

伊右衛門

IYEMON  
CAFE





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。

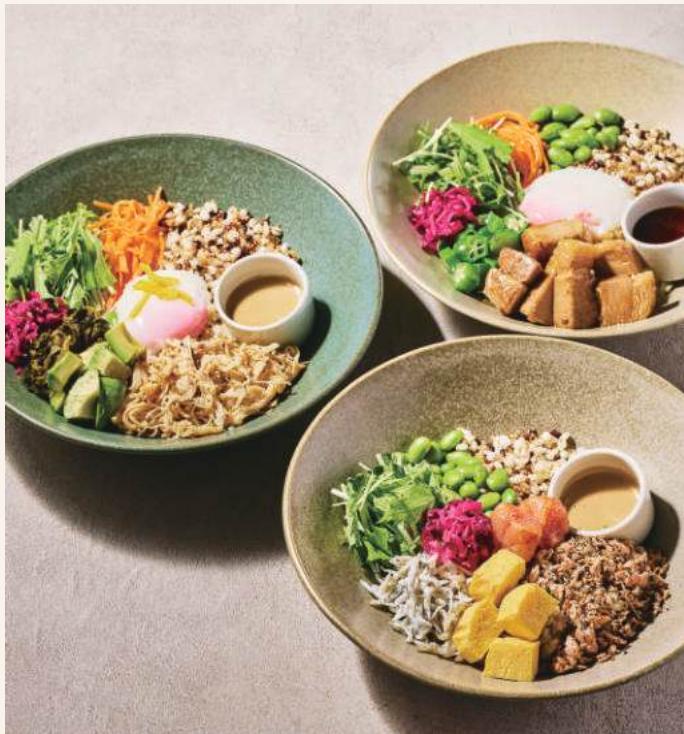


# Green Tea First

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  
毎日を。  
ポジティブな

「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、  
国産の「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。

冬限定

四季のお茶を味わう

# お茶漬け

taste the seasonal tea

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)



## 塩麹マグロと 釜揚げしらすの柚子茶漬け

¥1,780

(税込¥1,958)

Salted tuna with koji and boiled whitebait with yuzu tea

柚子の香りが広がる煎茶のお茶漬け。

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。

※お茶・薬味は季節で変更いたします。



## 焼きサバと 南高梅・たっぷり薬味の 柚子茶漬け

Grilled mackerel, Nanko plums,  
and yuzu tea with plenty of condiments

柚子の香りが広がる煎茶のお茶漬け。  
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。

※お茶は季節で変更いたします

¥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。  
食物繊維豊富な五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)

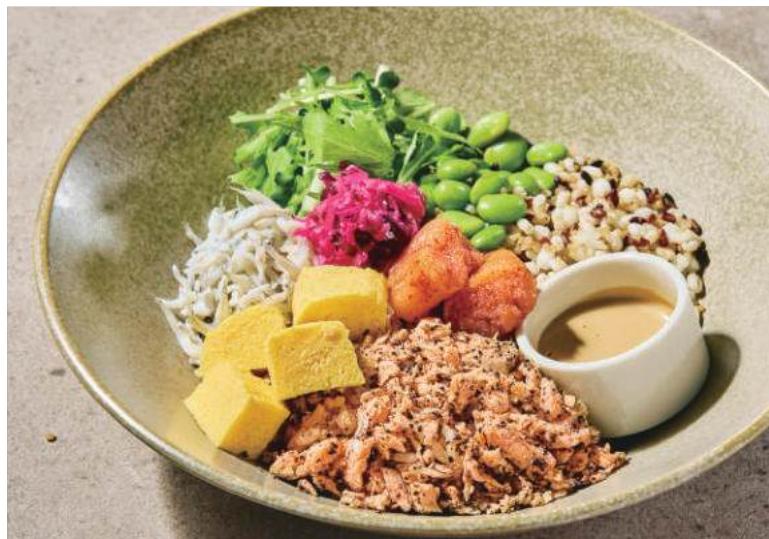
# 伊右衛門の養生どんぶり

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。

食物繊維豊富な五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 ￥1,230 黒酢あん添え

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。

## 京都老舗茶舗が厳選した 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



大學芋マロン

Toffee Sweet Potatoes  
& Chestnut

¥980 (税込¥1,078)

あずき白玉

Rice-flour Dumpling  
& Sweetened Red Beans

¥950 (税込¥1,045)

黒糖わらび

Brown Sugar  
& Warabimochi

¥1,000 (税込¥1,100)

## あんみつ

anmitsu



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/ 抹茶アイス

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

¥850  
(税込¥935)

Vegan ヴィーガン



アレルギー情報はこちらをご覧ください。

# スイーツ

sweets

トッピング バニラアイス  
+¥200 (税込¥220)

おすすめ  
煎深  
茶蒸  
し



アフォガード  
抹茶 × バニラアイス

¥650  
(税込¥715)

Matcha Affogato w/Vanilla Ice Cream

おすすめ  
玄米茶



黒糖とあんずのスフレ  
黒蜜添え

¥980  
(税込¥1,078)

Brown sugar and apricot soufflé with  
brown sugar syrup

アフォガード  
抹茶 × 抹茶アイス

Vegan ヴィーガン

¥700  
(税込¥770)

Matcha Affogato w/Matcha Ice Cream

おすすめ  
かぶせ  
茶



柚子と生姜のチーズケーキ

Cheesecake with Yuzu & Ginger

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  
抹茶



ほうじ茶ティラミス

Soy Tiramisu w/ Houjicha

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  
ほうじ茶



黒豆と黒胡麻のショコラ

Black bean & Black sesame Chocolate

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)

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

+¥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

伊右衛門カフエでは、厳選された香り高い宇治抹茶を使用。



## 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

温 **¥720**  
(税込¥792)

冷 **¥780**  
(税込¥858)

### 宇治抹茶豆乳ラテ

Soy Milk Matcha Latte

温 **¥720**  
(税込¥792)

冷 **¥780**  
(税込¥858)

### 和三盆ほうじ茶ラテ

Latte Of Hojicha Wasanbon Flavour

温 **¥630**  
(税込¥693)

### 宇治抹茶 アーモンドミルクラテ

Almond Milk Matcha Latte

温 **¥760**  
(税込¥836)

冷 **¥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)



### 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。



## 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 ■■■■■ 溫 ¥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 ■■■■■ 溫 ¥550  
(税込¥605)

さわやかな煎茶と旨みをもつ  
玉露の中間のティストをもつお茶。

### 抹茶入り玄米茶 Genmaicha w/Matcha

渋 ■■■■■ 甘 ■■■■■ 溫 ¥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 ■■■■■ 溫 ¥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 ■■■■■ 溫 ¥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 ■■■■■ 溫 ¥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。



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



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



