

和のアフタヌーンティー ～発酵～

芽吹きの春
2026.3.1～5.31

セイボリー

酒粕クリームチーズとトマトの発酵レモンカプレーゼ
インカのめざめと黒味噌 さくら漬け
汲み上げ湯葉
発酵みかんジュレと帆立貝柱の白和え
紫蘇巻寿司
京鴨ローズ塩麴焼き
甘酒厚焼き玉子 燻製オイルサーディン
揚げ野菜豆腐 はちみつ鰹梅肉
紫芋麩 木の芽味噌田楽
豆腐クロックムッシュ
春菊お浸し
切り干し大根
西京味噌 豆乳 野菜ポタージュ

和菓子

茶寮 八翠 × 亀屋良長

烏羽玉（酒粕）
甘酒錦玉羹（プレーン・いちご）
餡之匣（クリームチーズ）

お飲み物

日本茶・コーヒー・紅茶など
25種類のお飲み物をお好きなだけお召し上がりいただけます。

日本が誇る発酵文化

日本に古くから伝わる発酵の食文化と
京都の旬の食材が会う「和のアフタヌーンティー」。

自然の恵みから生まれ、
古来より日本の食卓に寄り添ってきた発酵食品は、
豊かな旨味と芳醇な香りをもたらすとともに、
心身を本来の健やかな調和へ導く滋養として、
今もなお受け継がれています。

お飲み物

紅茶〔ホット〕

ストロング ブレックファスト

ダーズリン ファーストフラッシュ

アッサム

キャラメルトフィー

キャラメルトフィーの甘く芳しい香り

ポール&ヴィルジニー

甘酸っぱいフルーツ、キャラメル、バニラの香り

ゲールース

アールグレイをフランス風のアレンジ

ジャルダン・ブルー

甘い野いちごの香りや軽い酸味

7パフューム

ベルガモット、無花果などの果実と花のハーモニー

ポム ダムール

紅茶、りんご、ひまわりの花びら

フルーツ&ハーブティー

ヴェルサイユの夜

緑茶、矢車菊、オレンジの花びら、フルーツの香り

ミス ダマン

緑茶、ライムやパッションフルーツ、ほのかに感じられるジンジャー

バリブラン

白茶、ジャスミンティー、フルーツとバラの香り

リュクサンブールの庭

グリーンウーロン、花の香り

ルイボス キャラメル

ルイボス、ひまわりの花、キャラメルの芳ばしい香り

ルイボス シトラス

ルイボス、レモン、ブラッドオレンジなどの香り

パッション フランボワーズ

ラズベリー、パッションフルーツの香り、ローズヒップ

カモミール

アイスティー

本日のアイスティー

コーヒー〔ホット・アイス〕

コーヒー

カプチーノ

カフェラテ

エスプレッソ

キャラメルマキアート

日本茶

孫右エ門 早摘み煎茶「晴嵐」

孫右エ門 ほうじ茶「夕麗」

Japanese Style Afternoon Tea – Fermentation –

Spring

2026.3.1~5.31

Savory

Fermented Lemon Caprese with *Sake* Lees Cream Cheese and Tomato
Potato and Black *Miso*, Cherry Blossom Pickles

Yuba

Mashed *Tofu* with fermented Mandarin Gelée and Scallop
Shiso-wrapped *Sushi*

Grilled Local Duck Loin with salted Rice Malt

Thick Japanese Omelette with *Amazake*, smoked Oil Sardine

Fried Vegetable *Tofu* with Bonito-infused Plum-Honey Sauce

Purple Yam Wheat Gluten with *Kinome Miso* Glaze

Tofu Croque-Monsieur

Boiled Crown Daisy

Kiriboshi Daikon

Vegetable Potage with *Saikyo Miso* and Soy Milk

Traditional Confectionery Café Hassui × Kameya Yoshinaga

UBATAMA (*Sake* Lees)

AMAZAKE KINGYOKUKAN (Plain / Strawberry)

AN NO HAKO (Cream Cheese)

Drinks

Free-flow of 25 kinds of beverages such as
Japanese tea, coffee, and tea are available.

Japan's Celebrated Fermentation Heritage

Our Japanese Style Afternoon Tea where Japan's time-honored fermentation culture meets the seasonal bounty of Kyoto.

Born of nature's gifts and long woven into the fabric of the Japanese table, fermented foods offer layers of *Umami* and refined aroma, while nurturing harmony within the body and guiding it toward its natural state of well-being – a quiet wisdom still passed down through generations.

DRINKS

Black Tea

Strong Breakfast

Darjeeling First Flush

Assam

Caramel Toffee

Sweet & Fragrant aroma, Caramel Toffee

Paul & Virginie

Fruit scent & Caramel, Vanilla

Goût Russe

A refreshing citrus taste that arranges Earl Gray in French style

Jardin Bleu

Sweet wild Strawberry scent and light acidity

7 Parfums

Harmony of fruits and flowers such as bergamot and figs

Pomme d'Amour

Tea, Apple, Sunflower petals

Fruits & Flavored Tea

Nuit à Versailles

Green tea, Cornflowers, Orange petals, Fruit aromas

Miss Dammann

Green tea, Lime and Passion Fruit, Hint of Ginger

Bali Blanc

White tea, Jasmine tea, Fruit and Rose scent

Jardin du Luxembourg

Green oolong, Floral scent

Rooibos Caramel

Rooibos, Sunflower, Caramel scent

Rooibos Citrus

Rooibos, Lemon, Blood Orange

Passion Framboise

Raspberry, Passion fruits cent, Rose hips

Chamomile

Ice Tea

Today's Ice Tea

Coffee(Hot and Ice)

Coffee

Cafe Latte

Cappuccino

Espresso

Caramel Macchiato

Japanese Tea

MAGOUEMON Green Tea "SEIRAN"

MAGOUEMON Roasted Tea "SEKIREI"

We offer tea leaves from "DAMMANN FRÈRES", one of the most prestigious tea company in the world.