



ごはん時 要予約 席数:173席 消費税込

「八つ橋庵とししゅうやかた」のお料理を全て承ります。

創作 京料理 丁寧にだしをとり、仕立てはうす味に



華せいろ膳 彩り野菜と豚肉・鯉ごはんの2段せいろ蒸し



華やき膳 野菜と豚肉の白みそ薫り立つ陶板焼き・はんなりとうふ



おやつ時 要予約 席数:173席 消費税込

〈創作菓子と華やかフレッシュフルーツティー〉

- 京の菓子鉢とフルーツティー
—和のアフタヌーンティー— **2,160円**
- 午後の抹茶スイーツとフルーツティー
—自家製の宇治抹茶プチスイーツ— **1,250円**



おみやげ時 要予約 席数:173席 お買い物でご来館される団体様へ **無料** **復路限定**

30分以上のお時間をお取りください。ごはん時、おやつ時、体験との併用はできません。

- ① **八つ橋ぜんざい** ※お茶付
- ② **自家製 生麩まんじゅう** ※お茶付
- ③ **焼きたて八つ橋 プチシュークリーム** ※お茶付
- ④ **生八つ橋とお抹茶**



*夏季(6月~9月)は
冷製ぜんざい



- ⑤ **月ごよみ 京菓子 一月替わりのお菓子** ※お茶付

一月 紅白生八つ橋	二月 節分厄除け生八つ橋ぜんざい (五色豆)	三月 ひなまつり生八つ橋	四月 お花見生八つ橋
お祝い色の生八つ橋	節分厄除け生八つ橋ぜんざい (五色豆)	桃の生八つ橋、焼き八つ橋	桜の生八つ橋、焼き八つ橋
五月 新緑生八つ橋	六月 なごし 夏越の祓生八つ橋	七月 セタ生八つ橋ぜんざい	八月 生麩まんじゅう
緑茶生八つ橋 抹茶八つ橋チョコランチ	水無月風生八つ橋 焼き八つ橋	短冊生八つ橋、たけのこ昆布	自家製 生麩まんじゅう たけのこ昆布
九月 お月見八つ橋ぜんざい	十月 京の秋彩生八つ橋	十一月 秋の実り生八つ橋	十二月 白雪生八つ橋
お月見団子風生八つ橋 たけのこ昆布	黒豆・柿の生八つ橋	焼き栗・焼きいもの生八つ橋	チーズの洋風生八つ橋 衣掛け焼き八つ橋

ご予算に応じて調理いたします。「八つ橋庵かけはし」でのご用意も承ります。ご夕食は、基本的に2,160円から承ります。

創作 京料理 丁寧にだしをとり、仕立はうす味に。

 あおい膳 1,200円	 かきつばた膳 1,450円 (春・秋は温製茶碗蒸し、夏は冷製茶碗蒸し冬はかぶり蒸し付き)	 湯どうふ御膳 桂 1,620円 (京風豆乳仕立て湯どうふ膳)	 せいろ蒸し御膳 1,620円 (炊き込みごはんのせいろ蒸し)
 湯どうふ御膳 西京極 2,160円 (京風豆乳仕立て湯どうふ膳)	 とうふ茶漬御膳 2,160円 (白みそ仕立てのとうふ陶板焼)	 都御膳 2,700円 (みぞれ湯どうふ)	 四季膳 3,240円 (はもの釜焼き飯)

釜焼き膳

 釜焼き飯御膳 1,700円 (はもの釜焼き飯)	 釜焼き飯御膳 雅 2,300円	 釜焼き飯御膳 のんどり 3,080円	 花車御膳 4,320円 (はもの釜焼き飯)
---	--	--	---

京料理 盛り込み膳

 京料理 盛り込み膳 1,620円 (京風ちらし寿司)	 京料理 盛り込み膳 華 2,160円 (京風ちらし寿司)	 京料理 盛り込み膳 湯どうふ 2,160円 (京風豆乳仕立て 湯どうふ膳)	 京料理 盛り込み膳 琳 3,240円 (鴨と九条ねぎの白みそ鍋)
--	--	--	--

創作 お肉料理

お飲み物 | ジュース(1杯)300円 コーラ(1杯)300円 ウーロン茶(1杯)300円 コーヒー400円 ビール(中ビン)650円 お酒(1合)600円 ノンアルコール(小ビン)350円 芋焼酎・麦焼酎(1杯)600円 (消費税別)

 京風 牛焼き鍋膳 1,900円 (白みそ仕立ての牛焼き鍋)	 京都牛すき焼き膳 2,600円	 白みそ牛しゃぶ膳 3,240円 (根菜ゆずの香御飯)	 牛の陶板焼膳 4,100円 (根菜ゆずの香御飯)
---	--	---	--

(国内産牛肉を使用しております。)

季節料理 四季のうつろいをお料理に...

 春の京菜ゆばたけ膳 2,160円 (春の山菜ととうふの陶板焼)	 夏のとうふ御膳 2,160円 (白みそ仕立てのとうふ陶板焼)	 秋のもみじ弁当 1,620円 (松茸ごはん)	 春待ち膳「愛宕おろし」 2,160円 (みぞれとうふ膳)
---	--	---	--

訪日団体様 選べる和食膳

 豚焼き肉膳 1,700円	 鶏しゃぶしゃぶ膳 1,700円	 牛すき焼き膳 2,160円	 豚焼き肉膳 お刺身付 2,240円
---	--	--	---

● お鍋・陶板は「焼き肉・しゃぶしゃぶ・すき焼き」の3種類からお選び下さい。
● 基本は豚肉ですが、鶏肉・牛肉への変更可能です。鶏肉は同額、牛肉は460円の追加となります。

教育旅行さま&お子さま

※アレルギー対応可能。ご相談下さい。

 カツカレー 1,100円	 洋食弁当 1,200円	 あじさい膳 1,150円	 釜焼きカツカレー 1,100円	 陶板ハンバーグ膳 1,620円	 陶板豚焼き肉膳 1,620円
---	--	---	--	--	---

つみこみ弁当 配達区域：京都市内、名神高速桂川P.A. (その他応相談)

積込 お飲み物 お茶・ジュース...150円 缶ビール(350ml)...350円 カップ酒(180ml)...350円 (消費税別) (容器が変わる場合がございます)

 重ねカツサンドイッチ弁当 850円 (横207mm×縦110mm×高さ48mm)	 京都牛巻き 助六弁当 950円 (横207mm×縦110mm×高さ48mm)	 京地鶏 とりたま弁当 1,080円 (横207mm×縦110mm×高さ48mm)	 京風みそかつ弁当 1,080円 (横207mm×縦110mm×高さ48mm)	 京風牛焼き弁当 1,080円 (横207mm×縦110mm×高さ48mm)	 なてしこ弁当 1,080円 しゃくなげ弁当 1,400円 (横214mm×縦214mm×高さ33mm)	 さくら弁当 1,620円 もみじ弁当 1,620円 (横240mm×縦180mm×高さ48mm)
--	--	--	--	---	--	---

おやつ時

消費税込価格です。

 小倉山ぜんざい 700円 (生ぜんざい)	 八つ橋シュークリーム 700円	 フルーツホットケーキ 730円	 おとうふチーズケーキ 730円	 抹茶パフェ 840円
--	--	--	--	---

お食事処 (578席)

お飲み物 | ジュース(1杯)300円 ウーロン茶(1杯)300円 コーヒー400円 ビール(中ビン)650円 お酒(1合)600円 ノンアルコール(小ビン)350円 芋焼酎・麦焼酎(1杯)600円 (消費税別)

							
---	---	---	---	---	---	---	---

ご予約・お問い合わせは 八つ橋庵 しろやかた TEL.075-313-2151 FAX.075-311-9581 〒615-0877 京都市右京区西京極西衣手町36番地 http://sisyu.yatuhasian.jp

ご夕食は、基本的に2,160円から承ります。ご予算に応じて調理いたします。「八つ橋庵かけはし」でのご用意も承ります。

上記金額は消費税込です。各施設ともお料理の内容は仕入れの都合により変更させていただく場合がございます(要予約)。全て写真はイメージです。器が変わる場合もございます。

ハッ福庵 しろやかり 眺めのいいカフェ&レストラン (社)京のふるさと産品協会 「旬の京野菜提供店」認定

こはん時 京もの野菜に果実の風味を... 11:00~15:00(L.O.14:30) 席数:カウンター22席、テーブル32席 団体のお食事は、1,620円よりご予算に応じて承ります。(要予約)

 お菜盆 しゃなりしゃなり 1,620円	 お菜盆 しゃなり湯どうふ 1,620円	 正しいビーフカレーしゃなり風 1,750円	 菜果膳 やんわり 2,480円
 お菜盆 のんどり 3,080円	 クリーム・ド・わらび 730円	 ナッティフルーツパフェ 730円	 チーズケーキ 730円

フレッシュフルーツティー 580円 お二人様用 1,100円

ご予約・お問い合わせは 八つ橋庵 しろやかり TEL.075-754-0611 FAX.075-754-0612 〒606-8437京都市左京区南禅寺草川町69-1 http://syannari.yatuhasian.jp

上記金額は消費税込です。各施設ともお料理の内容は仕入れの都合により変更させていただく場合がございます(要予約)。尚、京都産産材を中心に調理いたしておりますが、全てが京都産ではございません。ご承知おき下さい。

要予約



かるちゃー体験

お菓子な休日



— 受講時間 —
団体様の時間外利用は
ご相談に応じます。
表示は消費税込価格です。

各体験の所要時間は約60分です。(9、10、16～23は下記参照) 表示は消費税込価格です。

7 9 10 19 21 23 以外はお持ち帰りOK

1 生地から作る 生八つ橋手づくり体験

つぶあん・抹茶・くりの生八つ橋3種類を生地づくりからチャレンジ。出来上がりはおみやげに。

完成品(イメージ) **料金** 3ヶづくり 1,200円 **最少催行人数** 2名様～

生地から作る ●生八つ橋づくりとお抹茶体験

上記体験にさらに、お抹茶を点てていただきます。 **料金** 1,480円 **最少催行人数** 2名様～

7 みたらし団子づくり体験

「京都下鴨神社の奉納菓子」みたらし団子を生地づくりから体験していただきます。京都風コクのあるタレづくりも楽しめます。

3本づくり **料金** 1,380円 **最少催行人数** 2名様～

8 京の上生菓子 ねりきり細工

本格的な京菓子「ねりきり」を昔ながらの道具を用いて仕上げていきます。

3ヶづくり 4ヶづくり **料金** 1,480円/1,720円 **最少催行人数** 2名様～

2 教育旅行様・お子様用プラン 生八つ橋手づくり体験

つぶあん・抹茶・くりの生八つ橋3種類にチャレンジ。出来上がりはおみやげに。

完成品(イメージ) **料金** 3ヶづくり 970円 **最少催行人数** 2名様～

●生八つ橋づくりとお抹茶体験

上記体験にさらに、お抹茶を点てていただきます。 **料金** 1,250円 **最少催行人数** 2名様～

9 本格おとうふ作り体験

生搾り製法にて、豆乳・おから・湯葉づくり、そして「おぼろ豆腐」から「本綿豆腐」までを作ります。

完成品(イメージ) **料金** 1,600円 **所要時間** 約80分 **最少催行人数** 2名様～60名様

●本格おとうふ・七味作り体験

料金 2,160円 **所要時間** 約80分 **最少催行人数** 2名様～60名様

3 いちごの季節 いちご大福づくり

しっとりもちもちした求肥生地を作り、中へはシューシーな国産いちごを、白いちごミルク・抹茶のかわいい13色の大福です。

※12月から翌5月中旬まで、いちごの季節のみ開催です。

3ヶづくり **料金** 1,380円 **最少催行人数** 2名様～

10 本格おとうふ・七味づくり体験と創作おぼんざい料理

出来たて手づくり湯豆腐を創作おぼんざい料理と共にご賞味いただけます。

料金 3,360円(しゃなり 3,780円) **所要時間** 約2時間 **最少催行人数** 2名様～60名様

(料理内容) お菓盆しゃなりしゃなり(しゃなり) おおい膳(ししゅうやかた・かけはし)

4 いちごの季節 いちご八つ橋づくり

新鮮ないちごを、生八つ橋でお花のように包んだかわいい名物「いちごちゃん」を3種類(白いちごミルク・抹茶)つくります。

※12月から翌5月中旬まで、いちごの季節のみ開催です。

3ヶづくり **料金** 1,380円 **最少催行人数** 2名様～

11 京染 手描き友禅体験

すり金加工したハンカチに花・蝶・ふくろう・貝などの手描き友禅を体験していただきます。

料金 1,300円 **最少催行人数** 2名様～

12 京七味作り体験

オリジナルブレンドで京七味を作ります。とうからし、山椒、青のり、陳皮、胡麻(白ごま・黒ごま)、ケシの実、麻の美を使用。好みの配合が出来たら出汁に入れて味見。辛さの加減や風味を調整してビンに詰めます。

料金 1,200円 **最少催行人数** 4名様～

5 京野菜まんじゅうづくり

伝統の京野菜のかたちをしたかわいいおまんじゅうをつくりまします。粉あわせ・練り・包あん・蒸しをしてせいろを開けた瞬間…感動です。

4ヶづくり **料金** 1,380円 **最少催行人数** 2名様～

13 まゆ人形づくり

素朴なまゆを使って、かわいい人形作りが楽しめます。お家で作れるキットのおみやげ付です。

料金 1,370円 **最少催行人数** 2名様～

14 おあそびししゅう

ナフキンに顔の表情をかたく刺しゅうしていただきます。

料金 1,100円 **最少催行人数** 2名様～

6 生麩まんじゅうづくり体験

こしあん・抹茶・焼き栗・黒ゴマの4種類の生麩まんじゅうをつくりまします。1つはその場でご賞味、残りはお土産に。

4ヶづくり **料金** 1,380円 **最少催行人数** 2名様～

15 月ごよみ 京菓子づくり

月替わりで季節の京菓子をつくりまします。

料金 1,380円 **最少催行人数** 2名様～

2月 やきいも 3月 みたらし団子 4月 桜餅 5月 柏餅

月々のお菓子 ※「3月みたらし団子」「8月くすきり」のみお持ち帰りできません

1月 花びら餅	4月 桜餅	7月 ちまき	10月 亥の子餅
2月 やきいも	5月 柏餅	8月 くすきり	11月 秋の生八つ橋
3月 みたらし団子	6月 水無月	9月 そばまんじゅう	12月 椿餅

16 舞妓と京のおやつ時

生地から作る生八つ橋手づくり体験

●生地から作る生八つ橋手づくり体験 ●舞妓と記念撮影(カメラご持参ください) ●舞妓の京舞ご鑑賞 ●千社札プレゼント

料金 舞妓：一席 54,000円 + 生地から作る生八つ橋手づくり体験：お一人様 1,200円 お抹茶付は各講座280円必要です。(その他のご希望の体験に変更することもできます。)

所要時間 約1時間45分 **定員** 64席

17 通年 琵琶の弾き語りと源氏物語ゆかりの餅菓子づくり

●琵琶の弾き語りによる「平家物語」または「源氏物語」の世界をご鑑賞 ●亥の子餅(いのこもち)又は、椿餅(つばいちもち)手づくり体験 ●記念撮影(カメラご持参下さい)

川村旭芳 亥の子餅 源氏物語「葵」九帖 椿餅 源氏物語「若菜上」三十四帖

料金 琵琶：一席 54,000円 + 亥の子餅又は椿餅手づくり体験：お一人様 1,380円 (その他のご希望の体験に変更することもできます。)

所要時間 約1時間45分 **定員** 64席

18 通年 着物&浴衣で生八つ橋手づくり体験

着物(浴衣)に着替え、生八つ橋手づくり体験をお楽しみ下さい。手ぶらでOK。着物(浴衣)でおでかけOK。

料金 5,100円(夏季:浴衣4,500円) 学生様は、着物・浴衣とも4,100円 着付け+生八つ橋手づくり体験(その他の体験・食事に変更することもできます。)

所要時間 1時間～1時間40分 **定員** 5名様～200名様

19 食育プログラム 和食の「だし」づくり体験

京都で「だし」をひき一汁四菜を食す

和食の心臓「だし」の旨みと「香り」を体感しませんか? 日本の伝統的な食文化である和食。この美味しい和食の原点となる「だし」づくりを楽しみ学びます。削りたてのかつお節に、炊きたて土鍋ごはん、そして最後に京風きつねうどん!他 四菜

料金 2,500円 **所要時間** 約90～120分 **定員** 4名様～30名様

20 京の上生菓子 ねりきり細工とお抹茶体験

昔ながらの道具を使い、京菓子「ねりきり」を作ります。できあがった「ねりきり」菓子1つをご自分で点てたお抹茶と一緒にご賞味いただけます。残りはおみやげに。

完成品(イメージ) **料金** 4ヶづくり 2,000円 **所要時間** 約80分 **最少催行人数** 2名様～

21 抹茶パフェ作り体験

抹茶アイスクリーム・抹茶白玉団子・抹茶生麩まんじゅうを手づくりし、さらに粒あん炊き、抹茶生クリームの泡立て、抹茶の石臼挽きをしていただきます。そして、パフェグラスに盛り付けて、出来たてをご賞味!(グループでの分担作業となります。)

料金 1,600円 **所要時間** 約80分 **定員** 2名様～6名様

22 ほんまもん講座 極上の体験 つぶあん入り生八つ橋を焼ける

つぶあん・きなこ・にっき・生地づくりと…。生八つ橋を焼けます。

4ヶづくり **料金** 2,300円 **所要時間** 約2時間 **定員** 2名様～6名様

23 食育プログラム 和食の「だし」づくり体験

本格「一番だし」をひき、土鍋ごはん、京風きつねうどんを作ります。(おぼんざいのお食事付き。)

料金 2,260円 **所要時間** 約80分 **最少催行人数** 2名様～30名様

●和食の「だし」づくりと手づくりおぼろ豆腐体験

上記体験にさらに、とろける「湯葉」・ふわふわの温かい「おぼろ豆腐」をお楽しみいただけます。

料金 2,800円 **所要時間** 約80分 **最少催行人数** 2名様～30名様

京もの野菜とフルーツ食房

おみやげ時 こだわりハッ橋&焼きたてドーナツ&創作和洋菓子



フルーツタワーパンケーキ フルーツスムージー

ごはん時 旬の京もの野菜に果実の風味を一季節の菜果膳一

11:00~15:00(L.O.14:30) 席数:カウンター22席、テーブル32席 京都産ひのひかり米使用



消費税込

狐の嫁入り・狸の婿入り膳 1,800円
団体様のお食事は1,620円よりご予算に応じて承ります。(要予約)

おやつ時 いやしの紅茶&フレッシュフルーツのデザート

10:00~17:30(L.O.17:00) 席数:カウンター22席、テーブル32席
フルーツ焼きドーナツ・フルーツミルクパフェ・生麩まんじゅうとフルーツハッ橋 他



消費税込

フレッシュフルーツティー (1名様用)580円

ナッティフルーツパンケーキ 730円

京菓子カルチャー体験

お菓子な休日
メニューは裏面に☺

(社)京のふるさと産品協会「旬の京野菜提供店」認定

ハッ橋庵 **しやなり**
ご予約・お問い合わせ
TEL.075-754-0611
FAX.075-754-0612

〒606-8437 京都市左京区南禅寺草川町 69-1
営業時間 10:00~17:30
休館日 火曜日(火曜日が祝日の場合は翌日水曜日) / 12月24日~31日
地下鉄東西線「蹴上駅」市バス⑤南禅寺・永観堂前 ②⑩動物園前



京菓子 かるちゃー体験館

復路限定

おみやげ時 要予約 復路お買い物で来店のお客様へ
席数:173席 ①~⑤よりおひとつお選び下さい
(30分以上のお時間をお取りください。ごはん時、おやつ時、体験との併用はできません。) **無料**

- ① **ハッ橋ぜんざい** ※お茶付
*夏季(6月~9月)は冷製ぜんざい
- ② **自家製 生麩まんじゅう** ※お茶付
- ③ **焼きたてハッ橋 プチシュークリーム** ※お茶付
- ④ **生ハッ橋とお抹茶**
- ⑤ **月ごよみ 京菓子 一月替わりのお菓子** ※お茶付
4月:お花見生ハッ橋ぜんざい(一例)

ごはん時 要予約 席数:173席 「ハッ橋庵とししゅうやかた」のお料理を全て承ります。

創作 京料理 丁寧にだしをとり、仕立てはうす味に **消費税込**



華せいり膳 彩り野菜と豚肉・鱈ごはんの2段せいり蒸し **華せいり膳 1,200円**

華やき膳 野菜と豚肉の白みそ薫り立つ陶板焼き・はんなりとうふ **華やき膳 1,700円**

湯どうぶ御膳 西京極 2,160円

京料理盛り込み膳 華 2,160円



おやつ時 要予約 席数:173席 **消費税込**

〈創作菓子と華やかフレッシュフルーツティー〉
●京の菓子鉢とフルーツティー 一和のアフタヌーンティー **2,160円**
●午後の抹茶スイーツとフルーツティー 自家製の宇治抹茶プチスイーツ **1,250円**



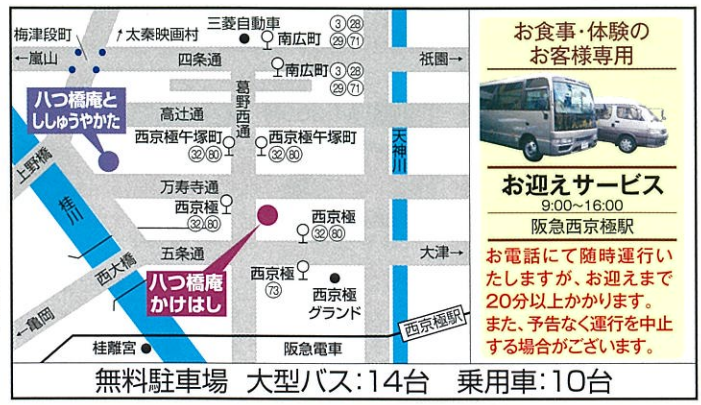
京菓子カルチャー体験

お菓子な休日
メニューは裏面に☺

(社)京のふるさと産品協会
「旬の京野菜提供店」認定

ハッ橋庵 **かけはし**
ご予約・お問い合わせ
TEL.075-316-0415
FAX.075-315-9706

〒615-0884 京都市右京区西京極都町8番地(市バス西京極・西京極午塚町より徒歩すぐ)
営業時間 9:00~17:00 休館日 月曜日(月曜日が祝日の場合は翌日火曜日) / 12月26日~31日
阪急京都線「西京極駅」市バス⑦⑩⑪⑫⑬⑭⑮⑯⑰⑱⑲⑳㉑㉒㉓㉔㉕㉖㉗㉘㉙㉚㉛㉜㉝㉞㉟㊱㊲㊳㊴㊵㊶㊷㊸㊹㊺南広町



京菓子カルチャー体験

お菓子な休日
メニューは裏面に☺

ハッ橋庵 **ししゅうやかた**
第34回プロが選ぶ 観光・食事・土産物施設100選

ご予約・お問い合わせ
TEL.075-313-2151 FAX.075-311-9581

〒615-0877 京都市右京区西京極西衣手町36番地
開館時間 9:00~17:15 休館日 12月26日~31日
阪急京都線「西京極駅」市バス⑦⑩⑪⑫⑬⑭⑮⑯⑰⑱⑲⑳㉑㉒㉓㉔㉕㉖㉗㉘㉙㉚㉛㉜㉝㉞㉟㊱㊲㊳㊴㊵㊶㊷㊸㊹㊺南広町

ししゅう美術館 & 生ハッ橋工房(無料)

おみやげ時 生ハッ橋工房 & 工房ショップ **直営店だけの限定販売!**

ハッ橋庵こだわりの創作生ハッ橋。出来たてそのまま...、おみやげに!!

復路お買い物で来店のお客様へ 要予約

お呈茶サービス 無料

「生ハッ橋と抹茶のご賞味」

(35分以上のお時間をお取りください。ごはん時、体験との併用はできません。)

復路限定 初めての感動・ししゅう美術館

ごはん時 旬の素材と四季の彩り 席数:578席 **要予約** **消費税込**

季節料理	
春 3月~5月 春の京菜 ゆばたけ膳	2,160円
夏 6月~8月 夏の涼菜膳 はもとゆば	3,780円
秋 9月~11月 秋の旬菜膳 まつたけと山の恵み	3,240円
冬 12月~2月 冬膳 はなやぎ	4,320円

春の京菜 ゆばたけ膳 2,160円 冬膳 はなやぎ 4,320円
昼食は1,200円(税込)より、夕食は2,160円(税込)より賜ります。

舞妓と京のおひる時 **琵琶の弾き語りとおひる時** **消費税込**



お食事処 1階ハッ橋庵 34席 2階高瀬川 64席 新館1階有栖川 62席 新館2階紙屋川 24席
1階貴船川 82席 3階清滝川 194席 新館2階賀茂川 36席 新館3階桂川 60席