秋をほどく。

ひと口ごとに、秋がほどける。
京都の食材と発酵の旨みを重ねた、
滋味深い季節のご馳走。



Available from 11:00 | 11:00〜販売

Croque Monsieur with Grilled Hiratake Mushrooms

焼きヒラタケのクロックムッシュ

ヒラタケを塩糀とともに香ばしく焼き上げ、
ベシャメルソースと合わせたクロックムッシュ。
甘酸っぱい玉ねぎジャムがアクセントです。

季節のサンド単品 …… ¥1,380
季節のサンドランチ 11:00-14:00 〔サラダ・ドリンク付〕 ¥1,480

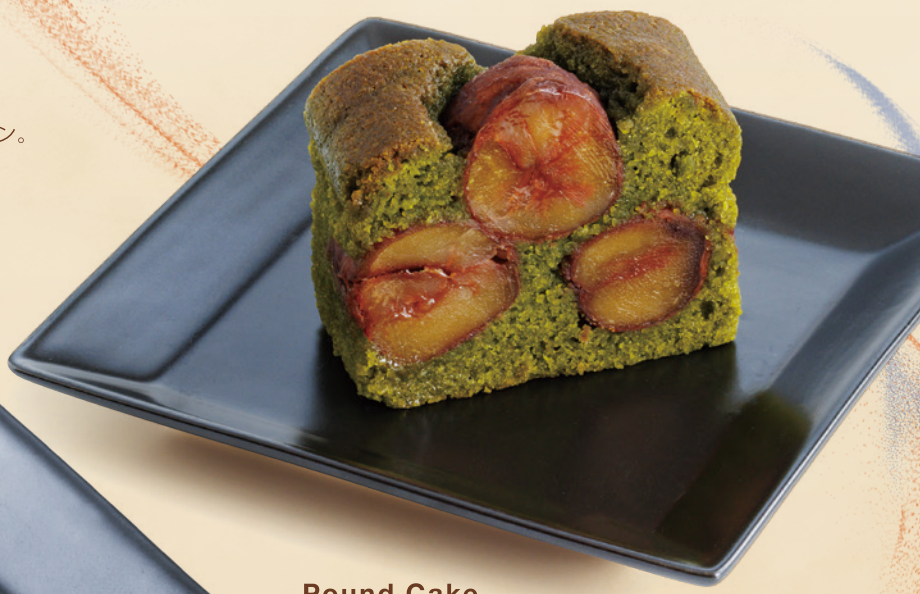
Japanese Chestnut Mont Blanc

和栗モンブラン

風味豊かな和栗クリームをダコワーズ生地に重ねたモンブラン。
中には和栗を丸ごと一粒忍ばせました。
和栗ならではのやさしい甘みをお楽しみください。

¥880





Pound Cake with Wazuka Uji Matcha and Japanese Chestnut(Slice)

和束産宇治抹茶と和栗のパウンドケーキ（カット）

香り高い京都・和束町産の抹茶と
国産和栗を合わせたパウンドケーキ。
抹茶の上質な苦みと、和栗のほっくりとした食感が特徴。

¥780

※価格は全て税込価格表示です。店内飲食とテイクアウトでは消費税率が異なります。※写真はイメージです。盛り付けや食器が実際と異なる場合がございます。

12:00→

秋



秋のアフタヌーンセット

Autumn Afternoon Tea Set

ミックスサンドイッチやスコーンなど、
さまざまなスイーツを盛り合わせました。
コーヒーと一緒に午後のひと時をお楽しみください。

※スイーツの内容はスタッフにご確認ください。

ドリンク付 2,500円

※価格は全て税込価格表示です。店内飲食とテイクアウトでは消費税率が異なります。※写真はイメージです。盛り付けや食器が実際と異なる場合がございます。