# Iced Chai

味数多く、 エスニックで ほんのりスパイシー! 癖になる味わい

チャイ (冷や菓子付) 1,430円



## Iced Tea & Latte



抹茶ラテ(冷や菓子付) 1,100円 豆乳/オーツミルク 110円



、 ほうじ茶ラテ(冷や菓子付) 1,100円 豆乳/オーツミルク 110円





抹茶 (冷や菓子付) 1,100円



玉露 (冷や菓子付) **1,100**円



煎茶 (冷や菓子付) 1,100円



ほうじ茶 (冷や菓子付) **1,100**円

### Shaved Ice

食べ進むといろんな味に出会う

カップのなかは、味のオンパレード!

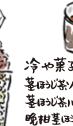


氷 抹茶 (温かい小さなお茶付) **1,980**円





氷 ほうじ茶 (温かい小さなお茶付) **1,980**円



冷や菓子 茎ほが茶ノース 茎ほが茶ハウダー 晩柑茎ほが茶泊ップ ライチシロップ 科し膠シロップ湯

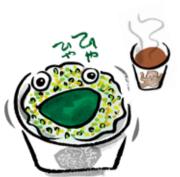
## Ice Cream

とろ~りお茶ソースと 底のサクサクメレンゲを ザクザク混ぜて楽しもう!

> どろた坊 抹茶 (温かい小さなお茶付)

1,650円

カスタードアイス、ピスタチオ、 メレンゲ、抹茶ソース





どろた坊 ほうじ茶 (温かい小さなお茶付)

**1,650** 用

イチゴアイス、ローストココナッツ、 レモンピール、メレンゲ、ほうじ茶ソース



お家に持ち帰ろう! 最強に冷えるひやかしカップ この夏の必需品



京都西陣 御菓子司聚洸製の 琥珀羹"冷や菓子(ひやかし)" 食べてびっくり、冷え冷え!



テイクアウトホルダーの "もちかえる"で無事帰る カエルもいるよ!



# Iced Chai

Mildly spiced ethnic tea with a host of flavours -habit forming!

Chai (with hiyakashi) ¥1,430



### Iced Tea & Latte



**Matcha Latte** (with hiyakashi) ¥1,100

(Add ¥110 for soy milk or oat milk)







Matcha (with hiyakashi) ¥1,100



Gyokuro (with hiyakashi) ¥1,100



Sencha (with hiyakashi) ¥1,100



#### Shaved Ice



Kori Matcha (with small Japanese tea served hot) ¥1,980



**Hiyakashi** A type of wagashi: Mint flavored kohaku-kan Lemon confit Finely sliced lemon peel cooked in syrup Matcha sauce Matcha powder Lemon syrup Sansho (Japanese Pepper) Lemon syrup Matcha sauce Mint lemon syrup Aiyu jelly A natural vegetable-based jelly made using



Kori Hojicha (with small Japanese tea served hot)

¥1,980



**Hiyakashi** A type of wagashi: Mint flavored kohaku-kan

Kuki hojicha sauce Kuki hojicha powder Bankan kuki hojicha syrup Kuki hojicha simmered with bankan juice and granulated sugar

Lychee syrup

Peach gum syrup
Peach gum (gum from peach trees, used in
foods and medicines) simmered with
granulated sugar

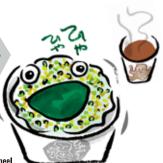
## Ice Cream

Ice cream with matcha or hojicha sauce poured over it

#### **Dorotabo Matcha**

(with small Japanese tea served hot)

Custard ice cream, pistachios, lemon peel, meringue, matcha sauce



**Dorotabo Matcha** 

(with small Japanese tea served hot)

Strawberry ice cream, roasted coconut, lemon peel, meringue, hojicha sauce



Take your cup with you! It stays very cold because it's in an aluminium cup. This is a must-have for summer.



Kohaku-kan "hiyakashi" made by Juko, a Japanese confectioner in the Nishijin District of Kyoto -a surprisingly chilling flavour



Orders include take-out holders.

