伊右衛門

IYEMON

CAFE

まずはお茶を一杯、
愉しみませんか？

食・心・身体の健康の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
七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。

伊右衛門カフェの水出し茶

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？～

氷水でゆっくりと抽出した味わい深い水出し茶。
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。
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。
京都の老舗茶舗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緩やかにする効果が期待されています。

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。

宇治抹茶
Matcha

渋 甘

温 ¥750
(税込¥825)

濃厚な旨みと程よい渋みのあるクリーミーな口あたり

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。

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。

抹茶ラテ matcha latte

厳選された香り高い宇治抹茶を使用

宇治抹茶ラテ
Matcha Latte
温 冷 ¥720 (税込¥792)
濃いめ ¥780 (税込¥858)

宇治抹茶豆乳ラテ
Soy Milk Matcha Latte
温 冷 ¥720 (税込¥792)
濃いめ ¥780 (税込¥858)

宇治抹茶アーモンドミルクラテ
Almond Milk Matcha Latte
温 冷 ¥760 (税込¥836)
濃いめ ¥850 (税込¥935)

宇治抹茶ショコララテ
Matcha Chocolate Latte
温 ¥780 (税込¥858)

宇治抹茶ラテフロート
Matcha Latte Float
¥900 (税込¥990)

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

きび糖シロップを使用

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。

ジュース juice

100%りんごジュース ¥540 (税込¥594)
100% Apple Juice

100%オレンジジュース ¥540 (税込¥594)
100% Orange Juice

アップルジンジャーエール ¥650 (税込¥715)
Apple Ginger Ale

自家製ジンジャーエール ¥650 (税込¥715)
Original Ginger Ale

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
宇治抹茶ビール
プレミアムモルツに抹茶を
加えたクセになる苦味

highball
ハイボール
各種ハイボール
取り揃えております

宇治抹茶ビール ¥700 (税込¥770)
Matcha Beer

ザ・プレミアム・モルツ ¥600 (税込¥660)
Draft Beer

オールフリー（ノンアルコール） ¥500 (税込¥550)
All Free (Non-alcohol Beer)

角ハイボール ¥500 (税込¥550)
Kaku Highball

山崎ハイボール ¥900 (税込¥990)
Yamazaki Highball

白州ハイボール ¥900 (税込¥990)
Hakushu Highball

知多ハイボール ¥700 (税込¥770)
Chita Highball

ほうじ茶香る 伊右衛門のどら焼き

Iyemon's Hojicha Dorayaki

ほうじ茶を使った、
香ばしい余韻が広がるどら焼き。
ほうじ茶ジェラートとともに、
日本茶と合わせてお楽しみください。

おすすめ茶
深蒸し煎茶

伊右衛門のほうじ茶どら焼き＜京味噌あん＞
ほうじ茶ジェラート添え

Iyemon's Hojicha Dorayaki ~Kyoto-style Miso Filling~
w/ Hojicha gelato

まろやかな旨みと塩味を持つ西京味噌を練り込んだ味噌あんと、
国産うるち米の玄米だんごをサンドしました。

日本茶セット＜深蒸し煎茶＞
¥1,150（税込¥1,265）

単品
¥800（税込¥880）

おすすめ茶
抹茶入玄米茶

伊右衛門の
ほうじ茶どら焼き＜あんバター＞
ほうじ茶ジェラート添え

Iyemon's Hojicha Dorayaki ~Anko Butter~
w/ Hojicha gelato

玄米の食感を残した玄米だんご、
上品な甘みの十勝小倉あん、
たっぷりのバターをサンドしました。

日本茶セット＜抹茶入り玄米茶＞
¥1,150（税込¥1,265）

単品
¥800（税込¥880）

アレルギー情報はこちらをご覧ください。

宇治抹茶使用

伊右衛門の抹茶パフェ

matcha parfait

おすすめ茶 ほうじ茶

あずき白玉の抹茶パフェ

Rice-flour Dumpling
& Sweetened Red Beans

¥950（税込¥1,045）

渋皮栗と抹茶のパフェ ～柚子ソース添え～

Shibukawa Chestnut and Matcha Parfait
~with Yuzu Sauce~

¥1,280（税込¥1,408）

※香り付けにラム酒を使用しております。

黒糖わらびの抹茶パフェ

Brown Sugar
& Warabimochi

¥1,000（税込¥1,100）

平日限定 Dessert Set Drink 14:00-17:00

+¥250（税込¥275）

- 冷 本日の水出し茶
- 温 本日の温かいお茶
- 温 冷 コーヒー
- 温 ほうじ茶

+¥350（税込¥385）

- 冷 水出し濃い茶

茶器で味わう日本茶

- 温 煎茶
- 温 深蒸し煎茶
- 温 かぶせ茶
- 冷 冷茶（かぶせ茶）

+¥500（税込¥550）

- 温 冷 ほうじ茶ラテ

+¥550（税込¥605）

- 温 冷 宇治抹茶ラテ
- 温 宇治抹茶

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
Mitsumame Topped w/Bean Jam, Matcha Soft Serve Ice Cream & Fruits
¥950 (税込¥ 1,045)

フルーツあんみつ w/ 豆乳抹茶アイス
Mitsumame Topped w/Bean Jam, Soy Matcha Ice Cream & Fruits
¥850 (税込¥935)
Vegan ヴィーガン

アイスクリーム

icecream

おすすめ茶 煎深茶蒸し

アフォガード 抹茶 × バニラアイス
Matcha Affogato w/Vanilla Ice Cream
¥650 (税込¥715)

アフォガード 抹茶 × 抹茶アイス
Matcha Affogato w/Matcha Ice Cream
¥700 (税込¥770)
Vegan ヴィーガン

平日限定 Dessert Set Drink 14:00-17:00

+¥250 (税込¥275)
- 冷 本日の水出し茶
- 温 本日の温かいお茶
- 温 冷 コーヒー
- 温 ほうじ茶

+¥350 (税込¥385)
- 冷 水出し濃い茶

茶器で味わう日本茶
- 温 煎茶
- 温 深蒸し煎茶
- 温 かぶせ茶
- 冷 冷茶(かぶせ茶)

+¥500 (税込¥550)
- 温 冷 ほうじ茶ラテ

+¥550 (税込¥605)
- 温 冷 宇治抹茶ラテ
- 温 宇治抹茶

お茶と共に。

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。

七分づき米

伊右衛門カフェのお米はすべて、
国産の「七分づき米」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 70% 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。

秋限定 お茶漬け

taste the seasonal tea

四季のお茶を味わう

発酵どんぶりを季節のお茶でいただく伊右衛門のお茶漬け。
3種の薬味でアレンジしてお召し上がりいただける御膳です。
（小鉢付き）

塩麹漬けマグロと釜揚げしらすの生姜ほうじ茶漬け

¥1,780
（税込¥1,958）

Salted Koji Marinated Tuna and Boiled Whitebait with Roasted Ginger Tea

生姜の香りが広がるほうじ茶のお茶漬け。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。

焼きサバと南高梅・たっぷり薬味の生姜ほうじ茶漬け

Grilled mackerel and Nanko plum
with plenty of spices and roasted ginger tea

生姜の香りが広がるほうじ茶のお茶漬け。
西京味噌ダレをあわせた焼きサバの丼を薬味で
アレンジしてお召し上がりいただけます。

¥1,530
（税込¥1,683）

アレルギー情報はこちらをご覧ください。

伊右衛門の発酵どんぶり

Fermentation Rice Bowl

身体がよろこぶ発酵食品を取り入れた伊右衛門のどんぶり。
食物繊維豊富な七分づき米使用しています。

ごはん大盛り
+¥100
(税込¥110)

塩麹漬けマグロと釜揚げしらすの発酵どんぶり

Fermented rice bowl with salted koji-marinated tuna and boiled whitebait

《塩麹×かつおぶし×醤油》の3つの発酵食品と
出汁とろろを加えた特製漬けマグロ丼
※薬味は季節で変更いたします。

¥1,380 (税込¥1,518)

焼きサバと南高梅・たっぷり薬味の発酵どんぶり

Fermented rice bowl with grilled mackerel, Nanko plums, and plenty of condiments

《西京味噌×牡蠣だし醤油×柴漬け》の3つの
発酵食品が入ったサバ味噌の丼に紀州南高梅を添えて

¥1,130 (税込¥1,243)

Set Menu

+¥220 (税込¥242) サラダ

+¥220 (税込¥242) スープ

Option

ごはん大盛り
+¥100 (税込110)

温泉卵
+¥100 (税込110)

キッズメニュー

Kids Menu

※ご注文は小学生以下のお子様に限ります

お子様うどん

Kids UDON

¥500
(税込¥550)

伊右衛門の養生どんぶり

Wellness Rice Bowl

ごはん大盛り
+¥100
(税込¥110)

1つのどんぶりで10品目の食材がとれる伊右衛門の養生どんぶり。
食物繊維豊富な七分づき米使用しています。

山椒香る鮭と釜揚げシラス、明太子のどんぶり

A bowl of salmon and cod roe with the aroma of Japanese pepper,and boiled whitebait

鮭/シラス/明太子/出汁巻きたまご/柴漬け/水菜/カイワレ/枝豆/もち麦/キヌア/ごまポン酢ダレ

¥1,180 (税込¥1,298)

豚の角煮と温泉卵のどんぶり 黒酢あん添え

¥1,230 (税込¥1,353)

Braised pork belly and soft-boiled egg bowl with black vinegar sauce

豚角煮/温泉卵/オクラ/柴漬け/水菜/カイワレ/人参ナムル/枝豆/もち麦/キヌア/五香粉が香る黒酢あん

柚子胡椒チキンとアボカド、温泉卵のどんぶり

¥1,080 (税込¥1,188)

Yuzu pepper chicken and avocado with soft-boiled egg rice bowl

蒸し鶏/アボカド/温泉卵/高菜/柴漬け/水菜/カイワレ/人参ナムル/もち麦/キヌア/ごまポン酢ダレ

Set Menu

+¥220 (税込¥242) サラダ

+¥220 (税込¥242) スープ

Option

ごはん大盛り
+¥100 (税込110)

温泉卵
+¥100 (税込110)

アレルギー情報はこちらをご覧ください。