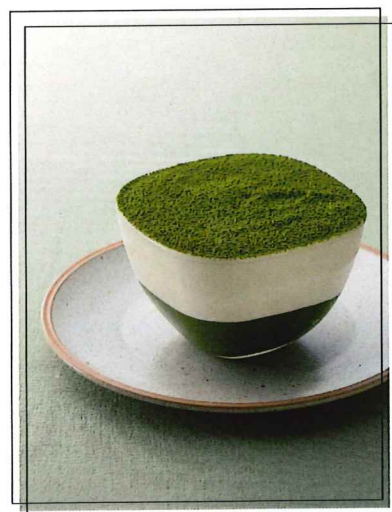
タルト & ケーキ



◆ 丹波黒豆と大粒栗の自家製タルト

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

柚子がほんのり香る、優しい甘みの芋ベースに、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 Cheesecake 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。

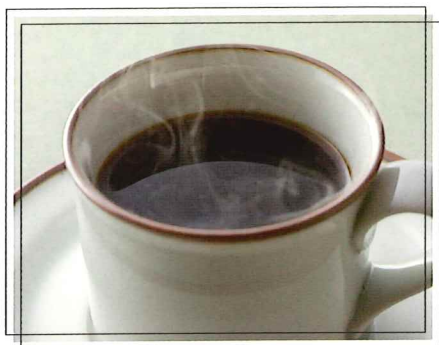


Drink
ドリンク



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。「京都キョウワズ珈琲」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)

◆ 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す。*内容は従業員までお尋ねください

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。

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。