



# Haccomachi

Kyoto ICHINODEN SINCE 1927

オーダー方法

①だし茶漬けを選ぶ

②ごはんのサイズを選ぶ

〈大(230g)・中(200g)・小(130g)〉

※ごはん1膳は約150gです。

※どのサイズも同じ料金です。

セット内容

発酵だし茶漬け  
漬物  
けずり節  
薬味(胡麻、あられ)



全てのメニューは記載の4品をセットでご提供いたします。

追加メニュー

ごはんのおかわり **100円(税込)**

ドリンクメニュー

自家製 米麹甘酒 〈アイス・ホット〉 **540円(税込)**  
材料は米と麹だけ。スタッフ手づくりのノンアルコール甘酒です。

ウーロン茶 **400円(税込)**

ジンジャーエール **400円(税込)**

りんごジュース **400円(税込)**

サッポロ黒ラベルビール **580円(税込)**



鯛と胡麻だれ

**1,300円(税込)**

新鮮な真鯛を濃厚な胡麻だれとともに。  
〔特定原材料(8品目):小麦〕



鮭尽くし

**1,200円(税込)**

紅鮭の麹漬け、鮭、炙りハラス、いくら豪華な鮭尽くし。  
〔特定原材料(8品目):海老、小麦〕



帆立と明太子のバター醤油

**1,200円(税込)**

香ばしく炙った帆立、明太子にバターをのせてまろやかに。  
〔特定原材料(8品目):小麦、乳〕



漬鮭と葱とろろ

**1,200円(税込)**

キハダマグロの醤油漬とネギトロにとろろを絡めて。  
〔特定原材料(8品目):小麦〕



昆布と梅

**890円(税込)**

発酵だしの美味しさや香りをシンプルに味わう一品。  
〔特定原材料(8品目):小麦〕



腸活ばくだん

**1,100円(税込)**

納豆とネギトロに、とろろ、オクラ、めかぶなど  
食物繊維たっぷりの食材を合わせて。  
〔特定原材料(8品目):卵、小麦〕



麹豚キムチーズ

**990円(税込)**

旨味が増した麹豚をとろけるチーズ、キムチと合わせた  
ボリューム満点な一品。  
〔特定原材料(8品目):海老、蟹、小麦、乳〕



贅沢海鮮茶漬け

**1,990円(税込)**

9種の海の幸をのせた贅沢なだし茶漬けです。  
〔特定原材料(8品目):海老、小麦〕

※産直食材などを多用している関係で、仕入れ状況により使用食材・産地の変更が生じる場合がございます。  
※画像はすべてイメージです。

ご予約限定

# 銀だら蔵みそ漬 発酵だし御膳

2,990円(税込)



蔵みそ漬  
発酵だし茶漬け  
の  
楽しみ方

- 1 蔵みそ漬とごはんでシンプルに
- 2 「自家製発酵だし」をかけてだし茶漬け形式で
- 3 けずり節を加えて味の変化を楽しむ

ごはんのおかわり 100円(税込) レジにて承ります

## 発酵だし御膳のこだわり

茶碗蒸しや小鉢、デザートにも発酵食品を使用しています。米麴や味噌が生み出す奥深い味わいをご堪能くださいませ。



### 京都一の傳謹製「蔵みそ漬」

西京味噌

二昼夜みそ床にじっくり漬け込んだ奥深い味わいと、とろけるような食感が特徴です。



### 季節の発酵小鉢

季節によって変わります

箸休めにちょうどいい、小鉢をご用意しております。



### 自家製米麴甘酒

甘酒

京都の老舗もやし屋「菱六」の米麴と米だけで作る甘酒。砂糖無添加の自然な甘味を体感ください。



### 発酵茶碗蒸し

西京味噌

いくらがのった茶碗蒸しの中に西京焼きをしのぼせ、まろやかで上品な味わいに仕上げました。



### バスクチーズケーキ

チーズ・塩麴

濃厚なチーズケーキに、ほどよい塩味の塩麴クリームを添えました。