

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（しんじ）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。

お湯は、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)

一、一〇〇円

京都の伝統的なお正月の味である
白味噌のお雑煮を、もっと気軽に
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 各四〇〇円 (★印は五〇〇円)

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)
アイスコーヒー
★カフェオレ (ホット・アイス)

ストレートティー (ホット・アイス)
★オレンジジュース
★ジンジャーエール

※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	七〇〇円
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）	七〇〇円
ホットチョコレート ※冬季限定	七八〇円
オレンジジュース	六八〇円
ジンジャーエール	六八〇円
クリームソーダ	七八〇円

★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

白玉みつまめ

三種類のお豆さんと自家製お豆腐白玉が入った
みつまめ茶寮の名物です

八〇〇円

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

人気
No.1

季節
限定

ぜんざい

手作り羽二重丸餅の温かいおぜんざいです

八〇〇円

濃厚チーズテリーヌ

どっしり濃厚でコーヒーやワインに良く合います

九〇〇円

本日の米粉パウンドケーキ

七五〇円

本日のわっふる

一、〇〇〇円

抹茶と小豆のわっふる

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

アイスクリームへバナナ／抹茶

各三〇〇円

【トッピング】

- ・ 黒蜜きなこ 五〇円
- ・ チョコソース 五〇円
- ・ つぶあん 一五〇円

※一五〇円引対象外



★おのみの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。