



Sakura blossom

サクラ ブLOSSAM

2079

香りの向こう側には何が見えるの？
 メランジュは先にたどり着けたのかな
 ストロベリーショコラの先にはピスタチオが待っている
 桜も散り始めてきたけどもっと深く進まなきゃ
 チェリーのコンポートにジュレも準備万端
 グリオットソースも後から来るって言っていたよ
 僕の方が先に見つける 待っていてよ Blossam

ストロベリーショコラ / 桜の花びら / ミルキーストロベリーク
 リーム / ピスタチオカスタード / 桜アイス
 ピスタチオアイス / クランブル / グリオットチェリージュレ / パー
 ルクラッカンホワイト / イチゴ / チェリーコンポート / ストロベ
 リークランチ / グリオットチェリーコンフィ / 別添えグリオット
 チェリーソース

特定原材料等：小麦、乳、卵、落花生、大豆、ゼラチン、リンゴ、アーモンド

ICHIGO DAIFUKU

苺大福

1,848

イチゴと求肥の組み合わせは
 まるでイチゴ大福の味わいに。
 白あんの食感ともっちり求肥の組み合わせ、
 酸味のあるベリーのジュレに濃厚なミルクで練乳の
 ようなホワイトクリーム、
 別添えのイチゴソースを好みのタイミングにかけて
 お召し上がりください

フランボワーズコンフィ / ホワイトチョコクランチ / イチゴ
 ジュレ / 白あん / 苺ジュレ 白あん / 苺 / パールクラッカン /
 求肥 / 苺ミルクアイス / ホワイトチョコクリーム / ストロベリー
 パウダー / バニラアイス / あられ / 苺 / フランボワーズチョコ
 / 別添え苺ソース

特定原材料等：小麦、乳、りんご、ゼラチン ※はちみつ

パフェのためのオリジナルマリアージュセット

Sakura blossom

+ サクラベリーフィズ

ふんわり桜香るベリーの微炭酸モクテル

2,400

ICHIGO DAIFUKU

+ エレガンス

ストロベリーが香る、ルビー色の甘酸っぱいフルーツティー

(パフェ+紅茶 POT)

2,200



〈デリーモ京都店限定〉

黒抹茶ショコラ

1,620

Black Matcha Chocolat

宇治抹茶のアイスの苦みと黒抹茶クリーム、黒豆きな粉のアイスが層になり黒糖のジュレと白玉の食感さらに抹茶のサクサクの生地ときな粉のメレンゲといったさまざまな和と洋のマリアージュが楽しめるパフェ

ショコラソース / 抹茶フィアンティヌ / 白玉黒蜜ジュレ / きな粉メレンゲ / 黒豆きな粉アイス / 黒抹茶クリーム / 白玉 / あずき / 宇治抹茶アイス / ショコラパーツ / 別添ショコラソース

特定原材料等：小麦・乳・卵・大豆・アーモンド

和栗ほうじ茶

2,100

Waguri Houjicha

和栗のモンブランクリームとほうじ茶の組み合わせ、香ばしいほうじ茶クリームに和栗のアイスと洋ナシのジュレ。カシスの酸味とマロンの相性が抜群です

カシスコンポート / フィアンティヌ / 洋ナシのジュレ / カシス / 栗 / きな粉メレンゲ / マロンアイス / ほうじ茶クリーム / 和栗のマロンクリーム / マロンコンフィ / ほうじ茶アイス / ショコラパーツ / 別添えショコラソース

特定原材料等：小麦、卵、乳

パフェのためのオリジナルマリアージュセット

黒抹茶ショコラ

+ 抹茶ラテ HOT/ICE

1,980

和栗ほうじ茶

(パフェ+ほうじ茶 POT)

+ ほうじ茶

2,480



ユズキャラメル

Yuzu Caramel

1,620

柚子の果汁でマリネしたグレープフルーツにチョコレートのクリームとチョコチップの食感、柚子のアイスとキャラメルのアイスの組み合わせ。ほんのりアールグレイの香る柚子のジュレとプロンドパールがアクセント。

ショコラソース / フィアンティース / 柚子アールグレイジュレ / パールショコラプロンド / グレープフルーツコンポート / きな粉メレンゲ / キャラメルアイス / ショコラクリーム / ミント / 柚子アイス / ショコラパーツ / 別添えショコラソース

特定原材料等：小麦、卵、乳



ダムブランシュ

Dame Blanche

1,309

ショコラとバニラ、シンプルながらもショコラな味わいがより際立つ。ベルギーでは定番のこの組み合わせをパフェ仕立てに。バナナの食感にビターチョコレートとチョコチップ入りのクリーム。チョコレートパフェデビューにはびったりなパフェ。

ショコラソース / フィアンティース / バナナ / ショコラアイス / ショコラクリーム / バニラアイス / ショコラパーツ

特定原材料等：小麦、乳、卵、バナナ

パフェのためのオリジナルマリアージュセット

ユズキャラメル (パフェ + ほうじ茶 POT)

+ ほうじ茶

1,980

ダムブランシュ (パフェ + 紅茶 POT)

+ オーガニックショコラダーズリン

1,780

デリーモオリジナル、シーヨック農園の手摘みダーズリン、フラワリーな香りとフルーティーな味わいにショコラの香りが広がります。

— ❧ プチガトー メニュー ❧ —
Petits gâteaux

京都店
限定



ギオン

770

カカオムースと金柑のジュレ、バニラクリームを組み合わせて、甘酒の香りのマカロンでデコレーション

特定原材料等：卵、乳、小麦、ゼラチン、アーモンド、大豆、リンゴ



アールグレイ

715

飾りのマカロンにもアールグレイから抽出した香り高いミルクチョコレートクリームをサンド。全てのパーツにアールグレイの魅力が詰まっています

特定原材料等：卵、乳、小麦、大豆、アーモンド



サクラ

759

サクラ風味のマスカルポーネクリームとサクラ香るベリージュレをミルクィなホワイトチョコレートムースでコーティング。トップにはサクラマカロン

特定原材料等：卵、乳、小麦、ゼラチン、りんご、大豆

〈デリーモ京都店限定〉

京都 彩りプレート ほうじ茶付
Irodori Tea Plate

1,420

人気の手土産をワンプレートでお楽しみいただけます。

〈プレート内容〉

- ・本日のケーキ
- ・パズルショコラ
- ・舞妓のくちびる
- ・ショコラマドレーヌ
- ・黒抹茶ミニタレット
- ・好きなドリンク1杯

ほうじ茶／コーヒー HOT/ICE) ／紅茶 HOT/ICE) ※温かい紅茶はカップにて提供いたします。

※本日のケーキ／ショコラマドレーヌはお選びいただけません。

特定原材料：本日のケーキにより異なります。詳しくはスタッフへお尋ねください。



10:00~15:00 ランチタイムは1ドリンクサービス ~ドリンクは下記よりお選びください。~
 ランチ限定 ケーキセット+330 ~ショーケースよりお好きなケーキをお選びください。~

15:00~21:00 ドリンクセット+220 ~ドリンクは下記よりお選びください。~

〈セットドリンク〉 ブレンドコーヒー (ホット・アイス) / 紅茶ホット・アイス / オレンジジュース



白味噌カレーうどん



海老カレー~エビバターライス~



ローストビーフ重御膳

海老カレー~エビバターライス~(サラダ、スープ付)

シェフおすすめ

1,620

Masala shrimp curry

赤海老の旨味たっぷり詰まったマサラカレー
 辛味オイルでお好みの辛さに仕上げお召し上がりください
 特定原材料等: 乳、大豆、えび、鶏肉、りんご

京都店
限定

白味噌カレーうどん(サラダ付)

1,380

White Miso Curry Udon

白味噌で味付けした和風だしの本格スパイシーカレーうどん
 豆乳エスプーマでまろやかな味に。湯菜の食感もお楽しみください
 特定原材料等: ヘーゼルナッツ、小麦、乳、大豆、ゴマ、牛肉、豚肉、鶏肉

京都店
限定

ローストビーフ重御膳 おばんざい4品

1,800

Roast beef set meal

たっぷりのローストビーフをバルサミコソースと西洋わさびで。
 ほんのりバターの蓮根きのこごはん召し上がる贅沢なお重
 特定原材料等: 小麦、乳、大豆、クルミ、牛肉、鶏肉、りんご

京都店
限定

クラブハウスサンド(チップス、サラダ、スープ付)

1,230

Clubhouse sandwich with potato chips

BLT(ベーコン・レタス・トマト)にローストチキンや玉子。たっぷり具材が嬉しいトーストサンド
 特定原材料等: 卵、小麦、乳、大豆、豚肉、鶏肉、りんご

燻製ベーコンと柚子のカルボナーラ(サラダ、スープ付)

1,480

Smoked bacon and yuzu carbonara

大きくカットした燻製ベーコンと柚子胡椒のアクセント。クリーミーで旨味の詰まったカルボナーラ
 お皿の縁の柚子胡椒とパスタを絡めてお召し上がりください

特定原材料等: 小麦、卵、乳、大豆、鶏肉、豚肉、りんご

お飲み物 Drink

Coffee ※小菓子付き

| | | | |
|--|-----|--|-----|
| ブレンドコーヒー Blend Coffee デリーモこだわりの豆を使用したブレンドコーヒー | 638 | アイスコーヒー Iced Coffee デリーモこだわりの豆を使用したアイスコーヒー | 638 |
| カフェラテ Café Latte 濃厚ミルクを使用し、心地よい酸味を活かしたカフェラテ 特定原材料：乳 | 748 | アイスカフェラテ Iced Café Latte 濃厚ミルクを使用し、心地よい酸味を活かしたカフェラテ 特定原材料：乳 | 748 |
| 抹茶ラテ Matcha Latte 濃厚なミルクと旨味のある抹茶を使用した抹茶ラテ 特定原材料：乳 | 715 | アイス抹茶ラテ Iced Matcha Latte 濃厚なミルクと旨味のある抹茶を使用した抹茶ラテ 特定原材料：乳、卵、アーモンド | 715 |
| ほうじ茶ラテ Roasted Green Tea Latte 濃厚なミルクを使用し香り高いほうじ茶を使用したほうじ茶ラテ 特定原材料：乳 | 715 | アイスほうじ茶ラテ Iced Roasted Green Tea Latte 濃厚なミルクを使用し香り高いほうじ茶を使用したほうじ茶ラテ 特定原材料：乳、卵、アーモンド | 715 |

Tea ※小菓子付き

ホットまたはアイスをお選びいただけます。紅茶はポットで提供いたします。

| | | | |
|---|-----|--|-----|
| オーガニックアールグレイ Organic Earl Gray 手摘みされた最高品質の紅茶にイタリア産ベルガモットオイルをブレンド World Tea Expoにて、ブラックティー部門受賞 | 792 | パッションフルーツジャスミン Passion Fruit Jasmine 甘く爽やかなパッションフルーツとジャスミンの香りのハーモニー。エキゾチックで華やかな香りのお茶です。 World Tea Expoにてベストフレーバーブラックティー賞受賞 | 836 |
| アッサムゴールド Assam Gold マンガラム農園の極上アッサムです。深いコクのある、どっしりとした味わいで、ミルクティーに最適です | 792 | オーガニック フレンチレモンジンジャー Organic French Lemon Ginger カフェインフリー、有機レモングラスや生姜を含むスパイシーなルイボス入りハーブティー、すっきりとした爽やかさの中に隠し味のジンジャーを効かせました | 792 |
| ほうじ茶 Roasted Green Tea 京都府産茶葉を贅沢に使用した香り高いほうじ茶 | 715 | | |

—  お飲み物 *Drink*  —

Juice

| | |
|--|-----|
| オレンジジュース Orange Juice 特定原材料：オレンジ | 638 |
| グレープフルーツジュース Grapefruit Juice | 638 |

Alcohol

| | |
|--|-----|
| グラスワイン 赤 / 白 A glass of Red Wine / White Wine | 990 |
| <p>〈デリーモ京都店限定〉</p> 京都府産 丹後クラフトビール Kyoto Craft Beer ヴァイツェン フルーティーな苦みを抑えた白ビール 特定原材料：小麦 IPA アロマホップの豊かな香りと爽やかな苦みが特徴 | 860 |

Morning Set 8:00

- モーニングセット・ドリンク付 -

-10:00



クラブハウスサンド

サラダ・スープ・チップス付き

¥1,230

B・L・T (ベーコン・レタス・トマト) サンドに
ローストチキンや玉子
たっぷり具材が嬉しいトーストサンド

特定原材料：卵、乳、小麦

白味噌カレーうどん

サラダ付き ¥1,380

白味噌で味付けした和風だしの本格
スパイシーカレーうどん
豆乳エスプーマでまろやかな味に。
湯菜の食感もお楽しみください

特定原材料等：ヘーゼルナッツ、小麦、乳、大豆、ゴマ、牛肉、豚肉、鶏肉



Set drink

お好きなドリンクをお選びいただけます。

コーヒー (ホット/アイス) 紅茶 (ホット/アイス) オレンジジュース