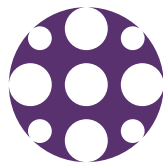


Take Out Menu



さのわ

京都・仁和寺 和カフェ

御室さのわ

〒616-8093 京都府京都市右京区
御室堅町25-2 デラシオン御室1F
tel. 075-461-9077

御室 仁和寺 仁王門すぐ



「ゆずか」1本 ¥1,790(税別)

柚子皮の香り爽やかな、しっとりとした焼き菓子。

「さのわ」1本 ¥1,790(税別)

ウィーンの代表的な焼き菓子「リンツァートルテ」。

賞味期限：10日間 冷凍の場合は17日間。

☆紙袋ご入用の場合は別途¥120を申し受けます。



「くめさんの京番茶」

白川女のくめさんが作られた香ばしく懐かしい味わいのお茶。

お徳用(約270g) ¥1,000(税別)

お試し用(約75g) ¥500(税別)

賞味期限：約1年 常温



「こいし」1箱(10個入り) ¥1,790(税別)

高級生チョコレートを求肥で包んだ和洋風のお菓子です。

冷凍でのお渡しです。解凍してお召し上がりください。

賞味期限：10日間 冷凍の場合は17日間。

☆紙袋ご入用の場合は 別途¥120を申し受けます。



「京あられ 各種」 ¥310(税別)

国内産もち米を使用して、昔ながらのセイロ蒸し杵つき製法で仕上げたあられ。

- 「ざらめ」醤油で味付けしザラメをふりかけました。
- 「山椒」本醸造たまり醤油と山椒で味付け、山椒の風味がピリリと最高です。
- 「ごぼう」笹切り牛蒡をサクッと焼き上げ、サラダ油と一味唐辛子が味を引き立てます。
- 「青のり」お醤油ベースのあられに青のりを混ぜ、磯の香りがほんのり広がります。



「京あられ 七味」 ¥330(税別)

本醸造たまり醤油と京七味で味付けした小粒のあられ、
お酒のおつまみや、お茶漬けにしても美味しいのです。