

THE. *Ikkyu* 一休

こだわり
1

当店のうどんは、
**食べるだけの
ヘルシーうどん**

「幸せの玄うどん」に含まれる
難消化性デキストリンは、
特定保健用食品の素材として
使用されている水溶性食物繊維です。

食物繊維 約7g/
サニーレタス 約4個分

※麺重量 240g / 1食あたり 約7g 含有
※サニーレタス約4個 (1個:約300g可食部)
の水溶性食物繊維。

こだわり
2

当店のご飯は全て、
**最高品質の
ゆめぴりか**

11年連続で
**「特A」
を獲得**

(2011年産~2021年産)

「日本穀物検定協会」が発表した
令和2年産米食味ランキングによると「ゆめぴりか」は
「ななつぼし」とともに最高位の「特A」に輝きました。

こだわり
3

豊潤な味わいを堪能

ものすごい鯖と
呼ばれる、究極の干物。

当店では、創業昭和22年「越田商店」
の「ものすごい鯖」といわれる
鯖を使用しております。その豊潤な味
わいをぜひ一度ご体験ください。

※写真はイメージです。

こだわり
4

当社で使用している蕎麦は
渡辺製麺



渡辺製麺の麺は、半世紀の間、長野県
と山梨県に峰を連ねる八ヶ岳連峰の水
と空気の美しい大自然の中で作り続け
られています。その確かな味わいを是
非一度ご体験ください。

※当店でそばとうどんは同じ調理場で調理しております。
蕎麦アレルギーの方はご注意ください。

こだわり
5

当店の豆腐は
**国産大豆使用で
毎日手作り**

国産豆乳から豆の風味を損なわぬ
ように丁寧に作られています。
シンプルだからこそ手が抜けない
豆腐料理。大豆の旨味がストレート
に伝わってきます。



スパメツツア 仙台の

サ飯

SAUNA MESHU



Saunaでたくさん汗を流したあとに
ぴったりなメニューをご用意!



こちらも一緒に
オロホセツ
つけられます
+300円
(税込330円)

濃厚でまるやかな味わい!



こちらも一緒に
オロホセツ
つけられます
+300円
(税込330円)

熟成豚
ローズかつ

サ飯
02

熟成豚ローズかつ丼

1,028円(税込1,130円)

かつの旨味をふわとろ卵で
包み込んだ珠玉の逸品です。

サ飯
03

ドラゴン ラーメン

837円(税込920円)

選べる辛さ

普通 激辛

※辛みの苦手な方はご注意ください。

痺辛さほとぼしるドラゴンラーメン。
ひき肉・ニンニク・唐辛子・卵で
パンチの効いたクセになる味わいです。



こちらも一緒に
オロホセツ
つけられます
+300円
(税込330円)

サ飯
01

サウナのあとでも。
もっと熱くいこうぜ!

石焼きガーリックライス

991円(税込1,090円)

甘辛の豚肉にガーリックとブラックペッパーの
Wパンチ!一度食べたらやみつき間違いなし。

辛さがほとぼしる、汗かいていこう!



ニンニク度



サウナあとに
ぴったりな
満足感!

※ほぼ実物大です。

サ飯
04

一度食べたらやみつきの味!

骨付鳥 1,173円
(税込1,290円)

スパイシー&ガツンとにんにく!
やわらかくジューシーな、大ぶり骨付きもも肉です。
締めは余ったタレにご飯を混ぜて!

残ったタレにご飯をプラス!



1 残ったタレに
ご飯をIN!

2 よく混ぜれば
完成です!

サ飯
05



ピリ辛! 絶品! まちがいな味!

とちかも一緒に

オロポセット
つけられます
+300円
(税込330円)

麻婆豆腐ライス 1,028円(税込1,130円)

ピリッと山椒の利いた
王道の熱々石焼きメニュー!

お食事とご一緒に

オロポ

セット価格
300円(税込330円)

オロポ単品: 346円(税込380円)

単品より
50円
お得!

サウナ後は
もうコレしかありません!



サウナとさわやかな
おあがり!

※オロポセットは、一品・サラダ・
デザートメニューは対象外となります。

熱い内にめし上がれ

石焼き

メニュー

[石焼きメニュー各種]

ゆめぴりか
十六穀米 (←飯選べます)
 ゆめぴりか

※十六穀米には、蕎麦の実を使用しています。

石焼きメニュー全品

オロポセット
 つけられます
+300円
 (税込330円)



ゆめぴりか
 使用

石焼
 ちよい辛

チーズヤンニョムチキンライス

スープ付き **1,119円** (税込1,230円)

ピリ辛のヤンニョムチキンと
 まろやかなチーズが融合した、
 当店おすすめの石焼きメニューです。

こちらも一緒に

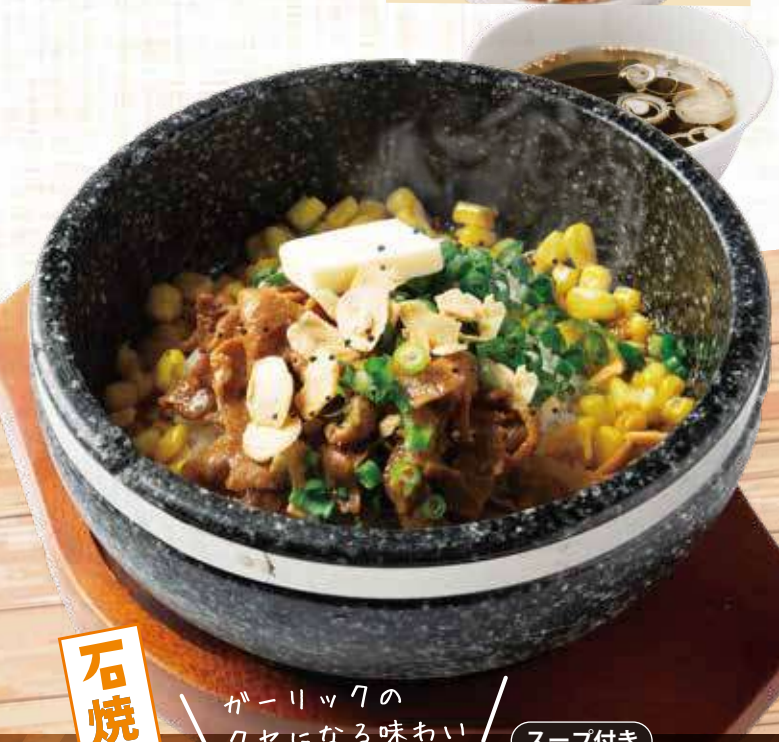
ミニ冷麺セット
 プラス**437円**
 (税込480円)



石焼
 サーモンとしらす、
 間違いない味!

サーモンしらすライス
1,046円 (税込1,150円)

スープ付き
 止まらないおいしさ。
 組み合わせ抜群の
 海鮮石焼ライス!



石焼
 ガーリックの
 7セになる味わい!

ガーリックライス
991円 (税込1,090円)

スープ付き
 甘辛の豚肉にガーリックと
 ブラックペッパーの
 Wパンチ!



石焼 \ アジアンテイストの石焼!! / **スープ付き**

海老キーマカレー 海老の風味とキーマカレーのスパイシーさがクセになる逸品!

1,028円 (税込1,130円)



石焼 \ ピリ辛! 絶品! / **大辛** **スープ付き**

麻婆豆腐ライス ピリッと山椒の利いた王道の熱々石焼きメニュー!

1,028円 (税込1,130円)



石焼 \ 王道の組み合わせ!! / **スープ付き**

明太マヨビビンバ 明太子の風味が食欲アップ! 普通のビビンバとは少し違った味わいをぜひ!

991円 (税込1,090円)



石焼 \ 石焼きの王道! / **スープ付き**

ビビンバ 具材の旨味を堪能できる定番人気メニュー!

955円 (税込1,050円)

ビビンバとご一緒にぜひ

ミニ冷麺
473円 (税込520円)

冷麺
746円 (税込820円)

ナムル盛り合わせ
437円 (税込480円)

石焼メニューにプラスしても、お酒のお供としてもぴったりです。

石焼メニューとの相性抜群の冷麺。

爽やかな味わいの中に

ピリッとした辛みがアクセントのおすすめ冷麺です。

● 写真はイメージです。

※ 季節、食材の状況により内容が異なる場合がございます。

「発明」製造特許取得

溶け出しやすい水溶性食物繊維を99%うどんに留めて茹であげる製法は独自の特許技術によるものです。

〈特許 5970112号〉〈特許 5970118号〉

「幸せの玄(くろ)うどん」に含まれる難消化性デキストリンは、特定保健用食品の素材として使用されている水溶性食物繊維です。

食物繊維 約7g/
サニーレタス 約4個分

※麺重量 240g / 1食あたり 約7g 含有
※サニーレタス約4個 (1個:約300g可食部)
の水溶性食物繊維。

Happy to eat

幸せの
玄(くろ)うどん

当店のうどんは

カレーうどん

名物

圧倒的な
香りの源泉は
二十種類のスパイス

746円(税込820円)

めにピッタリです!

追い飯

最後は残ったカレーに追い飯!
カレークッパで二度美味しい。

プラス110円(税込120円)



選べる辛さ!

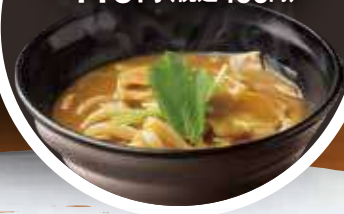
😊 普通

🔥 辛口

サイドメニューにおすすめ!

ミニカレーうどん

410円(税込450円)



カレーうどんに
プラスして
おいしさアップ

トッピングメニュー



とんかつ
346円
(税込380円)



たえび天
182円
(税込200円)



チーズ
228円
(税込250円)



ちくわ天
137円
(税込150円)



揚げ茄子
137円
(税込150円)

※右ページのカレーうどんにもトッピングできます。



とり天月見カレーうどん 1,055円
(税込1,160円)



チリガーリックカレーうどん 1,055円
(税込1,160円)



豚と茄子のカレーうどん 1,019円
(税込1,120円)



にんにくもりもりカレーうどん 1,019円
(税込1,120円)



とんかつカレーうどん 1,019円
(税込1,120円)



チーズカレーうどん 937円
(税込1,030円)

麺大盛り
プラス
82円(税込90円)

ちょうどいいサイズ感！
ミニ丼各種

セット 364円(税込400円)

単品 437円(税込480円)



● 写真はイメージです。
※ 季節、食材の状況により内容が異なる場合がございます。

蕎麦・うどん全品

オロポセット
つけられます
+300円
(税込330円)



ツルッといきましょ
蕎麦・うどん
メニュー



相性間違いなしの
王道の組み合わせ

冷 大海老天ざる蕎麦

1,119円(税込1,230円)

サクサク衣の天ぷらと相性抜群のざる蕎麦。
定番の組み合わせながらその間違いのない味わい!

※[蕎麦・うどん] 選べます。

当店で使用している蕎麦は

渡辺製麺 直送です。

渡辺製麺の麺は、半世紀の間、長野県と山梨県に
峰を連ねる八ヶ岳連峰の水と空気の美しい
大自然の中で作り続けられています。



温 大海老天ぷら蕎麦

1,119円(税込1,230円)

※[蕎麦・うどん] 選べます。



冷 野菜天ざる蕎麦

1,046円(税込1,150円)

※[蕎麦・うどん] 選べます。



シンプルにいきたい方は

温 かけ蕎麦 610円(税込670円)

かけうどん 610円(税込670円)

冷 ざる蕎麦 610円(税込670円)

ざるうどん 610円(税込670円)

冷 大海老天とろ蕎麦

1,073円(税込1,180円)

※[蕎麦・うどん] 選べます。





小エビ天と茄子のおろしつけ蕎麦
800円(税込880円)

※[蕎麦・うどん] 選べます。

ちよい辛



肉の旨味が蕎麦によく合う！



四元豚の肉つけ蕎麦
837円(税込920円)

※[蕎麦・うどん] 選べます。



冷梅と茄子のさっぱり蕎麦
800円(税込880円)

※[蕎麦・うどん] 選べます。



四元豚の肉まぜ蕎麦
864円(税込950円)

※[蕎麦・うどん] 選べます。

ちよい辛



温四元豚の肉蕎麦

837円(税込920円)

※[蕎麦・うどん] 選べます。



冷山かけ蕎麦

710円(税込780円)

※[蕎麦・うどん] 選べます。



温きつね蕎麦

710円(税込780円)

※[蕎麦・うどん] 選べます。



冷わさび蕎麦

746円(税込820円)

※[蕎麦・うどん] 選べます。



麺大盛り
プラス
82円(税込90円)

ちょうどいいサイズ感！

ミニ丼各種

セット364円(税込400円)

単品437円(税込480円)



天丼



豚丼



明太しらす丼



サーモン丼



鉄火丼



糸ギトロ丼

●写真はイメージです。
※季節、食材の状況により内容が異なる場合がございます。

御膳の定食全品

オロポセット
つけられます
+300円
(税込330円)



少しだけ贅沢にいきませんか？



籠盛り御膳

メニュー

ゆめぴりか
使用

小鉢の籠盛りに、
メインのおかずが一品。
少しだけ贅沢な
御膳メニューです。

こしだ かご 越田の鯖籠盛り御膳

1,528円 (税込1,680円)

越田の鯖の豊潤な味わいを堪能できる
少しだけ贅沢なおすすめ御膳。

[越田の鯖籠盛り御膳]



※十六穀米には、蕎麦の実を使用しています。

創業昭和22年
越田商店の
越田の鯖



かご 寿司と天ぷら籠盛り御膳

1,528円

(税込1,680円)

寿司と天ぷらの間違いない組み合わせが嬉しい、
お風呂あがりにぴったりな御膳です。

創業昭和22年
越田商店の
こした
越田の鯖

お腹いっぱいいただきます

定食
メニュー



[定食メニュー各種]



※十六穀米には、蕎麦の実を使用しています。

こした
越田の鯖と唐揚げ定食

ご飯、味噌汁、漬物、小鉢 付き **1,119円** (税込1,230円)

越田の鯖と唐揚げの相性が抜群なイチオシ定食メニュー。

しょうが焼きと
天ぷら定食



982円
(税込1,080円)

ご飯、味噌汁、漬物、小鉢 付き

お造りと
天ぷら定食



1,200円
(税込1,320円)

ご飯、味噌汁、漬物、小鉢 付き

おぼろ豆腐付き

好みに合わせてチョイス
メインが選べる定食

ご飯、味噌汁、漬物、小鉢 付き **928円** (税込1,020円)

・こちらからお選びください

選べる!



鶏の唐揚げ



しょうが焼き



鶏と野菜の黒酢あん

画像：黒酢あんかけ ver



「御膳・定食」メニュー
ご飯大盛り
プラス 82円
(税込90円)



画像：ご飯セット

- ・ご飯 [単品] **191円** (税込210円)
白米 または 十六穀米
- ・味噌汁 [単品] **91円** (税込100円)
- ・ご飯セット **273円** (税込300円)
白米 または 十六穀米

※十六穀米には、蕎麦の実を使用しています。 ● 写真はイメージです。※ 季節、食材の状況により内容が異なる場合がございます。

絶品かつを濃厚ふわとろ卵で包んだ
 当店おすすめの丼メニューです!

丼メニュー全品

オロポセツ
 つけられます
 +300円
 (税込330円)

熟成豚
 ロースかつ

おすすめ!

熟成豚ロースかつ丼

1,028円 (税込1,130円)

味噌汁、漬物 付き

かつの旨味をふわとろ卵で
 包み込んだ珠玉の逸品。
 濃厚でまろやかな味わいが
 やみつきなること間違いなしです!

丼物

一杯のお椀の中に
 美味しさを詰め込んで

メニュー

ご飯大盛り



プラス
 82円 (税込90円)

[丼メニュー各種]

ゆめぴりか ゆめぴりか
 ● 十六穀米



(ご飯選べます)

※十六穀米には、蕎麦の実を使用しています。

ちょうどいいサイズ感が嬉しい

ミニカレーうどん

410円
 (税込450円)



メンチカツ

ロースカツ

熟成豚
 ロースかつ

三種類のかつでボリューム満点!

タレかつ丼

1,028円 (税込1,130円)

味噌汁、漬物 付き

大ぶりの海老天を贅沢に!

大海老と
 カニかまの天井

1,073円 (税込1,180円)

味噌汁、漬物 付き



間違いなしの組み合わせ!

まぐろとサーモンの
アボカドユッケ丼

味噌汁、漬物 付き

1,119円
(税込1,230円)



海の恵みを堪能!

しらす北海親子丼

1,028円 (税込1,130円)

味噌汁、漬物 付き



まぐろを存分に堪能!

まぐろ丼

1,028円 (税込1,130円)

味噌汁、漬物 付き



口の中でとろける旨味!

贅沢サーモン丼

1,291円 (税込1,420円)

味噌汁、漬物 付き

[丼メニュー各種]

ゆめぴりか

十六穀米

ゆめぴりか



(ご飯選べます)

※十六穀米には、
蕎麦の実を使用しています。

丼と一緒にいかがですか?

麺セット

プラス382円

(税込420円)



温

かけ蕎麦
かけうどん



冷

ざる蕎麦
ざるうどん

● 写真はイメージです。※ 季節、食材の状況により内容が異なる場合がございます。

「辛さほどばしる!」

ドラゴン ラーメン

837円 (税込920円)

ラーメンメニュー全品
オロポセット
つけられます
+300円
(税込330円)



ニンニク度



辛さほどばしるドラゴンラーメン。
ひき肉・ニンニク・唐辛子・卵で
パンチの効いたクセになる味わいです。

選べる辛さ

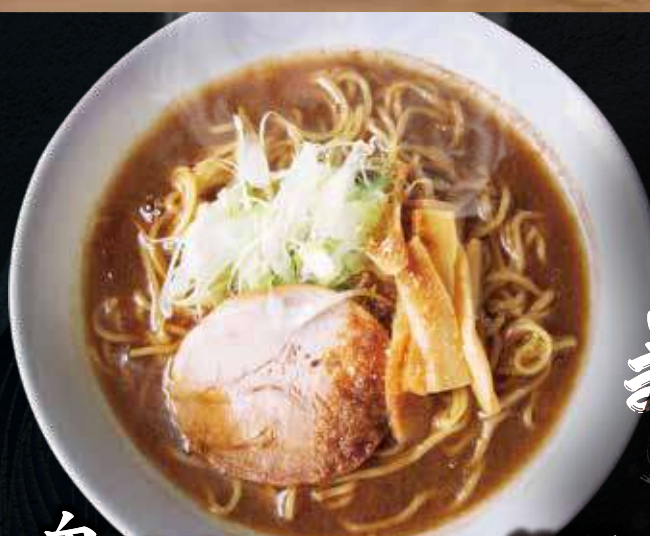
普通



激辛



※辛みの苦手な方はご注意ください。



鬼煮干しラーメン 837円 (税込920円)

煮干しの風味を存分に堪能できるスープと、
もちもちの平打ち麺がよく合います。

鬼煮干し



鬼煮干しつけ麺 837円 (税込920円)

絶品の煮干しスープに、お好みの量の麺を絡めて、
丁度いい味わいを楽しめるおすすめつけ麺!

麺大盛り

プラス
プラス119円
(税込130円)



ちょうどいいサイズ感!

ミニ丼 各種

セット 364円 (税込400円)

単品 437円 (税込480円)



海 魚

当店自慢の肴メニュー。
新鮮な海の幸を
ぜひご堪能ください。

寿司盛り三貫

437円(税込480円)

(まぐろ・いか・サーモン)

サイドメニューや
お酒のお供に。
ちょうどいい
お寿司メニューです。

寿司盛り五貫

味噌汁付き

782円(税込860円)

(海老・カンパチ・まぐろ・いか・サーモン)



お造り二種盛り

お造り三種盛り



まぐろお造り

カンパチお造り

サーモンお造り

お造り二種盛り

(まぐろ・サーモン)

573円

(税込630円)

まぐろお造り

564円
(税込620円)

カンパチお造り

564円
(税込620円)

お造り三種盛り

(まぐろ・カンパチ・サーモン)

782円

(税込860円)

サーモンお造り

564円
(税込620円)

旨辛

メニュー

お風呂あがり
ピリツといこう

ピリ辛メニューの
大定番と言えば
スンドゥブ。
チゲスープに
具材の旨味が凝縮した
間違いない味わいを
お楽しみください。



クセになるピリ辛感。
辛さだけじゃない美味しさ。
一度食べたらやみつき
間違いない旨辛メニューを
ぜひ堪能ください。

定番人気の韓国旨辛メニュー！

スンドゥブ 982円 (税込1,080円)

生卵 付き

トッピング メニュー



・追い飯

110円(税込120円)



・ラーメン

100円(税込110円)



・トッポギ

100円(税込110円)



・チーズ

110円(税込120円)



・生卵

110円(税込120円)



・コーン

91円(税込100円)

「スンドゥブとご一緒にこちらも」

ミニ丼 各種 セット 364円(税込400円)
単品 437円(税込480円)



天丼



豚丼



明太しらす丼



サーモン丼



鉄火丼



ネギト回丼

SALADA menu

今日も元気に！
シチリアサラダで
ヘルシーでかろやか



チキンと野菜で
食べ応え抜群！

チキンシーザーサラダ

637円(税込700円)

ハーフ 410円(税込450円)

シーザー



豆腐でさらにヘルシー

豆腐サラダ

546円(税込600円)

ハーフ 355円(税込390円)

ごま



ハーフサイズ

大ぶりのえびをドンと

濃厚えびサラダ

873円(税込960円)

ハーフ 428円(税込470円)

すり
おろし
野菜



シンプルなサラダ

グリーンサラダ

555円(税込610円)

ハーフ 364円(税込400円)

コク旨
醤油



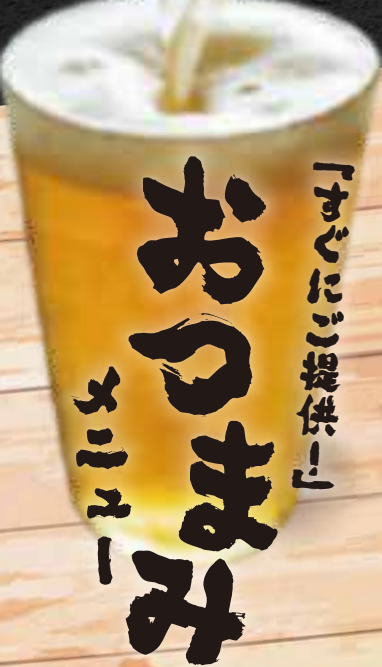
豚肉が野菜とよく合う

豚しゃぶサラダ

746円(税込820円)

ハーフ 437円(税込480円)

コク旨
醤油



枝豆
291円
(税込320円)



ちよい辛
チャンジャ
410円
(税込450円)



ちよい辛
キムチ
364円
(税込400円)



まぐろユッケ
500円
(税込550円)



ちよい辛
ピリ辛きゅうり
364円
(税込400円)



まぐろ山かけ
500円
(税込550円)

お待ちしております
すぐにお持ち
致します！
お酒のお供にぜひ。



手作りおぼろ豆腐
482円
(530円税込)

国産大豆使用で
毎日手作り
当店の豆腐は国産豆乳から、
豆の風味を損なわぬように
丁寧に作られています。



なめたけ豆腐
364円
(税込400円)



ちよい辛
わさび豆腐
364円
(税込400円)



ちよい辛
にら豆腐
364円
(税込400円)



さかな
逸品

豊潤な味わいを
堪能できる、
当店おすすめ
のさかなメニュー
です。



いわしの旨味を
明太子が引き出した
逸品メニュー

いわし明太
482円
(税込530円)



創業昭和22年
越田商店
茨城県波崎

「ものすごい鯖」と
言われる豊潤な味わい

こしだ さば

越田の鯖
891円
(税込980円)

陶板料理

アツアツをせひ



ちよい辛

チーズタッカルビ
655円 (税込720円)



豚バラもやしの
陶板焼き

573円
(税込630円)



大辛

麻婆豆腐陶板焼き
573円 (税込630円)

● 写真はイメージです。

※ 季節、食材の状況により内容が異なる場合がございます。

鶏の唐揚げ メニュー

定番の味から、
当店オリジナルの変わり種まで。
鶏の唐揚げの可能性を追求した
おすすめ唐揚げメニューです。



鶏の唐揚げ

わさびマヨ

にんにく醤油

ヤンニョムチキン

スイートチリソース

- ・鶏の唐揚げ 500円(税込550円)
シンプルな鶏の唐揚げメニュー。
- ・わさびマヨ ^{ちよい辛} 519円(税込570円)
わさびで少しピリ辛に変化した一品。
- ・にんにく醤油 519円(税込570円)
にんにくが利いたクセになる唐揚げ。
- ・ヤンニョムチキン ^{中辛} 546円(税込600円)
ピリ辛の韓国唐揚げ。
- ・スイートチリソース ^{中辛} 546円(税込600円)
甘みと辛み、程よい酸味がポイント。

French Fried Potato

ポテトフライメニュー



ハニーマスタード

明太マヨ

チーズソース

ダブルサイズ

- ・ポテトフライ 364円(税込400円)
シンプル塩味で揚げたて！
- ・ハニーマスタード 437円(税込480円)
じわじわとクセになる味わい。
- ・明太マヨ 437円(税込480円)
明太子とマヨネーズの間違いない組み合わせ。
- ・チーズソース 437円(税込480円)
チーズでまるやかさをプラス！

ポテトメニュー全品

プラス173円(税込190円)で、

お得なダブルサイズに！

とまらないおいしさ

黄金手羽先唐揚げ

一本 182円
(税込200円)

絶品の味わいを実現!

一本一本丁寧に揚げた手羽先は、
外はカリッと、中はジューシー!メイン料理の
もう一品に、お酒のお供に。当店一押し
の手羽先唐揚げをぜひご賞味ください。



おちもご一緒に

オロポセット
+300円
(税込330円)



サウナあとに
ぴったりな
満足感!



一度食べたならやみつきの味。
追い飯プラスで二度美味しい!

骨付鳥

1,173円
(税込1,290円)

スパイシー&ガツンとにんにく!
やわらかくジューシーな、大ぶり骨付きもも肉です。
締めは余ったタレにご飯を混ぜて!

残ったタレにご飯をプラス!

鳥のエキスとタレの旨味にご飯に絡んで最高です!





豚肉の旨味を引き出すピリ辛ソース!

豚のピリ辛ソース 546円 (税込600円)

ちよい辛



定番人気の一品メニュー!

豚のしょうが焼き 646円 (税込710円)



ほどよい黒酢の酸味がクセになる!

鶏と野菜の黒酢あん 646円 (税込710円)



おつまみにぴったり!

ポテト&唐揚げ 755円 (税込830円)



チーズボール 437円 (税込480円)

一口サイズのチーズボールです。熱々の生地の中からとろける、とろ〜りチーズがたまりません!



天ぷら盛り合わせ 710円 (税込780円)



揚げ餃子

419円 (税込460円)



揚げチヂミ

528円 (税込580円)



ちよい辛



えびの唐揚げ黒ごま七味 537円 (税込590円)

殻が柔らかいのでそのままでも召し上がれます!



なんこつ唐揚げ 410円 (税込450円)



タコの唐揚げポン酢 437円 (税込480円)

KIDS MENU

単品

ガチャガチャコイン
1枚 200円
(税込220円)

わくわく

ぱくぱく

やっぱりお寿司が好き

お子様おすしセット 619円(税込680円)

お子様ドリンクバー付き

お子様も大好きなお寿司がセットになった
おすすめメニュー。

ガチャガチャ
コインつき

迷ったらカレーで決まり

お子様カレーセット 510円(税込560円)

お子様ドリンクバー付き

みんな大好きなカレーライスと
ポテトの組み合わせが嬉しいセットです。

もぐもぐ

っるっるいけちゃう!

お子様うどんセット 500円(税込550円)

お子様ドリンクバー付き

ちょうどいいサイズ感のうどんセットです。

※当店ではそばとうどんは同じ調理場で調理しております。
そばアレルギーの方はご注意ください。

●写真はイメージです。

※季節、食材の状況により内容が異なる場合がございます。

DRINK BAR

選んで楽しい!
くつろぎのひととき。

【単品】
お子様ドリンクバー 137円(税込150円)

※小学生以下のお客様が
対象です。

当店おすすめスイーツ



Ultimate honey toast

究極のハニートースト

691円
(税込760円)

[選べるソース]

チョコ

or

ベリー

or

抹茶

もちっと仕上げたハニートーストに、
バニラアイスをトッピング。
さらに、ふわとろのクリームソースを贅沢に使用。
究極のハニートーストがここに誕生です。

Cream shabet

究極のクリームかき氷

600円
(税込660円)

ふわふわの氷でなめらかな口あたり
新感覚の究極かき氷が誕生しました。
とろけるクリームとご一緒に、
癒しのひとときをご堪能ください。



抹茶

ほろ辛い抹茶シロップと、
優しい甘みのクリームソースで
和テイストに仕上げました。



ベリー

ほんのり酸味のきいたベリーシロップに、
クリームソースをたっぷりかけた
爽やかな甘さのかき氷です。

和 × 甘味

やさしく、落ち着きを感じる。
日本ならではの甘味。
お風呂上がりのひとときにぜひ。

懐かしさを感じる
定番和スイーツ

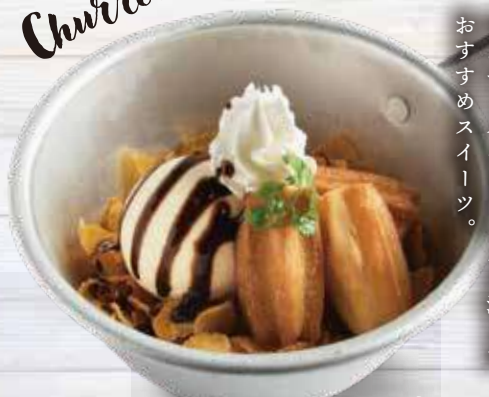


あんみつ
437円 (税込480円)

やさしい甘みの
ほっこりスイーツ

わらび餅とバニラアイス
473円 (税込520円)

Churros & Vanilla



サクサクふんわりチュロスに
ひんやりバニラアイス添えた
おすすめスイーツ。

チュロスとバニラアイス
437円 (税込480円)



ふわふわかき氷

いちご 宇治 メロン レモン
346円 (税込380円)

- ・練乳プラス 91円 (税込100円)
- ・金時プラス 110円 (税込120円)



気まぐれアイス

291円 (税込320円)

※アイスの詳細はスタッフまでお尋ねください。

プレミアム生クリームソフト クレミア/ショコラ

CREMIA the chocolat

・クレミア ・クレミアショコラ ・クレミアミックス

各 482円 (税込530円)

濃厚なのに 後味すっきり 生クリーム 25.0%

北海道生まれの上質なクリーム。
旨みが詰まった深みのあるコクをどうぞ。



クレミアの新しいカタチ!

一休クレミアパフェ

573円 (税込630円)

食物アレルギーをお持ちの方は、 ご注文の際に従業員におたずねください。

調理は十分注意して行っておりますが、
下記の項目についてご留意くださいますよう、お願いいたします。

食品の扱い

厨房内では、さまざまな種類の食品を扱っております。
製造工場での製造時、店舗での調理過程で、本来原材料に使用しない
食材が混入する可能性がございますので、ご理解をお願いいたします。

調理器具の共有

調理器具、及び食器、揚げ油、ゆで湯は共有しております。
また、アレルギーの発症には個人差がある為、
絶対に安全である保障はできかねます。

保管について

店舗で使用する食材は、共有の保管場所で、
共有の器具を使用しております。

当店のご飯は全て国内産のお米を使用しています。

※十六穀米にはそばの実を使用しています。