



おもてなし
コース
Course

2,800 (税込 3,024)

ご注文は2名様より承ります
ラストオーダー 21:30

旨味成分の多いかぶせ茶に少量の抹茶を加えて美味しくした
少し贅沢な水出し茶をお愉しみいただけるコースです。



柚子煎茶

なめらか胡麻豆腐と丹波しめじ 鰹だしのジュレ

柿と小かぶの白和え

サーモンのカルパッチョ 柚子ドレッシング

農家野菜のサラダ

太刀魚と秋なすの天ぷら しば漬けおろし

茶美豚と茸のオープン焼き 漬けしょうが添え
(特選国産牛のステーキに変更出来ます +¥600(税込 ¥648))

釜炊きのごはん / 碾茶の佃煮 / お味噌汁

デザート / ほうじ茶



+¥290 (税込 313)

コースの釜炊きのご飯を
お茶漬けに変更出来ます。



おもてなし
コース
Course

3,500 (税込 3,780)

ご注文は2名様より承ります
ラストオーダー 21:30

旨味成分の多いかぶせ茶に少量の抹茶を加えて美味しくした
少し贅沢な水出し茶をお愉しみいただけるコースです。



柚子煎茶

なめらか胡麻豆腐と丹波しめじ 鰹だしのジュレ

合鴨ロースと九条ねぎのさっと煮 柚子胡椒風味

柿と小かぶの白和え

サーモンのカルパッチョ 柚子ドレッシング

農家野菜のサラダ

お米のポタージュ 玄米茶風味

太刀魚と秋なすの天ぷら しば漬けおろし

茶美豚と茸のオープン焼き 漬けしょうが添え
(特選国産牛のステーキに変更出来ます +¥600(税込 ¥648))

釜炊きのごはん / 碾茶の佃煮 / お味噌汁

デザート / ほうじ茶



+¥290 (税込 313)

コースの釜炊きのご飯を
お茶漬けに変更出来ます。



おすすめ
Recommend



合鴨ロースと九条ねぎのさっと煮
柚子胡椒風味

合鴨の胸肉をしっとりローストした旨みと香りが絶妙な逸品です。柚子胡椒風味に仕上げた九条ねぎとご一緒に。

850 (税込 918)



お米のポタージュ
玄米茶風味

お米を玄米茶でコトコト煮込んであっさりとしたスープに仕上げました。海老・栗・ほうれん草と具材も盛りだくさんです。

980 (税込 1,058)



太刀魚と秋なすの天ぷら
しば漬けおろし

旬の太刀魚をさくさくの天ぷらに。しば漬けおろしとお塩でお召上がりください。

1,280 (税込 1,382)



茶美豚と茸のオーブン焼き
漬けしょうが添え

茶葉に漬け込んだ茶美豚のロース肉を焼き上げました。醤油漬けにした生姜とごいっしょにお楽しみください。

1,480 (税込 1,598)

- ①茶
- お伊右衛門の食事茶
- ④冷 水出し茶 500ml/ 480 (税込 518) 1,000ml/ 710 (税込 766)
一晩かけて旨味をじっくり抽出した週替わりの水出し冷茶です。
 - ④温 かりがね玄米茶 480 (税込 518)
煎茶の茎と炒り米をブレンドした温かいお茶。
 - ④温 ほうじ茶 480 (税込 518)
煎茶を高温で焙じた温かいお茶。カフェインが少なく体にやさしい。



サラダ
Salad



IYEMON サラダ

具だくさんサラダ。
フルーティーに仕上げた抹茶のドレッシングで。

レギュラー / 980 (税込 1,058)

スモール / 670 (税込 723)

こだわりの
お豆腐
Specially made Tofu

「祇園なかき」のおぼろ豆腐 抹茶みそ

抹茶香る甘めのみそでシンプルにいただきます。

460 (税込 496)



とろ湯葉のお刺身 抹茶醤油

とろとろの湯葉をほろ苦い抹茶の醤油で。

520 (税込 561)



「祇園なかき」のおあげとしらすの
ねぎチーズ焼き


京都祇園のなかきさん特製のおあげに
しらすとねぎとチーズをふんだんにのせて
ピッツァ風に仕上げました。

780 (税込 842)





おばんざい
Obanzai

<p>本日のおばんざい3種 1,030 (税込 1,112)</p> <p>本日のおばんざいの盛り合わせ。 内容はスタッフにおたずねください。</p>	
---	---

京生麩の田楽

もちもちの京生麩を二種のお味噌で。

520 (税込 561)

お漬物盛り合わせ

錦「樹悟」さんの季節お漬物三種盛り合わせ。

460 (税込 496)

冷製一本茄子の煮びたし

丸ごと皮を剥いた茄子を特製のお出汁で浸し、上品な味わいに。

560 (税込 604)

鶏もも肉の竜田揚げ しば漬けおろし

下味をしっかり付けたやわらかい鶏もも肉に片栗粉を付けふっくらジューシーに揚げました。

880 (税込 950)

真鯛のカルパッチョ いくらを添えて

塩だれで仕上げた真鯛に香味野菜やいくらを包んでお召し上がりください。

1,100 (税込 1,188)

京風だしオムレツ

湯葉の餡かけと山葵おろし

出汁をきかせたふんわりオムレツ。やさしい味わいの中にほんのり山葵をきかせて。

880 (税込 950)

ローストビーフ お野菜のソースで

しっとりやわらかなローストビーフをコクのあるお野菜のソースと一緒に。

1,280 (税込 1,382)

①茶
お伊右衛門サロンの食事茶

- ❄ **水出し茶** 500ml/ 480 (税込 518) 1,000ml/ 710 (税込 766)
一晩かけて旨味をじっくり抽出した週替わりの水出し冷茶です。
- ☀ **かりがね玄米茶** 480 (税込 518)
煎茶の茎と炒り米をブレンドした温かいお茶。
- ☀ **ほうじ茶** 480 (税込 518)
煎茶を高温で焙じた温かいお茶。カフェインが少なく体にやさしい。



Ohazu
ごはんの
おかず

特選国産牛のステーキ

やわらかい赤身で味に深みがあります。
特製の玉葱醤油でお召上がりください。

※焼きあがりに20~30分程度のお時間を頂きます。

2,580 (税込 2,786)



焼き鶏と大根のしょうが餡
小鍋仕立て

昆布だしで炊いた大きめの大根と、ジューシーに焼いた鶏肉を生姜の効いたトマト入りの餡仕立てに。

1,180 (税込 1,274)



茶美豚の味噌漬け焼き
焼きりんごを添えて

IYEMON特製の味噌に漬けた茶美豚三枚肉をオープンで焼き上げました。

1,180 (税込 1,274)

茶美豚(チャーミーとん)とはお茶とさつまいもを食べて育った鹿児島県産の豚。カテキンとビタミンEを多く含みやわらかくヘルシーです。

①茶
お伊右衛門
すすめ
のサ
食事
茶

④冷 水出し茶 500ml/ 480 (税込 518) 1,000ml/ 710 (税込 766)

一晩かけて旨味をじっくり抽出した週替わりの水出し冷茶です。

⑤温 かりがね玄米茶 480 (税込 518)

煎茶の茎と炒り米をブレンドした温かいお茶。

⑥温 ほうじ茶 480 (税込 518)

煎茶を高温で焙じた温かいお茶。カフェインが少なく体にやさしい。



Kamado Rice
かまど炊き
ごはん



会津継承米「^{うじさと}氏郷」は、寒暖差のある稲作に適した会津の気候の中で豊かに育った、地域限定の契約農家で収穫されたレベルの高いお米です。



かまど炊き白ごはんセット 520 (税込 561)

会津継承米「氏郷」のかまどごはんに、お味噌汁と碾茶の佃煮を添えて。

かまど炊きの白ごはん おひつ 4~5人前 / 670 (税込 723)

会津継承米「氏郷」を大釜で炊き上げたかまどごはん。

2~3人前 / 620 (税込 669)

本日のお味噌汁 140 (税込 151)

お漬け物盛り合わせ 460 (税込 496)



Rice & Noodles
ごはんもの

真鯛とキャベツの石焼き茶漬け 1,280 (税込 1,382)
梅の香り

アツアツの石釜で仕上げたIYEMON オリジナルのお茶漬け。深蒸し煎茶をご用意しました。

茶美豚と九条ねぎの旨煮井 950 (税込 1,026)
温玉のせ

九条ねぎと茶美豚の旨味が相性抜群の井ぶり。お漬物とお味噌汁が付きます。

抹茶の生パスタ 和風仕立て 890 (税込 961)

茶葉を練り込んだIYEMON オリジナルの抹茶生パスタ。

IYEMON の塩焼きうどん 810 (税込 874)

煎茶でマリネした鶏と京揚げ、京水菜のシンプルなお味の焼うどん。すだちを絞ってさっぱりいただきます。

