



かつ煮鍋
680円(税込734円)



天ぶらの盛合せ
630円(税込680円)
食材は季節により異なる場合がございます。
サクサクの食感、揚げたての天ぶらをどうぞ。



砂肝の炭火照焼き
290円(税込313円)

こりこりした食感とピリ辛が食欲をそそります。



チーズの包み揚げ
290円(税込313円)



じゃがバター
260円(税込280円)

ほくほくのじゃがいもはバターとの相性抜群。



茶碗蒸し
200円(税込216円)



ミニさらだ
200円(税込216円)



鶏の唐揚げ
390円(税込421円)

柔らかくジューシーな美味しさをどうぞ。



キリン一番搾り
生ビール(中)
500円(税込540円)
生ビール(小)
300円(税込324円)

瓶ビール(中瓶)
480円(税込518円)
お酒(燗・冷)1合
400円(税込432円)



KIRIN FREE
キリンフリー
ノンアルコール
キリンフリー
280円(税込302円)

未成年者及び、運転される方へのアルコールのご提供は控えさせていただきます

※食材は季節により異なる場合がございます。器、盛り付け等は写真と異なる場合がございます。※当店では共通の調理器具で、食物アレルギー特定原材料7品目を取り扱っております。



とろ〜りプリン
300円(税込324円)



白玉あんみつ
380円(税込410円)

白玉を、特製あんこと一緒に黒蜜でお召し上がりください。
抹茶アイスクリームとの相性もピッタリ。



二色アイス
抹茶アイス
バニラアイス
各150円(税込162円)
※写真は二色アイスです。



クリームあんみつ
380円(税込410円)

手づくりの白寒天に特製あんことフルーツ。
バニラアイスと一緒に召しあがり下さい。



白玉ぜんざい
330円(税込356円)

むぎの里特製あんこを煮込み、ぜんざいに仕上げました。
白玉と一緒に召しあがり下さい。



シークワサー
ヨーグルト
380円(税込410円)

シークワサー100%果汁と肉厚なアロエを
ヨーグルトと混ぜてお召し上がりください。



ミニ抹茶白玉
190円(税込205円)

京都宇治の抹茶を使った、手づくりの
香り豊かな「抹茶寒天」が自慢です。



ミニあんみつ
190円(税込205円)

お飲み物
各種200円
(税込216円)



- ・ホットコーヒー
- ・アイスコーヒー
- ・オレンジジュース
- ・りんごジュース
- ・コーラ



※各メニュー内容は店舗によって異なる場合がございます。