

※メニュー内容・使用食材は変更となる場合がありますので、ご注文の際に最新情報をご確認ください。

※食材に特定原材料を使用していない場合でも、製造工程上の問題等によりコンタミネーションが発生する場合があります。

店舖名) 京都仁王門

2026年6月現在

メニュー		価格	内容	特定9品目	特定20品目	原材料
湯葉のあんかけどんぶり	店内	1,500	とろりとした湯葉の餡が、ご飯にやさしく絡む京都らしい一品です。	小麦	大豆	昆布・削り節・花かつお・醤油・薄口醤油・みりん・上白糖・塩・味の素・米・三つ葉・しょうが・生麩・あられ・片栗粉・湯葉
	店外	1,400				
牛しぐれ九条ねぎのだし茶漬け	店内	1,800	甘辛く煮た牛しぐれと、香り高い九条ねぎを贅沢に重ねただし茶漬けで	小麦	大豆・牛肉	昆布・削り節・花かつお・醤油・薄口醤油・みりん・上白糖・塩・味の素・牛肉・米・しょうが・生麩・あられ・九条ねぎ・砂糖
	店外	1,700				
ふわとろ玉子どんぶり	店内	800	お子様向けに、ふわふわとみけるような食感に仕上げた優しい味の玉子丼です。	小麦・卵	大豆・ゴマ	昆布・削り節・花かつお・醤油・薄口醤油・みりん・上白糖・塩・味の素 卵・揚げ・米・刻みのり・生麩・三つ葉・
	店外	800				
牛しぐれと九条ねぎのあんかけ茶そば	店内	1,800	旨味たっぷりの牛しぐれと九条ねぎが、宇治抹茶使用の茶そばとあんかけによく合います。	小麦	大豆・そば・牛肉	昆布・削り節・花かつお・醤油・薄口醤油・みりん・上白糖・塩・味の素 茶そば・九条ねぎ・牛肉・しょうが・生麩・砂糖
	店外	1,700				
九条ねぎとお揚げのあんかけ茶そば	店内	1,500	香り豊かな茶そばに、九条ねぎとお揚げの熱々あんかけを合わせました。	小麦	大豆・そば	昆布・削り節・花かつお・醤油・薄口醤油・みりん・上白糖・塩・味の素 茶そば・九条ねぎ・揚げ・しょうが・生麩・
	店外	1,400				
牛しぐれと九条ねぎの冷やし茶そば	店内	1,800	甘辛く炊いた牛しぐれを、さっぱりとした冷やし茶そばでお召し上がりください。	小麦	大豆・そば・牛肉	昆布・削り節・花かつお・醤油・薄口醤油・みりん・上白糖・塩・味の素 茶そば・九条ねぎ・牛肉・しょうが・生麩・砂糖・出汁
	店外	1,700				
九条ねぎとお揚げの冷やし茶そば	店内	1,800	冷たい茶そばに、シャキシャキの九条ねぎとジュシーなお揚げをトッピング	小麦	大豆・そば	昆布・削り節・花かつお・醤油・薄口醤油・みりん・上白糖・塩・味の素 茶そば・九条ねぎ・揚げ・しょうが・生麩・出汁
	店外	1,700				
冷やし宇治茶そば	店内	1,200	宇治抹茶の香りが引き立つ、シンプルながらも奥深い味わいの冷たいおそばです。	小麦	そば	昆布・削り節・花かつお・醤油・薄口醤油・みりん・上白糖・塩・味の素 茶そば・ねぎ・刻みのり・砂糖
店外	1,100					
九条ねぎのあんかけだし巻き玉子	店外	800	出汁のきいたふわふわのだし巻き玉子に、九条ねぎたっぷりのあんをかけた一品です。	卵	大豆	昆布・削り節・花かつお・醤油・薄口醤油・みりん・上白糖・塩・味の素 卵・九条ネギ・しょうが
どて煮でござる。	店内	800	牛すじをじっくりと煮込んだ、お酒にもご飯にも合う自慢のどて煮です。		大豆・牛肉	昆布・削り節・花かつお・醤油・薄口醤油・みりん・上白糖・塩・味の素 こんにゃく・牛すじ・酒粕・九条ねぎ
	店外	700				
すじと大根のたいたん	店内	1,000	牛すじと大根をじっくり炊き上げ味がじゅわっとしみ込んだ京都の家庭的な一品です。		大豆・牛肉	昆布・削り節・花かつお・醤油・薄口醤油・みりん・上白糖・塩・味の素 牛すじ・大根・九条ねぎ
	店外	900				
生わらびもち二種盛り	店内	1,000	宇治抹茶と焙煎きなこ、二つの味を楽しめる贅沢な盛り合わせです。		大豆	グラニュー糖（国内製造）・きな粉・上新粉・本わらび粉・粉飴・餅粉・寒天/加工デンプン・トレハロース・乳化剤・増粘多糖類（一部に大豆を含む）
生わらびもち（一種類）きなこ	店内	800	香ばしい焙煎きなこをたっぷりまぶした、とろける食感の生わらびもちです。		大豆	グラニュー糖（国内製造）・きな粉・上新粉・本わらび粉・粉飴・餅粉・寒天/加工デンプン・トレハロース・乳化剤・増粘多糖類（一部に大豆を含む）
生わらびもち（一種類）宇治抹茶	店外	800	職人が練り上げた、驚くほど柔らかく口溶けのいい本格抹茶わらび餅です。		大豆	グラニュー糖（国内製造）・きな粉・上新粉・抹茶・本わらび粉・粉飴・餅粉・寒天/加工デンプン・トレハロース・乳化剤・増粘多糖類（一部に大豆を含む）
生わらびもち串 焙煎きなこ	店外	500	食べ歩きにも最適な、焙煎きなこをまうした串刺しタイプの生わらびもちです。		大豆	グラニュー糖（国内製造）・きな粉・上新粉・本わらび粉・粉飴・餅粉・寒天/加工デンプン・トレハロース・乳化剤・増粘多糖類（一部に大豆を含む）
生わらびもち串 宇治抹茶	店外	500	お手軽に本格的な生わらびもちを楽しむ、串に刺した抹茶味のわらびもちです。		大豆	グラニュー糖（国内製造）・きな粉・上新粉・抹茶・本わらび粉・粉飴・餅粉・寒天/加工デンプン・トレハロース・乳化剤・増粘多糖類（一部に大豆を含む）
黒ほうじ茶・あうん餅付き	店内	800	本格的な深煎りの黒ほうじ茶です。あうん餅付き		大豆	砂糖（国内製造）・小倉あん（小豆・砂糖・還元水飴・寒天）・米粉・葛粉・本わらび粉・粉飴・れんこん澱粉・餅粉・寒天・桂皮末・きな粉・抹茶/トレハロース 増粘剤（加工澱粉・増粘多糖類）・加工澱粉・酵素・乳化剤・クチナシ色素・紅花色素（一部に大豆を含む） 緑茶（国産）
金柑ソーダ	店内	900	金柑をベースに甘さと爽快さを兼ね備えたソーダです。			金柑・砂糖・酸味料・酸化防止剤VC・ガムシロップ・
	店外	900				
黒ほうじ茶ホット	店内	800	あったかい深煎りの黒ほうじ茶を飲んでもほっこりどうぞ			緑茶（国産）
	店外	800				
黒ほうじ茶アイス	店内	800	つめたい深煎り黒ほうじ茶は暑い日でも爽快感を与えます。			緑茶（国産）
	店外	800				
宇治抹茶ラテ	店内	900	店内で宇治抹茶を立ててラテにした一品です。	乳		宇治抹茶粉・黒蜜・ガムシロップ・牛乳・
	店外	900				
宇治抹茶わらび餅シェイク	店内	1,200	当店のわらび餅をふんだんに使用した、食感が楽しいシェイクです。	乳	大豆	宇治抹茶粉・黒蜜・ガムシロップ・牛乳・わらび餅・
	店外	1,200				
日本酒缶 鱧	店内	800	黄桜の日本酒缶は、京都・伏見の名水「伏水」で仕込んだ本格的な味わいを、遮光性が高く再検可能なアルミ缶に封じ込めた利便性の高い一品です。持ち運びに便利な飲み切りサイズで品質劣化を防ぐため、キャンプ等のアウトドアにも最適。象徴的な「かっぱ」のデザインも親しみやすく、手軽に本格派を楽しむのが魅力です。			米（国産）・米麹（国産米）
	店外	800				

純米吟醸 日本酒缶 かっぱ女子	店内 800	黄板の日本酒缶は、京都・伏見の名水「伏水」で仕込んだ本格的な味わいを、遮光性が高く再栓可能なアルミ缶に封じ込めた利便性の高い一品です。持ち運びに便利な飲み切りサイズで品質劣化を防ぐため、キャンプ等のアウトドアにも最適。象徴的な「かっぱ」のデザインも親しみやすく、手軽に本格派を楽しめるのが魅力です。			米（国産）・米麹（国産米）
	店外 800				
大吟醸 日本酒缶 かっぱ夫妻	店内 800	黄板の日本酒缶は、京都・伏見の名水「伏水」で仕込んだ本格的な味わいを、遮光性が高く再栓可能なアルミ缶に封じ込めた利便性の高い一品です。持ち運びに便利な飲み切りサイズで品質劣化を防ぐため、キャンプ等のアウトドアにも最適。象徴的な「かっぱ」のデザインも親しみやすく、手軽に本格派を楽しめるのが魅力です。			米（国産）・米麹（国産米）
	店外 800				
クラフトビール KYOTO CLASSIC	店内 1,100	清酒メーカーが作る地ビールとして清酒製造技術を生かした商品企画を多くしております。その一つである「蔵のかほり」は、お酒の仕込みに使われる名水「伏水」を使い、清酒酵母を使用することで清酒風味がほのかに香る、淡い山吹色したまろやかなビールです。			麦芽・ホップ・米
	店外 1,100				
クラフトビール JAPANESE SPIRITS	店内 1,000	清酒メーカーが作る地ビールとして清酒製造技術を生かした商品企画を多くしております。その一つである「蔵のかほり」は、お酒の仕込みに使われる名水「伏水」を使い、清酒酵母を使用することで清酒風味がほのかに香る、淡い山吹色したまろやかなビールです。			麦芽・ホップ・米
	店外 1,000				
クラフトビール 京都麦酒 アルト	店内 1,000	清酒メーカーが作る地ビールとして清酒製造技術を生かした商品企画を多くしております。その一つである「蔵のかほり」は、お酒の仕込みに使われる名水「伏水」を使い、清酒酵母を使用することで清酒風味がほのかに香る、淡い山吹色したまろやかなビールです。			麦芽・ホップ
	店外 1,000				
クラフトビール 京都麦酒 ケルシュ	店内 1,000	清酒メーカーが作る地ビールとして清酒製造技術を生かした商品企画を多くしております。その一つである「蔵のかほり」は、お酒の仕込みに使われる名水「伏水」を使い、清酒酵母を使用することで清酒風味がほのかに香る、淡い山吹色したまろやかなビールです。			麦芽・ホップ
	店外 1,000				
京都麦味 抹茶	店内 1,000	清酒メーカーが作る地ビールとして清酒製造技術を生かした商品企画を多くしております。その一つである「蔵のかほり」は、お酒の仕込みに使われる名水「伏水」を使い、清酒酵母を使用することで清酒風味がほのかに香る、淡い山吹色したまろやかなビールです。			麦芽・ホップ・抹茶・着色料
	店外 1,000				
日本酒 まるたけえびす	店内 800	京都産の日本晴を65%まで精米、栗炭第ゆかりの名水仕込で米の旨味が生きています。京都洛中に伝わる童話に因み命名しました。本醸造で、やや辛口タイプです			米・米麹・醸造アルコール
日本酒 栗炭第	店内 1,000	京都産米を原料に、濾過などを差し控えて米の旨み、香りをそのままに瓶詰した自然流の純米吟醸酒です。まろやかな口当たり、切れの良いのどろろし特徴です。			米・米麹
金柑サワー	店内 900	完熟金柑を丸ごと果汁に使用。皮の甘みと果肉の酸味が調和した、芳醇な香りとほろ苦さが癖になる素材派サワーをご堪能ください。			金柑・砂糖・酸味料・酸化防止剤・焼酎
	店外 900				

あうん餅5個入り	1,150	もちもちの生地で粒あんを包んだ和菓子です。名は仁王像の「阿吽」に由来し、職人が丁寧に仕上げる素朴で上品なあまさが魅力。お土産やお菓子として、世代を問わず愛されている一品です。		大豆	砂糖（国内製造）・小倉あん（小豆・砂糖・還元水飴・寒天）・米粉・葛粉・本わらび粉・粉飴・れんこん澱粉・餅粉・寒天・桂皮末・きな粉・抹茶/トレハロース
					増粘剤（加工澱粉・増粘多糖類）・加工澱粉・酵素・乳化剤・クチナシ色素・紅花色素（一部に大豆を含む）
黒柿3個入り	1,900	第23回全国菓子博覧会で最高栄誉賞を受賞した、手間暇惜しまぬ上菓子です。厳選した国産干し柿から種を除き、上質なこし餡をつめ、羊羹に丸ごと漬けて仕上げました。表面にもち粉をまぶした姿は干し柿そのもの。職人の技が光る、柿の旨みを凝縮した自慢の一品です。			干し柿（柿〔長野県産〕）・あん（生あん、砂糖、水あめ）・こしあん（生あん、砂糖、還元水飴）・砂糖・米粉・寒天
黒ほうじ茶缶入り	980	焙煎を繰り返し仕上げた甘みと芳しさがくせになる京都利休園オリジナルの黒ほうじ茶です。			緑茶（国産）
きな粉アイス	500	夏にぴったりのアイスクリームに沖縄県産の黒蜜をたっぷりときらにはわらび餅が2つもついた贅沢なアイスクリーム			きな粉・わらび餅・黒蜜・乳製品・砂糖混合果糖ブドウ糖液糖・砂糖・水飴・植物油脂・食塩・香料・安定剤（増粘多糖類、セルロース）・乳化剤・カロテン色素
わらび餅ドリンク黒蜜抹茶	900	わらび餅をドリンクにして、黒蜜をかける。見た目も楽しい一品です。	乳		わらび餅・抹茶・黒蜜・ホイップクリーム・
わらび餅ドリンク黒蜜きな粉	900	わらび餅をドリンクにして、黒蜜をかける。見た目も楽しい一品です。	乳		わらび餅・きな粉・黒蜜・ホイップクリーム
わらび餅3種詰め合わせ	1100	焙煎きな粉・宇治抹茶・黒ほうじ茶それぞれの味を楽しむわらび餅			砂糖・上新粉・きな粉・ほうじ茶・抹茶・粉飴・餅粉・レンコン粉・寒天・本わらび
日本酒 古都	800	ほのかな醸造香でまろやかな口当たり、切れのいいのどごしが特徴です。			米・米麹・醸造アルコール