

Special autumn, winter menu

期間限定メニュー、この季節しか味わえないメニューをどうぞ



きのこ山

きのこの味噌バタークリームにゆうめん

トリュフオイル・ブラックペッパー・パルミジャーノレジャーノ
水菜・椎茸・エリンギ・バター・ブラウンマッシュルーム

きのこの旨味が溶け込んだ、
有機豆乳仕立ての白味噌クリームスープに、
きのこたちを乗せました。

1,080円(税込1,188円)

極 たかたや卵いなり

いなり揚げ・ほうじ茶酢飯・卵
トリュフオイル・ディル・いぶりがっこ

クリームチーズのまろやかなソースの
卵サラダに、トリュフ風味の卵黄と
いくらをのせた、贅沢な味わいです。

600円(税込660円)



オリーブぜんざい

和栗ショコラ

和栗・クーベルチュールチョコレート・ヘーゼルナッツ
ベルガモットオイル・牛乳・ブランデー・白玉・揚げふしめん

上質な和栗を丁寧に裏ごして仕上げた自家製
和栗あんに、カカオ80%のクーベルチュールチョコ
レートとベルガモット香る最高級オリーブオイルを
合わせました。

1,000円(税込1,100円)



※写真はイメージです。



クラシコ

よもぎ白玉・あずき・揚げふしめん・ネッターブレオ

御菓子司 西善より届くこだわりのあずきに、東吉野で育った無農薬のよもぎを練りこんだ自家製よもぎ白玉を合わせました。仕上げにエリジールの最高級オリーブ“ネッターブレオ”をかけてお召し上がりください。

850円(税込935円)



シブカワグリ

よもぎ白玉・あずき・栗渋皮煮
揚げふしめん・ネッターブレオ

御菓子司 西善より届くこだわりのあずきに、東吉野で育った無農薬のよもぎを練りこんだ自家製よもぎ白玉と大粒の栗渋皮煮を合わせました。仕上げにエリジールの最高級オリーブ“ネッターブレオ”をかけてお召し上がりください。

950円(税込1,045円)



ピスタチオ

白玉・ピスタチオ・あんず白ワイン煮
レモンオイル・揚げふしめん

ローストしたピスタチオと国産原料の白餡を使用した、香り高いピスタチオ餡に、自家製の白玉とあんずの白ワイン煮を合わせました。仕上げに無農薬レモンで香り付けした最高級オリーブオイルをかけてお召し上がりください。

1,000円(税込1,100円)



ホット茶コレート

ほうじ茶・牛乳・パンデピス・生クリーム
クベールチュールチョコレート

ティーファーム井ノ倉の新芽を焙煎した上質なほうじ茶と薬膳(スパイス)をブレンドしたホットチョコレート。お茶と薬膳の始まりの地、奈良を感じる味わいです。

650 円(税込715円)



あったかほうじ茶

ほうじ茶

奈良県月ヶ瀬にあるティーファーム井ノ倉のほうじ茶。しっかりと香ばしい香りをお楽しみください。

250 円(税込275円)