伊右衛門

IYEMON
CAFE

食・心・身体の健康バランスを
お茶を通じてプロデュースする
伊右衛門カフェ。

京都の老舗茶舗「福寿園」が厳選した
茶葉を贅沢に使用した日本茶メニューや
パフェをはじめとするデザートメニュー、
約１０品目の食材をバランス良く食べられる
五分づき米のどんぶりなどの
お食事メニューをご用意しております。

まずはお茶を一杯、
愉しみませんか？

冷たい水でゆっくりと抽出した味わい深い「水出し茶」など、
旨味成分「テアニン」豊富な日本茶を豊かに取り揃えています。
京都の老舗茶舗「福寿園」が厳選した茶葉の風味や味わいをお楽しみください。

また、「テアニン」は摂取することで、血糖値の急激な上昇を穏やかにする
効果が期待されています。伊右衛門カフェでは、心も身体も前向きで健やかな
状態を保つために「Green Tea First＝まずは、お茶を一杯」をお薦めしています。

心も身体も健やかで
ポジティブな
毎日を。

「心と身体の健康バランス」という
テーマと共に、日本茶をはじめとするお茶を使った
ドリンクメニューやお酒、約10品目の食材を
バランス良く食べられるお食事メニュー、
100% 植物性の食材を使用したヴィーガンデザート。

それぞれのシーンに合わせてお愉しみいただける
豊富なメニューを取り揃えております。

五分づき米

伊右衛門カフェのお米はすべて、
福島県産「会津継承米」コシヒカリ使用
「五分づき米」を使用しています。
玄米の栄養分（ビタミン・ミネラル・食物繊維）を
できるだけ残しながら、ぬか層を約 50% 除去
することにより、玄米が苦手な方でもおいしく、
食べやすく、消化の良さも考えました。

夏限定

お茶漬け

四季のお茶を味わう

taste the seasonal tea

塩麹マグロと
釜揚げしらすの冷やし梅茶漬け < 小麦 >

¥1,780
（税込¥1,958）

Salted tuna and boiled whitebait with chilled plum tea

紀州南高梅と昆布の柔らかな塩味がきいた玄米茶の冷やし茶漬け。
とろろを合わせた漬けマグロ丼を薬味でアレンジしてお召し上がりいただけます。（小鉢付き）

抹茶漬け

お出汁で味わう

matcha zuke

10品目の食材が食べられる伊右衛門のどんぶりを
「抹茶タレ」「薬味」「お出汁」でアレンジして
お召し上がりいただける御膳。（お茶うけ付き）

鰹のたたきと
釜揚げしらすの抹茶漬け
< 小麦 >

Seared Bonito & Boiled Whitebait
Matcha Zuke

¥1,630（税込¥1,793）

ほぐし焼き鮭と明太子、
釜揚げしらすの抹茶漬け
< 小麦 >

Grilled Salmon & Boiled Whitebait
(Kamaage Shirasu) Matcha Zuke

¥1,530（税込¥1,683）

野菜やタンパク質など10品目の食材が食べられる

伊右衛門のどんぶり

iyemon rice bowl

ごはん
大盛り
+¥100
(税込¥110)

鰹のたたきと釜揚げしらすのどんぶり

Seared Bonito & Boiled Whitebait Rice Bowl ＜小麦＞

鰹のたたき / しらす / きゅうり / トマト / かいわれ
キヌア雑穀ミックス / 大葉 / ごま / 五分づき米

¥1,180 (税込¥1,298)

豚の角煮と温泉卵のどんぶり

Braised Pork & Soft Boiled Egg Rice Bowl ＜卵 / 小麦＞

豚の角煮 / ブロッコリー / 枝豆 / 柴漬け / かいわれ
キヌア雑穀ミックス / 温泉卵 / 五分づき米

¥1,180 (税込¥1,298)

豆腐ハンバーグ
ゆずおろしのどんぶり

Tofu Hamburger Yuzu & Grated Daikon
Radish Rice Bowl ＜卵 / 小麦 / 乳＞

豆腐ハンバーグ / ブロッコリー / 枝豆
柴漬け / キヌア雑穀ミックス / ゆずおろし
ゆず / かいわれ / 五分づき米

¥1,080 (税込¥1,188)

ほぐし焼き鮭と明太子、
釜揚げしらすのどんぶり

Grilled Salmon & Boiled Whitebait
(Kamaage Shirasu) ＜小麦＞

焼き鮭 / 明太子 / シラス / かいわれ
キヌア雑穀ミックス / 枝豆 / ブロッコリー
葱 / 柴漬け / 五分づき米

¥1,080 (税込¥1,188)

黒胡椒チキンと
温泉卵のどんぶり

Blackpeppered Chicken
& Soft Boiled Egg ＜卵 / 小麦＞

蒸し鶏 / 温泉卵 / アボカド / かいわれ
高菜 / キヌア雑穀ミックス /海苔
紫キャベツのマリネ / 五分づき米

¥1,030 (税込¥1,133)

Set Menu

+¥220
(税込¥242)

サラダ

スープ
＜小麦 / 乳＞

Option

追加ごはん
+¥150(税込165)

追加大盛りごはん
+¥200(税込220)

温泉卵 ＜卵＞
+¥100(税込110)

伊右衛門のうどん

iyemon udon

うどん
大盛り
< 小麦 >
+¥200
(税込¥220)

京風 湯葉あんかけうどん

¥1,280
(税込¥1,408)

Kyoto Style Yuba Bean Curd Ankake Udon
< 小麦 >

たっぷりの湯葉と京都ならではの素材を使用した
京風あんかけうどん。

京風 カレーうどん

¥1,180
(税込¥1,298)

Kyoto Style Curry Udon
< 小麦 >

昆布と鰹のお出汁が豊かに香る、お揚げと葱の
京風カレーうどん。

Set Menu

+¥220
(税込¥242)

サラダ

スープ
< 小麦 / 乳 >

Option

追加ごはん	追加大盛りごはん	温泉卵 < 卵 >
+¥150	+¥200	+¥100
(税込165)	(税込220)	(税込110)

サイドメニュー

side menu

鰹のたたきと
釜揚げしらすのごまポン酢

Seared Bonito & Boiled Whitebait
Sesame Ponzu < 小麦 >

¥600 (税込¥660)

蒸し鶏の黒胡椒和え

Steamed Chicken w/ Black Pepper
< 卵 / 小麦 >

¥480 (税込¥528)

**食物アレルギーを
お持ちのお客様へ**

特定原材料８品目を表示しています。ただし、本来その商品に使用しない食材が調理の段階で付着・混入する可能性があり、
絶対的なものではありません。最終的には担当医と相談の上、お客様自身がご判断ください。

京都の茶舗
「福寿園」厳選
香り高い宇治抹茶を使用。

お茶本来の味を堪能できるメニューの提供から、
カフェアレンジした抹茶ラテまで幅広く
ご用意しております。

抹茶ラテに使用するシロップはカラダに嬉しい
自然な甘さのさとうきびを原料にした
「きび糖シロップ」を使用しています。

水出し茶

氷水で一晩かけてゆっくりと抽出した
味わい深い水出し茶。

苦渋味を抑えお茶本来の「旨味」を愉しめる製法で、
さっぱりとした飲み口はお食事やデザートとも
とても良い相性です。

デザート

風味豊かな宇治抹茶を使用した
ソフトクリームや、
卵や牛乳などの動物性食材を
一切使用しない100%植物性の
ヴィーガン・デザートをご用意。

お茶尽くしのパフェやティラミスなどを
お茶と一緒にご堪能いただけます。

伊右衛門の抹茶パフェ

宇治抹茶使用

matcha parfait

おすすめ茶 ほうじ茶

大学芋マロン
Toffee Sweet Potatoes
& Chestnut
< 小麦 / 乳 >
¥900（税込¥990）

あずき白玉
Rice-flour Dumpling
& Sweetened Red Beans
< 小麦 / 乳 >
¥880（税込¥968）

黒糖わらび
Brown Sugar
& Warabimochi
< 小麦 / 乳 >
¥950（税込¥1,045）

あんみつ
anmitsu

おすすめ茶 煎茶

宇治抹茶ソフトクリーム あんみつ < 乳 >
¥920
（税込¥ 1,012）
Mitsumame Topped w/Bean Jam,
Matcha Soft Serve Ice Cream & Fruits

フルーツあんみつ w/ 抹茶アイス
¥800
（税込¥880）
Mitsumame Topped w/Bean Jam,
Matcha Ice Cream & Fruits

Vegan ヴィーガン

食物アレルギーをお持ちのお客様へ
特定原材料８品目を表示しています。ただし、本来その商品に使用しない食材が調理の段階で付着・混入する可能性があり、絶対的なものではありません。最終的には担当医と相談の上、お客様自身がご判断ください。

スイーツ
sweets

おすすめ茶 深蒸し煎茶

アフォガード
抹茶 × バニラアイス ＜卵 / 乳＞ **¥630** (税込¥693)
Matcha Affogato w/Vanilla Ice Cream

Vegan ヴィーガン

アフォガード
抹茶 × 抹茶アイス **¥680** (税込¥748)
Matcha Affogato w/Matcha Ice Cream

おすすめ茶 玄米茶

抹茶あずきのスフレ **¥880** (税込¥968)
マスカルポーネクリーム
Souffle Pancake w/Matcha Ice Cream
& Sweetened Red Beans
＜卵 / 小麦 / 乳＞

おすすめ茶 かぶせ茶

柚子と生姜のチーズケーキ
Cheesecake with Yuzu & Ginger
＜卵 / 小麦 / 乳＞
濃厚なチーズケーキをさわやかな柚子
ソースで。お好みで山椒の香りを添えて
¥780 (税込¥858)

おすすめ茶 抹茶

ほうじ茶ティラミス
Soy Tiramisu w/ Houjicha
＜乳＞
豆乳とマスカルポーネのクリームに
ほうじ茶スポンジをあわせたティラミス
¥730 (税込¥803)

おすすめ茶 ほうじ茶

黒豆と黒胡麻のショコラ
Black bean & Black sesame Chocolate
＜卵 / 小麦 / 乳＞
ベルギー産のビターチョコレートムースを
黒胡麻ソースとご一緒に
¥780 (税込¥858)

トッピング バニラアイス ＜卵 / 乳＞ **+¥200** (税込¥220)

抹茶の効能

「テアニン」を含む緑茶の摂取が将来の2型糖尿病発症リスクを低減する可能性があるという研究結果があります。
また、渋味成分「カテキン」はポリフェノール成分のひとつでスーパーフードとして注目されています。

水出し茶
cold brew green tea

本日の水出し茶
Cold-brewed Sencha
冷 ¥500（税込¥550）

本日の水出し濃茶
Taste Rich
Cold-brewed green tea
冷 ¥600（税込¥660）

～水出し茶はなぜ美味しい？～

冷たい水でゆっくり時間をかけてお茶を抽出することで甘み・旨み成分である「テアニン」をより多く含んだお茶になります。
また、「テアニン」は摂取することで血糖値の急激な上昇を緩やかにする効果が期待されています。

抹茶ラテ matcha latte

宇治抹茶ラテ
Matcha Latte ＜乳＞
温 冷 ¥680（税込¥748）
濃いめ ¥780（税込¥858）

豆乳抹茶ラテ
Soy Milk Matcha Latte
温 冷 ¥680（税込¥748）
濃いめ ¥780（税込¥858）

和三盆ほうじ茶ラテ
Latte Of Hojicha
Wasanbon Flavour ＜乳＞
温 冷 ¥630（税込¥693）

アーモンドミルク抹茶ラテ
Almond Milk Matcha Latte
温 冷 ¥750（税込¥825）
濃いめ ¥850（税込¥935）

抹茶ショコララテ
Matcha Chocolate Latte ＜乳＞
温 ¥780（税込¥858）

宇治抹茶ラテフロート
Matcha Latte Float
＜乳＞
¥880
（税込¥968）

日本茶 NIHONCHA

お茶の種類それぞれに合わせた温度、
淹れ方、茶葉の量、抽出時間を
体験しながらお楽しみいただけます。

煎茶
Sencha

渋 甘

温 ¥500
(税込¥550)

太陽の光をたっぷり浴びて育った、
さわやかな香りとさっぱりとした後味をもつお茶。

かぶせ茶
Kabusecha

渋 甘

温 ¥550
(税込¥605)

さわやかな煎茶と旨みをもつ
玉露の中間のテイストをもつお茶。

抹茶入り玄米茶
Genmaicha w/Matcha

渋 甘

温 ¥500
(税込¥550)

抹茶と炒り米をブレンドしたお茶。

抹茶
Matcha

渋 甘

温 ¥700
(税込¥770)

濃厚な旨みと程よい渋みのあるクリーミーな口あたり

抹茶の効能

「テアニン」を含む緑茶の摂取が
将来の2型糖尿病発症リスクを低減する
可能性があるという研究結果があります。
また、渋味成分「カテキン」はポリフェノール成分の
ひとつでスーパーフードとして注目されています。

深蒸し煎茶
Fukamushi Sencha

渋 甘

温 ¥500
(税込550)

煎茶より蒸時間を長くした、深みのある緑色のお茶。

冷茶（かぶせ茶）
Kabusecha (on the rocks)

渋 甘

冷 ¥550
(税込¥605)

旨みのあるかぶせ茶の冷茶
氷に直接注いでお楽しみください。

ほうじ茶
Hojicha

渋 甘

温 ¥500
(税込¥550)

煎茶を高温で焙じたお茶。カフェインが少なく体にやさしい。

ジュース juice

100%りんごジュース 100% Apple Juice	¥540 (税込¥594)
100%オレンジジュース 100% Orange Juice	¥540 (税込¥594)
アップルジンジャーエール Apple Ginger Ale	¥650 (税込¥715)
自家製ジンジャーエール Original Ginger Ale	¥650 (税込¥715)

コーヒー coffee

オーガニック
ドリップコーヒー
Organic Drip Coffee

温 冷

¥530 (税込¥583)

matcha beer

抹茶ビール

プレミアムモルツに
抹茶を加えたクセになる苦味

highball

各種ハイボール
取り揃えております。

抹茶ビール Matcha Beer	¥700 (税込¥770)
ザ・プレミアム・モルツ Draft Beer	¥600 (税込¥660)
オールフリー（ノンアルコール） All Free (Non-alcohol Beer)	¥500 (税込¥550)

角ハイボール Kaku Highball	¥500 (税込¥550)
山崎ハイボール Yamazaki Highball	¥900 (税込¥990)
白州ハイボール Hakushu Highball	¥900 (税込¥990)
知多ハイボール Chita Highball	¥700 (税込¥770)
本日のお茶割り Today's Shochu w/Green Tea	¥580 (税込¥638)