



SAKURANBO

2,420

さくらんぼ

やさしい2つのマリージュ

さくらんぼの優しい甘さに白桃の香りをプラス

優しい2つの味わいにマスカルポーネさんと

イチゴルビーさんが加わりました。はじめはとっても緊張していたけど、不思議とすぐ仲良くなれたみたい。

ありがとうございます。うれしい。

<パフェ構成>

赤ずぐり / ミント / さくらんぼ / イチゴメレンゲ / ルビーチョコレートクリーム / 桃さくらんぼアイス / 桃マスカルポーネアイス / クランブル / チェリーコンポート / 桃のコンフィ / パールショコラブラン / 白桃ジュレ / イチゴヨーグルトクランチ / 白桃ソース / 別添えさくらんぼソース

特定原材料等：小麦、乳、卵、落花生、ゼラチン、リンゴ、アーモンド、大豆、桃

パフェのためのオリジナルマリージュセット

(パフェ+紅茶POT)

SAKURANBO

2,860

+ アプリコットシトラス

アプリコットと柑橘の香りをつけたすっきりとしたデリーモオリジナルブレンドティー



〈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skon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ジリン

1,780

デリーモオリジナル、シーヨック農園の手摘みダージリン、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

— Pochet Menu —
Petits gâteaux

京都店
限定



ギオン

814

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



デリーモ

858

キャラメル風味のブリンドチョコレートに、ヘーゼルナッツと店舗で抽出する香り高いエスプレッソを使用した、デリーモを代表するケーキ

特定原材料等：卵、乳、小麦、大豆、オレンジ、ゼラチン、アーモンド



アールグレイ

748

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

〈デリーモ京都店限定〉

京都 彩りプレート ほうじ茶付
Irodori Tea Plateae

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

京都店
限定

京都店
限定

京都店
限定

京都店
限定

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
---	-----

京都店
限定

—  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