

伊右衛門カフェ 品川

お昼ごはん

平日のみ / 11:00-15:00

お食事セット

平日 / 15:00～

土日祝 / 終日



福島県産「会津継承米」
コシヒカリ使用

伊右衛門カフェの「五分づき米」

伊右衛門カフェのお米はすべて「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。

伊右衛門カフェの お昼ごはん



ドリンク
付き

ドリンクが付いたお得なランチセット



五分づき米

鰹のたたきと釜揚げしらすのどんぶり ¥1,180
～ごまポン酢をかけて～
(税込¥1,298)
Seared Bonito & Boiled Whitebait Rice Bowl < 小麦 >



五分づき米

発酵唐揚げプレート ¥1,130
Fermented Fried Chicken Plate < 小麦 >
(税込1,243)



京風 湯葉あんかけうどん ¥1,280
Kyoto Style Yuba Bean Curd
Ankake Udon < 小麦 >
(税込¥1,408)
たっぶ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。
うどん大盛り
+200(税込220)



五分づき米

豆腐ハンバーグ ¥1,080
ゆずおろしのどんぶり
(税込¥1,188)
～抹茶タレをかけて～
Tofu Hamburger Yuzu &
Grated Daikon Radish Rice Bowl < 卵 / 小麦 / 乳 >



五分づき米

黒胡椒チキンと ¥1,030
温泉卵のどんぶり
(税込¥1,133)
～抹茶タレをかけて～
Blackpeppered Chicken & Soft Boiled Egg
Rice Bowl < 卵 / 小麦 >

Set Drink

冷 本日の水出し茶
温 本日の温かいお茶
温 冷 コーヒー

+¥100 冷 水出し
(税込¥110) 濃い茶



+¥300
(税込¥330)



温 冷 抹茶ラテ
< 乳 >
温 冷 ほうじ茶ラテ
< 乳 >

ザ・プレミアム・モルツ
グラスワイン(赤 / 白)

Set Menu

サラダ
+¥150
(税込¥165)



スープ
+¥200
(税込¥220)
< 小麦 / 乳 >



デザート
+¥300
(税込¥330)



抹茶×バニラアイス
アフォガート < 卵 / 乳 >



抹茶ソフト
< 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)

伊右衛門カフェ

食物アレルギーを
お持ちのお客様へ

食品衛生法にて表示が義務づけられている7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、お客様自身でご判断ください。



福島県産「会津継承米」
コシヒカリ使用

伊右衛門カフェの「五分づき米」

伊右衛門カフェのお米はすべて「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。

伊右衛門カフェの お昼ごはん



ドリンク
付き

ドリンクが付いたお得なランチセット



五分づき米

鯉のたたきと釜揚げしらすのどんぶり ¥1,180
～ごまポン酢をかけて～
(税込¥1,298)
Seared Bonito & Boiled Whitebait Rice Bowl < 小麦 >



五分づき米

発酵唐揚げプレート ¥1,130
Fermented Fried Chicken Plate < 小麦 >
(税込1,243)



京風 カレーうどん ¥1,180
Kyoto Style Curry Udon < 小麦 >
(税込1,298)

うどん大盛り
+¥200(税込220)



五分づき米

豚の角煮と温泉卵の
どんぶり ¥1,180
～抹茶タレをかけて～
(税込1,298)
Braised Pork & Soft Boiled Egg Rice Bowl
< 卵 / 小麦 >



五分づき米

ほぐし焼き鮭と明太子
釜揚げしらすのどんぶり ¥1,080
～抹茶タレをかけて～
(税込¥1,188)
Grilled Salmon & Boiled Whitebai
Rice Bowl (Kamaage Shirasu) < 小麦 >

Set Drink

- 冷 本日の水出し茶
温 本日の温かいお茶
温 冷 コーヒー

+¥100 冷 水出し
(税込¥110) 濃い茶



+¥300
(税込¥330)



- 温 冷 抹茶ラテ
< 乳 >
温 冷 ほうじ茶ラテ
< 乳 >

ザ・プレミアム・モルツ
グラスワイン(赤 / 白)

Set Menu

サラダ
+¥150
(税込¥165)



スープ
+¥200
(税込¥220)
< 小麦 / 乳 >



デザート
+¥300
(税込¥330)



抹茶×バニラアイス
アフォガート < 卵 / 乳 >



抹茶ソフト
< 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)

伊右衛門カフェ

食物アレルギーを
お持ちのお客様へ

食品衛生法にて表示が義務づけられている7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、お客様自身でご判断ください。

伊右衛門カフェのお食事セット



MEAL

+



SALAD or SOUP

+



DESSERT

+



DRINK

¥1,680~

(税込¥1,848~)

STEP 1 MEALをお選び下さい

ごはん大盛り

+¥100 (税込¥110)

うどん大盛り <小麦>

+¥200 (税込¥220)



五分づき米

ほぐし焼き鮭と明太子
釜揚げしらすの
どんぶり

～抹茶タレをかけて～

Grilled Salmon &
Boiled Whitebait Rice Bowl
(Kamaage Shirasu)

< 小麦 >



五分づき米

豆腐ハンバーグ
ゆずおろしの
どんぶり

～抹茶タレをかけて～

Tofu Hamburger Yuzu
& Grated Daikon
Radish Rice Bowl

< 卵 / 小麦 / 乳 >



五分づき米

黒胡椒チキンと
温泉卵のどんぶり

～抹茶タレをかけて～

Blackpeppered Chicken
& Soft Boiled Egg

< 卵 / 小麦 >



+¥200
(税込¥220)

五分づき米

鰹のたたきと
釜揚げしらすのどんぶり

～ごまボン酢をかけて～

Seared Bonito &
Boiled Whitebait Rice Bowl < 小麦 >



+¥200
(税込¥220)

京風 カレーうどん

Kyoto Style Curry Udon

< 小麦 >



+¥200
(税込¥220)

五分づき米

豚の角煮と温泉卵のどんぶり

～抹茶タレをかけて～

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



+¥200
(税込¥220)

京風 湯葉あんかけうどん

Kyoto Style Yuba Bean Curd
Ankake Udon

< 小麦 >

STEP 2 SALAD or SOUP お選び下さい



サラダ
Salad



スープ
Soup

< 小麦 / 乳 >



+¥50
(税込¥55)

Vegan ヴィーガン

フルーツあんみつ
w/抹茶アイス

Anmitsu Rice-flour Dumpling
& Matcha Ice Cream



Vegan ヴィーガン

豆乳ほうじ茶
ティラミス

Soy Tiramisu w/ Houjicha

< 小麦 >



+¥100
(税込¥110)

ミニ

あずき白玉パフェ
Mini Rice-flour Dumpling
& Sweetened Red Beans

< 小麦 / 乳 >



アフォガート

抹茶×バニラアイス
Matcha Affogato
w/ Vanilla Ice Cream

< 卵 / 乳 >

STEP 4 DRINK お選び下さい



本日の水出し茶
Today's Cold-brewed Tea



100% オレンジジュース
100% Orange juice



本日の温かいお茶
Today's Hot Tea



100% りんごジュース
100% Apple Juice



コーヒー
Coffee

+¥100
(税込¥110)



水出し濃い茶
Taste Rich
Cold-brewed green tea

+¥300
(税込¥330)



抹茶ラテ
Matcha Latte < 乳 >



ほうじ茶ラテ
Hojicha Latte < 乳 >

ザ・プレミアム・モルツ
The Premium Malt's Beer

グラスワイン(赤/白)
Glass of Wine (Red / White)

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)

食物アレルギーを
お持ちのお客様へ

食品衛生法にて表示が義務づけられている7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、お客様自身でご判断ください。

伊
右
衛
門

IYEMON
CAFE



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



¥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。

深蒸し煎茶

Fukamushi Sencha



¥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。

かぶせ茶

Kabusecha



¥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。

冷茶 (かぶせ茶)

Kabusecha (on the rocks)



¥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。

抹茶

Matcha



¥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。



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。



Green Tea First

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楽しみいただける
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。



IYEMON MATCHA ZUKE

伊右衛門の抹茶漬け

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

Searred Bonito & Boiled Whitebait
Matcha Zuke

< 小麦 >

¥1,630 (税込¥1,793)



豚の角煮と温泉卵の 抹茶漬け

Braised Pork & Soft Boiled Egg
Matcha Zuke

< 卵 / 小麦 >

¥1,630 (税込¥1,793)



豆腐ハンバーグ ゆずおろしの抹茶漬け

Tofu Hamburger Yuzu & Grated
Daikon Radish Matcha Zuke

< 卵 / 小麦 / 乳 >

¥1,530 (税込¥1,683)



ほぐし焼き鮭と明太子、 釜揚げしらすの抹茶漬け

Grilled Salmon & Boiled Whitebait
(Kamaage Shirasu) Matcha Zuke

< 小麦 >

¥1,530 (税込¥1,683)



黒胡椒チキンと 温泉卵の抹茶漬け

Blackpeppered Chicken
& Soft Boiled Egg Matcha Zuke

< 卵 / 小麦 >

¥1,480 (税込¥1,628)

食物アレルギーを
お持ちのお客様へ

食品衛生法にて表示が義務づけられている7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。

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

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。

¥1,280

(税込¥1,408)

京風 カレーうどん

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。

¥1,180

(税込¥1,298)

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)

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

食品衛生法にて表示が義務づけられている7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、お客様自身でご判断ください。

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



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)

スフレ

souffle pancake



フルーツのスフレ

マスカルポーネクリーム

Souffle Pancake w/ Fruits & Mascarpone Cream

< 卵 / 小麦 / 乳 >

¥900

(税込¥990)



抹茶あずきのスフレ

マスカルポーネクリーム

Souffle Pancake w/Matcha Ice Cream

& Sweetened Red Beans < 卵 / 小麦 / 乳 >

¥880

(税込¥968)

食物アレルギーを
お持ちのお客様へ

食品衛生法にて表示が義務づけられている7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。

あんみつ

anmitsu



宇治抹茶ソフトクリーム あんみつ < 乳 >

Mitsumame Topped w/Bean Jam,
Matcha Soft Serve Ice Cream & Fruits

¥920

(税込¥1,012)

Vegan ヴィーガン

フルーツあんみつ w/ 抹茶アイス ¥800

Mitsumame Topped w/Bean Jam,
Matcha Ice Cream & Fruits

(税込¥880)

アフォガート

affogato



抹茶 × バニラアイス < 卵 / 乳 > Matcha Affogato w/Vanilla Ice Cream

¥630

(税込¥693)

Vegan ヴィーガン

抹茶 × 抹茶アイス

Matcha Affogato w/Matcha Ice Cream

¥680

(税込¥748)

ケーキ

cake

トッピング バニラアイス < 卵 / 乳 > +¥200 (税込¥220)



ベリーソースのチーズケーキ

Cheesecake with Berry Sauce
< 卵 / 小麦 / 乳 >

¥680 (税込¥748)



卵 / 乳製品 不使用

Vegan ヴィーガン

豆乳ほうじ茶ティラミス

Soy Milk Hoji Tiramisu < 小麦 >

豆乳クリームと
ほうじ茶スポンジのティラミス

¥680 (税込¥748)



濃厚ガトーショコラ

Chocolate Cake w/Banana
< 卵 / 小麦 / 乳 >

¥680 (税込¥748)

食物アレルギーを
お持ちのお客様へ

食品衛生法にて表示が義務づけられている7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、お客様自身でご判断ください。

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。



水出し茶

cold brew green tea

水出し抹茶入り煎茶

Cold-brewed Sencha
w/Matcha

 ¥500 (税込¥550)

水出し濃い茶

Taste Rich
Cold-brewed green tea

 ¥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「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 >

  ¥680
(税込¥748)

 ¥780
(税込¥858)

豆乳抹茶ラテ

Soy Milk Matcha Latte

  ¥680
(税込¥748)

 ¥780
(税込¥858)

和三盆ほうじ茶ラテ

Latte Of Hojicha
Wasanbon Flavour < 乳 >

  ¥630
(税込¥693)

アーモンドミルク 抹茶ラテ

Almond Milk Matcha Latte

  ¥750
(税込¥825)

 ¥850
(税込¥935)



抹茶ショコララテ

Matcha Chocolate Latte < 乳 >

 ¥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 arange nihoncha

抹茶

Matcha

 ¥700
(税込¥770)

ほうじ茶

Hojicha

 ¥500
(税込¥550)

抹茶入り玄米茶

Genmaicha w/Matcha

 ¥500
(税込¥550)

抹茶入り煎茶

柚子&ローズマリー

Green Tea with Matcha
w/Yuzu & Rosemary

  ¥650
(税込¥715)

ほうじ茶

ジンジャー&シナモン

Hojicha w/Ginger & Cinnamon

  ¥650
(税込¥715)

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



¥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 ¥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)

グラスワイン (赤 / 白) ¥600 (税込¥660)
Glass of Wine (Red / White)

煎茶ウオッカ ¥750 (税込¥825)
柚子 & ローズマリー
Vodka w/Green Tea, Yuzu & Rosemary

ほうじ茶ウオッカ ¥750 (税込¥825)
ジンジャー & シナモン
Vodka w/Hojicha, Sinamon & Ginger

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

お茶割り ¥580 (税込¥638)
(抹茶入り煎茶 or ほうじ茶)
Shochu w/Green Tea or w/Hojicha

