

## 京のおばんざいらんち（ドリンク付き）

¥1,800



- ・白身魚の和風カレーあんかけ
- ・夏野菜のお浸し
- ・長芋の梅おかか和え
- ・春雨の酢の物

サラダには聖護院かぶらのドレッシングを使用しています



## ケーキサレ（スープ・ドリンク付き） ¥1,650

かぼちゃやキノコ、ベーコンなどがゴロっと入った塩味のあるパウンドケーキ。  
ちょっと小腹が空いた時にちょうどいいボリュームです。



好きなセットドリンクを以下からお選びください

## セットドリンク

## コーヒー

ブレンドコーヒー（ホット/アイス）

アメリカンコーヒー

+ ¥100

カフェラテ（ホット/アイス） ☕

## ソフトドリンク

ジンジャエール

グレープフルーツジュース

アップルジュース 🍏

コーラ

## 紅茶

アールグレイ（ホット/アイス）

ルイボス（ホット/アイス）

## アルコール + ¥300

グラスワイン（赤/白）

ハートランド 🍷

モバイルオーダーでご注文の際はご提供のタイミングも選択していただけます。

## ランチスイーツ

ランチをご注文でスイーツがお得に！

No.1



バスク風チーズケーキ

¥700



カヌレ

¥350



シフォンサンド

¥700



生麯アイス

¥600

# A LA CARTE



※イメージ

## おまかせおばんざい 3 種盛り

3 種類のおばんざいが少しずつ楽しめる、お酒のアテにピッタリな一品です。

アレルギーをお持ちのお客様はスタッフまでお尋ねください。

¥ 850



## フライドチキン&チップス



¥ 1,500



## サラダ



¥ 800



## フライドポテト



250 g ¥ 700

500 g ¥ 1,300



## ミックスナッツ



¥ 500

アルコール 1 点ご注文につきアラカルト 1 点 **100 円** 割引!

好きなお酒どれでもセット OK! お得なおつまみと一緒に楽しみください♪

※お酒はアルコールページからお選びください

## オーダー方法

①好きなお酒を選ぶ



②選んだお酒の注文画面下部から

アラカルトを 1 点選ぶ



③「注文」または「追加」で完了♪





# DESSERT

全てのデザートにドリンクが付きます



## バスク風チーズケーキ

粉をほとんど使わない代わりにクリームチーズをたっぷりを使用しています。しっとりなめらかな舌触りで、ずっしりとした食べ応えのある濃厚チーズケーキです。粗塩をつけるとさらに甘みが増します。



¥1,300



## カヌレ

外はカリッ！中はモチッ！としたフランス生まれの焼き菓子で、バニラとラムの香りが口いっぱいに広がります。一つでも満足感のある大きさです。



¥900



## シフォンサンド

ふわふわのシフォンに生クリームをたっぷり挟み込み、苺とブルーベリーをトッピング。満足感はあるながらも軽やかな食べ応えのデザートです。



¥1,250



## 3種のスイーツプレート

カップシフォン、ワッフル、クレープがワンプレートになった贅沢なスイーツセット。バニラアイスや甘酸っぱいベリーソース、数種のフルーツを添えて色々な味が楽しめます。



¥1,850



## 生麩アイス

揚げたもちもち生麩と冷たいアイスの相性抜群なスイーツです。アイスの味は抹茶かバニラをお選びいただけます。



¥1,150

お好きなセットドリンクを以下からお選びください

## セットドリンク

### コーヒー

ブレンドコーヒー（ホット/アイス）

アメリカンコーヒー

+ ¥100

カフェラテ（ホット/アイス）



### ソフトドリンク

ジンジャエール

グレープフルーツジュース

アップルジュース



コーラ

### 紅茶

アールグレイ（ホット/アイス）

ルイボス（ホット/アイス）

### アルコール

+ ¥300

グラスワイン（赤/白）

ハートランド



モバイルオーダーでご注文の際はご提供のタイミングも選択していただけます。

# COFFEE

オススメ



## ハンドドリップコーヒー ￥650

豆が持つ個性を引き立てる淹れ方で、スッキリとした味が特徴です

2種類の当店オリジナルブレンドからお選びいただけます

### 🍵 四季の流れ

苦味がありながらもフルーティーさも感じるブレンドで、程よい深みのある味わいです。

### 🍵 四季の恵み

香ばしさが際立つコク深い味わいが特徴で、酸味が苦手な方にオススメです。

### 🍵 四季の流れ

ブレンドコーヒー（ホット / アイス）  
コーヒーメーカーを使ったドリップです

￥550

アメリカンコーヒー

￥550

### 🍵 四季の恵み

4月-11月（数量限定）

水出しコーヒー

￥650

時間をかけて水でドリップし、じっくりと熟成させることでブランデーを思わせる風味豊かな味わいに

エスプレッソ

￥650

カフェラテ（ホット / アイス）



￥750

カプチーノ



￥750

# TEA

## HOT

全てポットでのご提供です

フレーバーティー

ALL ￥850

紅茶ブランド・ムレスナティーの茶葉を使用  
種類につきましては別途POPをご覧ください

アイ스티ー

￥550

紅茶ブランド・ムレスナティーの茶葉を使用  
種類につきましては別途POPをご覧ください

ルイボ스티ー

￥850

ノンカフェイン。渋みはほとんどなくほのかな甘味を感じる爽やかな味わいです

※ムレスナティーの茶葉ではありません

## ICE

# SOFT DRINK

グレープフルーツ

￥500

抹茶ラテ（ホット / アイス）



￥800

アップルジュース



￥500

春季（3-4月）限定

サクラスカッシュ



￥800

ジンジャーエール

￥500

夏季（6-8月）限定

飲むコーヒーゼリーアフォガード



￥850

コーラ

￥500

冬季（12-2月）限定

ホットチョコレート



￥800



# BEER

## CRAFT BEER



京都醸造を代表する定番セゾン

### 一期一会

醸造所：京都醸造

華やかであり爽やかでもある柑橘系アロマとドライな飲み口が特徴の一期一会はあらゆるスタイルの食事に合わせることを想定している。

¥1,100

#### 京都醸造

「ベルギー&アメリカ」スタイルのビールに特化した醸造所として、ベルギースタイルの伝統にアメリカスタイルの息吹を加えて新たな解釈をほどこしたオリジナルのクラフトビールを提供。



丁寧な手摘みと真空冷凍によるみずみずしさ

### ASOBI

醸造所：かけはしブルーイング

ふわっと広がる柑橘のような香りに、ほのかな青々しさ。口に含むと優しい甘さが広がり、喉を通るとスツキリと。

¥950

#### かけはしブルーイング

" 与謝野町の地域資源を活かした事業で地方創生につなげたい " という想いから与謝野ホップに着目。採れたてのみずみずしさにこだわり、丁寧に手摘みされたホップをなるべく早く真空冷凍することによる「鮮度の高さ」が特徴。

## POPULAR BEER

ハートランド（瓶）

¥850

# COCKTAIL



### 自家製モヒート

¥950

レモンとライムのシロップ漬けを使った、すっきりとした甘さが美味しい贅沢なモヒート。

ジントニック

¥800

# GIN



### 季の美

お米からつくるライススピリッツとボタニカルに玉露や柚子など日本ならではの素材を使用。ジュニパーベリーの効いたロンドンドライスタイルに「和」のエッセンスを加えた唯一無二の味わい。

ストレート

¥1,100

オンザロック

¥1,100

京都のジンリッキー

¥1,200

国産のソーダと山椒を使用したカクテル

# SAKE



蒼空 京都・伏見 藤岡酒造

¥1,400

米の旨みをしっかり感じるも後口の軽いとても綺麗な味わい。



守破離 京都・伏見 松本酒造

¥1,000

爽やかな柑橘系の香りと後口のきれいな酸が心地よく、フレッシュでシャープな印象。



DAIYAME 鹿児島 濱田酒造

¥850

芋

ライチのような華やかな香り。甘くまろやかな味わいとキレの良い後味が特長。



あくのくろぶか  宮崎 酒蔵王手門

¥850

麦

濃厚だがまろやかで上品な甘みと深みのあるコクが調和した熟成感のある味わい。

# WHISKEY

ソーダ割は下記の価格に+100円となります



白州

¥1,200

森の若葉のようにみずみずしくフレッシュな香り、爽やかで軽快なキレのよい味わい。

余市

¥1,050

響

¥1,200

山崎

¥2,200

ザグリンリベット

¥850

ラ・フロイグ

¥950

ザ・マッカラン

¥1,050

セットで  
¥100引き

お酒とご一緒にいかがですか 



おまかせおばんざい3種盛り  
3種類のおばんざいが少しずつ  
楽しめる、お酒のアテにピッタリ  
な一品です。

¥750

フライドポテト 250g ¥600  
 500g ¥1,200

フライドチキン&チップス ¥1,400  
    

サラダ ¥700  
   

ミックスナッツ ¥400  
   

# WINE

## RED



### ブルゴーニュ ピノノワール 2021

産地：フランス ブルゴーニュ  
品種：ピノ ノワール  
味わい：ミディアムボディ

ブドウは主にコート・ド・ボヌから全て手摘みされ、選別。さくらんぼのような酸味と、フレッシュな果実味、やわらかなタンニンのあるバランスに優れたエレガントなワイン

¥6,600



### ボジョレ ヴィラージュ ラ ロッシュ 2017

産地：フランス ブルゴーニュ ボジョレ  
品種：ガメイ  
味わい：ミディアムボディ

無農薬・有機栽培で育てられたブドウを使用したヴァン・ナチュールなワイン。果実味が心地よく、滑らかでブドウ本来の味わいを楽しめる。

¥4,800



### アモーレ・エテルノ オーガニック ロッソ

産地：イタリア ヴェネト  
品種：コルヴィーナ、メルロー、シラー  
味わい：フルボディ

有機栽培のブドウを使用した果実味豊かな赤。野性味あるベリーの甘さと、フルーティーな果実味、スパイス感が楽しめる。まろやかな口当たりと、アフターの長い余韻が続く個性的なワイン。

¥4,200



### カザーレ キャンティ コッリ セネージ 2016

産地：イタリア トスカーナ キャンティ  
品種：サンジョヴェーゼ、カナイオーロ、コロリーノ  
味わい：ミディアムボディ

セメントタンクでじっくりと飲み頃まで熟成されるスタイルで、古い伝統品種を使用した素朴且つ高貴な味わい。透明感溢れるピュアな果実味といきいきとした酸味が印象的。

¥3,800



### カリテラ カベルネ ソーヴィニオン 2017

産地：チリ  
品種：カベルネソーヴィニオン  
味わい：ミディアムボディ

コルチャグア・ヴァレーにある自社畑を中心に、丁寧に育てたぶどうから生まれたプレミアムチリワイン。ブラックベリーやプラムの香りと、オーク樽のヴァニラのニュアンスが感じられ、豊かな果実味と滑らかなタンニンが調和した味わい。

¥3,000

## WHITE



### リースリング トリンバック 2021

産地：フランス アルザス  
品種：リースリング  
味わい：辛口

アルザスきっての名門・トリンバックの代名詞であるリースリングで仕立てた辛口ワイン。白桃やレモン、グレープフルーツのような香りと、熟した果実味と爽やかな酸味を感じる、繊細で力強くキレのある味わい。

¥6,500



### ラ シャブリジェンヌ シャブリ ラ・ピエレレ 2021

産地：フランス ブルゴーニュ シャブリ  
品種：シャルドネ  
味わい：辛口

シャブリで最大生産量を誇りながら品質的にもトップと目される生産者。エレガントなリンゴや洋ナシのアロマが香り立ち、口中で見事な質感を感じることが出来るワイン。

¥5,000



### シャン デ ヴィーニュ ジュランソン セック 2020

産地：フランス シュッドウエスト ジュランソン  
品種：グロ・マンサン、カマラレ  
味わい：辛口

世界最高峰の甘口ワインを作るドメヌコアベが作る辛口ワイン。グレープフルーツや夏みかんのような柑橘系の果実の味わいが感じられ、清涼感に満ち溢れたアロマと味わいが特徴。

¥4,500



### カンボグランデ オルヴィエート クラシコ 2021

産地：イタリア ウンプリア  
品種：プロカニコ、グレケット、ヴェルデッロ  
ドウルベッジョ、マルヴァジア  
味わい：辛口

イタリアの名門・アンティノリが手掛ける白ワイン。麦わら色のフルーティで花のような力強いアロマは青りんごや梨、白い花を感じさせる。バランスの取れたソフトでフレッシュな味わい。

¥3,800



### ヨーゼフ ビファー リースリング カビネット 2021

産地：ドイツ ファルツ  
品種：リースリング  
味わい：甘口

ドイツの醸造所で日本人醸造家が造る上質なワイン。美しいイエローゴールドでリンゴやグレープフルーツ、白い花を思わせる香りと、リースリング特有の酸味と穏やかな果実味とのバランスが◎。

¥3,300

## CHAMPAGNE



### ランソン ブラックラベル ブリュット

産地：フランス シャンパーニュ  
品種：ピノ・ノワール、シャルドネ、ピノ・ムニエ  
味わい：ミディアムボディ

柑橘類のアロマとフレッシュな酸が印象的な、優美で生き生きとした仕上がり flagship キュヴェ。

¥9,000

## GLASS WINE

### グラスワイン(赤/白)

¥800