

# おしながき

和カフェ・みつまめ茶寮。

女将のいちおし

## サイフォンコーヒー

- ・マンデリン（深煎り）
- ・マンデリンブレンド（中深煎り）

各 六五〇円（税込）

### 『サイフォンの珈琲』

私たちちは、珈琲をサイフォンで淹れています。これは粉に一定量のお湯を浸してじっくりと抽出する『浸漬（しんし）法』とよばれるものです。

抽出時に過度な油分、微粒子、粉の埃や汚れを取り除きますので、他の抽出方法と比べて非常にクリアな味わいを持ちます。珈琲豆それ自体の風味やアロマが際立ち、酸味や甘味、深みや柔らかみをより感じていただくことができます。

### 『南部鉄器のお湯』

私たちちは、コーヒーを抽出するためのお湯を南部鉄器で沸かしています。お湯に鉄分が溶け出すため、貧血の予防・改善に役立つほか、鉄分が持つ抗酸化作用により体内の酸化ストレスが軽減されます。また保温性が高まります。

お水は、医療用の電解水素水を用いています。これは清浄性が高く、胃もたれや胃の不快感をやわらげ、胃腸の働きを助けて便通を良好にします。

### 『河井寛次郎系譜の器』

私たちちは、「用の美」を追求する民藝の世界を少しでもご体感頂けるよう、日本を代表する陶芸家、河井寛次郎系譜の作家（河井武一、河井透、河井亮輝、河井一樹）による器をご用意いたしております。作品は一部展示・販売を行っております。お気軽にお問い合わせくださいませ。



# おしながき

和カフェ・みつまめ茶寮。

女将のこだわり

## 京の白味噌雑煮

本日の小鉢・ひと口みつまめ付き

(一日一〇食限定)

九〇〇円

京都の伝統的なお正月の味である  
白味噌のお雑煮を、もつと気軽に  
日常的に愉しんでいただきたい。  
そんな女将の想いで生まれた一品です。

一八四七年創業の、京都の老舗  
『御幸町 関東屋』さんの白味噌を使用。  
お餅は女将手作りの羽二重丸餅です。  
一食ずつ、丁寧にご用意いたします。



お雑煮とセットのおのみもの 各三〇〇円 (★印は四〇〇円)

サイフォンコーヒー

・マンデリン(深煎り)  
・マンデリンブレンド(中深煎り)

ストレートティー(ホット・アイス)

★オレンジジュース

アイスコーヒー

★ジンジャーエール

★カフェオレ(ホット・アイス)

※価格は全て税込み表示です。  
※食品等のアレルギーをお持ちの方は事前にお問い合わせください。

# おしながき

和カフェ・みつまめ茶寮。

## おのみもの

サイフォンコーヒー

六五〇円

・マンデリン（深煎り）

・マンデリンブレンド（中深煎り）

アイスコーヒー

六五〇円

カフェオレ（ホット・アイス）

七五〇円

コーヒーフロート

七八〇円

ストレートティー（ホット・アイス）

六五〇円

ゆず茶（ホット・アイス）

六八〇円

ホットチョコレート ※冬季限定

七八〇円

ブラツドオレンジジュース

六八〇円

ジンジャーエール

七八〇円

クリームソーダ

★おやつと一緒にご注文で一五〇円引きいたします。

※価格は全て税込み表示です。

※食品等のアレルギーをお持ちの方は事前にお問い合わせください。

# おしながき

和カフェ・みつまめ茶寮。

## おやつ

和カフェ・みつまめ茶寮。

### 白玉みつまめ

三種類のお豆さんと自家製豆腐白玉が入った  
みつまめ茶寮の名物です

七五〇円

### クリームあんみつ

「白玉みつまめ」につぶあんとアイスクリームを  
トッピングしました

九〇〇円

### ぜんざい

手作り羽二重丸餅の温かいおぜんざいです

七五〇円

### 栗入りぜんざい

新商品

### 濃厚チーズティーヌ

どっしり濃厚でコーヒーやワインに良く合います

八五〇円

### 本日の米粉パウンドケーキ

### 本日のわづふる

一、〇〇〇円

### 抹茶と小豆のわづふる

抹茶アイスクリームとつぶあんを乗せました

一、二〇〇円

### アイスクリーム ヘラニラ／抹茶

各三〇〇円

※一五〇円引対象外

### 【トッピング】・黒蜜きなこ 五〇円

・チヨコソース 五〇円  
・つぶあん 一五〇円



★おのみものと一緒にご注文で一五〇円引きいたします。

※価格は全て税込み表示です。

※食品等のアレルギーをお持ちの方は事前にお問い合わせください。