

8:00~11:30



モーニングセット ¥900

トースト、地卵、ベーコン、サラダの
ワンプレートとお飲物のセット。

卵の調理法とお飲物は下記メニューよりお選びください。

卵

ゆで卵
スクランブルエッグ
目玉焼き

お飲物

コーヒー
和紅茶
ハーブティー
ほうじ茶
ミルク

パン／トースト

パン盛り合わせとコンフィチュール	¥800
フレンチトースト	¥750
発酵バターとハニーナッツのトースト	¥750
3種チーズのカンパーニュトースト	¥750
発酵バターのトースト	¥600

スープ

季節野菜のポタージュ	¥500
野菜のスープ	¥500



プレート

京の素材の番菜プレート パン or 黒米おにぎりセット	¥1300
ソーセージプレート パン or 黒米おにぎりセット	¥1300
チキンライス	¥1200
近江牛のカレーライス	¥1200
塩豚と丹波しめじのナポリタン	¥1100



スープ

季節野菜のポタージュ	¥500
野菜のスープ	¥500

おつまみ

京の素材の番菜プレート	¥1150
ソーセージプレート	¥1150
旬野菜のサラダ	¥900
フィッシュ & 旬野菜フリット	¥850
白インゲン豆のフムス ピタパン付き	¥750
フレンチフライ 黒七味塩	¥650
千鳥酢のピクルス	¥580



パン／トースト

パン盛り合わせとコンフィチュール	¥800
フレンチトースト	¥750
発酵バターとハニーナッツのトースト	¥750
3種チーズのカンパーニュトースト	¥750
発酵バターのトースト	¥600



サンドイッチ

だし巻き卵のサンドイッチ	¥850
おからのと旬野菜のピタサンドイッチ	¥950
地鶏と野菜のカンパーニュサンドイッチ	¥1000



パフェ

季節の果物	¥1200
チョコレートと柑橘	¥1200
白胡麻と小豆、抹茶	¥1300



ケーキ

季節のショートケーキ	¥600
プリンアラモード	¥650
ベイクドチーズケーキ	¥600
アーモンドとバタークリームケーキ	¥600
ガトーショコラ	¥600
季節のタルト	¥600
ほうじ茶のクレームブリュレ	¥600

焼菓子

季節のパウンドケーキ	¥600
スコーン	¥600
くるみとカラントのスコーン	¥600
クッキー各種	¥250

お飲物
D R I N K



コーヒー

ドリップコーヒー(ENFUSEロースト)	¥550
今月のシングルオリジンコーヒー	¥700
カフェラテ(hot/iced)	¥600
エスプレッソ	¥500
マキアート	¥600
エスプレッソ・トニック	¥650
- from Dandelion Chocolate -	
カフェモカ(hot/iced)	¥650
ホットチョコレート	¥650



お茶

mitosayaハーブティー(kyoto version)	¥700
自家製チャイ(hot/iced)	¥000
〇〇堂の抹茶/ほうじ茶/玄米茶	¥000
和紅茶	¥650
今月の和菓子	+ ¥300

ソフトドリンク

自家製ジンジャーエール	¥600
青谷・城州白の梅ソーダ	¥600
〇〇〇のソーダ	¥600
有機オレンジジュース	¥500
有機トマトジュース	¥500
コカ・コーラ	¥400
炭酸水	¥400
ミルク(hot/iced)	¥000



ビール

- Draft Beer from Kyoto Brewery -

一期一会	¥800
一意専心	¥800
アサヒスーパードライ(小瓶)	¥500

ワイン

自然派の白・赤	¥800
---------	------

日本酒

まつもと	¥600
------	------

カクテル

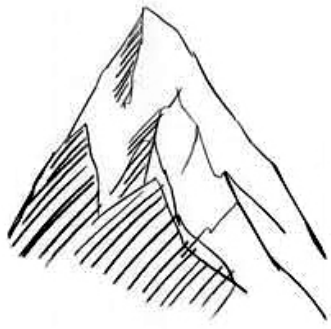
- Brandy/Spirits From Mitosaya -

Zen Tonic	¥800
京都・城陽市で採れた香り豊かな梅「城州白」を使ったカクテルです。	
Black Mojito	¥800
京都・美山で採れた山椒をつかったカクテルです。	

モクテル(ノンアルコールカクテル)

Zen Tonic	¥800
京都・城陽市で採れた香り豊かな梅「城州白」を使ったカクテルです。	
Black Mojito	¥800
京都・美山で採れた山椒をつかったカクテルです。	

かき氷
KAKIGORI



かき氷

いちご	¥950
あまなつ	¥950
杏	¥950
いちじく	¥1000
白桃	¥1100
パイナップル	¥1100
和紅茶	¥900
ほうじ茶	¥900
コーヒー	¥900
白玉小豆	¥1100

追加

ミルク	¥180
白玉	¥180
小豆	¥200