

京ら一めん

鶏ガラに生姜などの野菜や昆布を合わせた黄金色のブイヨンに、香ばしい葱油を合わせた自家製スープ。白醤油にいりこ、かつお、昆布の素材本来の旨味を引き出した“白だし”とこだわり醤油をブレンドし、ゲランドの塩、干し椎茸の旨味をきかせた“醤油”をご用意しました。

おすすめ



白だしら一めん(京都・濃紅たまごの煮卵付き) ¥900(税込¥990)
 たっぶりの九条ねぎに、出汁で炊いた食感が良い 煮卵なし ¥800(税込¥880)
 丹波しめじ、濃厚な特製半熟煮卵をご一緒に。
 ふわり香る本かつお節が美味しさの決め手。



醤油ら一めん(京都・濃紅たまごの煮卵付き) ¥900(税込¥990)
 たっぶりの京都の九条ねぎに、出汁で炊いた食感が 良い丹波しめじ、濃厚な特製半熟煮卵をご一緒に。
 磯の風味が豊かな“あおさ”が上品な味わいに。



白だし梅しそら一めん
 ¥1,000(税込¥1,100)

南高梅の酸味と青紫蘇オイルの香りが調和した、さっぱりとお召し上がりいただける女性に人気のら一めん。



醤油梅しそら一めん
 ¥1,000(税込¥1,100)

南高梅の酸味と青紫蘇オイルの香りが調和した、さっぱりとお召し上がりいただける女性に人気のら一めん。



白だし牛肉ら一めん
 ¥1,100(税込¥1,210)

出汁でじっくり煮込んだ牛肉と生姜を少しずつ合わせていただく、あっさりとしながらも満足感のある一品。



醤油牛肉ら一めん
 ¥1,100(税込¥1,210)

出汁でじっくり煮込んだ牛肉と生姜を少しずつ合わせていただく、あっさりとしながらも満足感のある一品。

トッピング ・濃紅たまごの煮卵・九条ねぎ・コーン 各 ¥100(税込¥110) ・焼豚(3枚) ¥200(税込¥220) ・麺大盛り ¥100(税込¥110)

おすすめセット 京ら一めんと一緒にいかがでしょう



NEW!

手巻き寿司
 ・和風ローストビーフ
 ・サーモンアボカドサラダ
 プラス ¥600(税込¥660)

醤油玉ねぎソースで仕上げた薄切りローストビーフと、サーモンとアボカドをバジルドレッシングで和えたサラダ仕立ての手巻き寿司のセット。



ミニ衣笠井 プラス ¥500(税込¥550)
 ~大本山南禅寺御用達 京豆腐 服部の手揚げ~
 たっぶりの九条ねぎとこだわりの油揚げを使った人気の井。



ミニねぎトロ井 プラス ¥600(税込¥660)
 ら一めんのおともに定番のねぎトロ井。
 わさび醤油でどうぞ。



こぼんちゃん
 1本 プラス ¥150(税込¥165)
 2本 プラス ¥200(税込¥220)
 3本 プラス ¥300(税込¥330)



ミニスイーツ 各プラス ¥300(税込¥330)
 ・白玉みつめ ・フルーツみつめ ・わらびもち

ドリンク お食事とセットの場合は下記のドリンクを半額でお選びいただけます。*ビールは除く

〈単品のドリンクには京阿月のお茶菓子が付きます。〉

- ・アイスグリーンティー ¥600(税込¥660)
- ・クリームソーダ(ラムネ/メロン) ¥650(税込¥715)
- ・オレンジジュース ¥600(税込¥660)
- ・アップルジュース ¥600(税込¥660)
- ・コーヒー“煎”(Hot/Cold) ¥600(税込¥660)
- ・紅茶“ロンネフェルトアールグレイ”(Hot/Cold) ¥600(税込¥660)
- ・ビール ~サッポロ黒ラベル~ ¥650(税込¥715)

和スイーツと甘味

京阿月の創業は江戸期の弘化年間。雑穀問屋として創業し、小豆の目利きとして知られた先祖より伝わる、厳しい素材選びを信条としております。そんな京阿月がご提案する新しい和スイーツと定番の甘味をどうぞお楽しみください。

おすすめ



みかさパンケーキ ¥1,000(税込¥1,100)
～特製マスカルポーネクリームと丹波大納言の小倉～

通常の2倍の卵を使ったみかさ生地、マスカルポーネクリームと丹波大納言の小倉の三位一体を味わう和風パンケーキ。メープルシロップで味の変化を。(フルーツは季節によって変わります。)



京阿月甘味プレート ¥950(税込¥1,045)

- ・もちどら
- ・ミニみつまめ
- ・抹茶わらび餅
- ・こぼんちゃん2本

京阿月の和菓子と甘味を一度に味わう欲張りのワンプレート。○京阿月つるりん限定の「もちどら」をお召し上がりいただけます。



いちごパフェ ¥1,400(税込¥1,540)

旬のいちご7個、丹波大納言の小倉、京阿月自慢のみかさ生地とラスク、バニラアイスを重ね、ソフトクリームと苺ソースをトッピング。



抹茶パフェ ¥1,200(税込¥1,320)

ほろ苦い抹茶ゼリー、丹波大納言の小倉、京阿月自慢のみかさ生地とラスク、抹茶アイスを重ね、ソフトクリームと自家製抹茶みつをトッピング。



抹茶ぜんざい ¥1,000(税込¥1,100)

ザラメのみで炊いた小豆の風味を大切にした丹波大納言のぜんざいにおうすを掛けて。ほろ苦い抹茶と奥行きのある甘さの小豆との絶妙な調和を楽しむ定番の一品。



フルーツみつまめ ¥900(税込¥990)
ソフトクリームなし ¥800(税込¥880)

白みつ・黒みつ・抹茶みつよりお好きなみつをお選びください。

・白玉みつまめ

¥900(税込¥990)
ソフトクリームなし ¥800(税込¥880)

・御所ぜんざい

¥900(税込¥990)



栗ぜんざい ¥1,100(税込¥1,210)

丹波大納言の小倉と自家製竹つき餅の御所ぜんざいに栗を添えて。

・栗白玉みつまめ

¥1,000(税込¥1,100)
ソフトクリームなし ¥900(税込¥990)

・自家製わらびもち

¥750(税込¥825)



こぼんちゃん3本セット (ドリンク付き)

¥800(税込¥880)

京阿月名物こぼんちゃん創業40年以来、毎朝昆布で出汁を取り、たまり醤油と砂糖で仕込む自家製たれと香ばしい焦がしきな粉でいただく串だんご。

+¥100(税込¥110)でソフトクリームをお付けします。お好きなドリンクを下記ドリンクメニューよりお選びください。※ビールを除く

ドリンク スイーツとセットの場合は下記のドリンクを半額でお選びいただけます。※ビールは除く

〈単品のドリンクには京阿月のお茶菓子が付きます。〉

- ・煎茶 宇治丸久小山園“初みどり” ¥700(税込¥770)
- ・ほうじ茶 宇治丸久小山園“小倉かおり” ¥600(税込¥660)
- ・おうす 宇治丸久小山園“又玄” ¥700(税込¥770)
- ・アイスグリーンティー ¥600(税込¥660)
- ・クリームソーダ(ラムネ/メロン) ¥650(税込¥715)
- ・オレンジジュース ¥600(税込¥660)
- ・アップルジュース ¥600(税込¥660)
- ・コーヒー“煎”^{せん}(Hot/Cold) ¥600(税込¥660)
- ・紅茶“ロンネフェルトアールグレイ”(Hot/Cold) ¥600(税込¥660)
- ・ビール～サッポロ黒ラベル～ ¥650(税込¥715)

