

» DRINK MENU

ドリンクのみでのご注文は、14時より承ります。



Haccomachi
KYOTO

甘酒 AMAZAKE

Take
out

Specials

自家製 米麴甘酒 Hot・Ice _____ **¥350** (税抜¥319)

米と米麴から手づくりしたノンアルコールの甘酒。そのままのおいしさをお楽しみください。

自家製 米麴甘酒ラテ Hot・Ice _____ **¥420** (税抜¥382)

手づくりの甘酒をミルクで割り、まるやかなラテに仕上げました。

自家製 米麴甘酒ソーダ _____ **¥440** (税抜¥400)

コクのある甘酒をソーダで割ったすっきりとした味わいの甘酒ドリンクです。

自家製 米麴甘酒ヨーグルト _____ **¥470** (税抜¥428)

酸味のあるヨーグルトで割ることで、甘酒の甘みを引き立てました。



Specials

自家製 甘酒飲み比べセット _____ **¥500** (税抜¥455)



自家製甘酒をちよつとずつ、飲み比べながらお楽しみいただけるイートイン限定のスペシャルなセットです。きな粉・澤井醤油の再仕込みしょう油(濃口)・レモンをかけて、味の違いをお楽しみください。

Eat in
ONLY

ソフトドリンク SOFT DRINK

Take
out

コーヒー Hot・Ice _____ **¥400** (税抜¥364)

紅茶 Hot・Ice _____ **¥400** (税抜¥364)

ウーロン茶 _____ **¥400** (税抜¥364)

ジンジャーエール _____ **¥460** (税抜¥419)

» DRINK MENU

ドリンクのみでのご注文は、14時より承ります。



Haccomachi
KYOTO

オリジナルドリンク ORIGINAL DRINK



レモン&ジンジャー Hot・Ice _____ ¥520 (税抜 ¥473)

レモンとジンジャーを漬けて作った自家製シロップを使っています。

ホットアップルシナモン _____ ¥520 (税抜 ¥473)

りんごを漬けた自家製シロップをつかったホットドリンクです。

Specials

季節の果実酢ソーダ _____ ¥520 (税抜 ¥473)

まろやかな甘みが特長の千鳥酢に、季節の果物を漬けた自家製シロップをソーダ割りにしました。

※使用する果物は季節によって異なります。詳しくはスタッフまでお尋ねください。



アルコール ALCOHOL

〈日本酒〉

Specials

富翁 純米酒 プルミアムール _____ ¥550 (税抜 ¥500)

「普通の日本酒より2倍甘く、3倍酸っぱいお酒」で、白ワインにも似た甘酸っぱい純米酒です。

今までにない味わいをお楽しみください。

〈ビール〉

ブルームーン _____ ¥600 (税抜 ¥546)

カールスバーグ _____ ¥550 (税抜 ¥500)

〈サワー〉

梅乃宿 あらごしももサワー _____ ¥600 (税抜 ¥546)

北川本家 大原紫蘇梅酒サワー _____ ¥600 (税抜 ¥546)

» SWEETS MENU

スイーツのみでのご注文は、14時より承ります。



Haccomachi
KYOTO



Specials

みそパウンドケーキ バニラアイスクリーム添え

¥550 (税抜¥500) Takeout ¥360 (税抜¥334)

※アイスクリームはつきません



京都市内でカフェなど6店舗を展開する「さらさ」の焼菓子工房とのコラボ商品。老舗・菱六の米麴パウダーを練り込み、丁寧に焼き上げました。みそのうまみが凝縮し、米麴パウダーのおかげでしっとりした生地のケーキに、バニラアイスを添えて。



Drink set + ¥280 (コーヒー／紅茶／ウーロン茶)



カシスとバニラの甘酒アフォガート

¥550 (税抜¥500)

さっぱりしたカシスシャーベットと濃厚なバニラアイスに、あたたかい甘酒をかけてお召上がりください。アイスの冷たさと甘酒のあたたかさをお楽しみいただけます。

