

あんみつ

飲み物付き ¥2,750～

北海道産の小豆を使用したこし餡のほか、
琥珀羹や季節のトッピングなど、
さまざまな味わいをお楽しみいただけます。
黒蜜でお召しあがりください。

「大豆」を含む

*季節のトッピングのアレルギー物質につきましては、
スタッフにご確認ください。

*単品：¥1,540

*小ぶりなあんみつもご用意しております。
あんみつ 小サイズ：¥1,100

*お好みで追加を承ります。

白玉 / 花豆：1個 ¥66

季節のトッピング：1個 ¥132



葛切

飲み物付き ¥2,970～

葛粉を100%使用し、葛の風味と弾力を
生かしておつくりしています。
和三盆糖蜜でお召しあがりください。

*単品：¥1,760



冷し汁粉(御膳)

飲み物付き ¥2,860～

白玉と氷を浮かべ、
夏らしく涼やかに仕上げた、
和三盆糖仕立ての冷たいお汁粉です。
付け合わせ：「小麦」「大豆」を含む

*単品：¥1,650



5月1日より

宇治金時 小倉餡入

飲み物付き ¥1,430

飲み物付き ¥2,640～

小豆の風味を生かした小倉餡と、
和三盆糖でおつくりした抹茶蜜の組み合わせです。

*お好みで追加を承ります。

白玉：1個 ¥66

抹茶蜜：¥132

自家製練乳：¥220 「乳」を含む



あずきとカカオの フォンダン

飲み物付き ¥2,860～

こし餡と小倉餡に、チョコレートを合わせ、
しつとり濃厚に焼きあげました。
抹茶ソースと一緒に召しあがりください。

「小麦」「卵」「乳」「アーモンド」「大豆」を含む
アルコール、蜂蜜使用

*単品：¥1,650



アールグレイ饅頭

飲み物付き ¥1,760～

ベルガモットの香りが特徴の紅茶、アールグレイを使用した
生地でこし餡を包みました。フランスの方にも馴染み深い味を
取り入れた、パリ店で開発された饅頭です。

「小麦」「卵」を含む



羊羹

[夜の梅と季節の羊羹] 飲み物付き ¥1,870~

とらやを代表する羊羹『夜の梅』と、
四季折々の情景を表した季節の羊羹です。
2種類の味をお楽しみください。

小倉羊羹『夜の梅』………… 切り口の小豆の粒が、夜の闇に
ほの白く咲く梅の花を思わせます。

季節の羊羹…………… 季節によって異なります。
スタッフにご確認ください。



季節の生菓子



生菓子の種類はスタッフにご確認ください。

飲み物は、メニューの「飲み物」のページよりお選びください。

11:30~

吹き寄せご飯 夏

¥1,870

とうもろこしご飯の上に、ゴーヤーの生姜炒めや茄子の揚げ浸しなどの夏野菜を盛り合わせました。
自家製七味、酸味を利かせた人参ソースと一緒に召しあがりください。
〈枝豆のすり流し付き〉
「小麦」「大豆」を含む



温かい飲み物

抹茶 京の調 しらべ …… ¥1,210

煎茶 京の文 ふみ …… ¥1,210

コーヒー …… 別添えミルク：「乳」「大豆」を含む ¥1,210

カフェオレ …… 「乳」を含む ¥1,210

冷たい飲み物

抹茶グラッセ …… ¥1,210

冷煎茶 …… ¥1,210

あずき茶 …… ¥1,210

アイスコーヒー …… 別添えミルク：「乳」「大豆」を含む ¥1,210

アイスカフェオレ …… 「乳」を含む ¥1,210

エビスビール …… ¥1,210
*ミックスナッツ付き

わびさび ジャパンペールエール ¥1,320

静岡産の緑茶とわさびを加えたビールです。

*ミックスナッツ付き

ミックスナッツ：「落花生」「くるみ」「アーモンド」「カシューナッツ」を含む

もち うるち
当店で使用している糯米、粳米はすべて国産です。