

» FOOD



Haccomachi 特製 甘酒としょっつるのココナッツカレー ¥880 (税抜¥815)

「しょっつる」とは秋田県でつくられる魚醤で、伝統発酵食品のひとつです。しょっつる、自家製の甘酒、ココナッツミルクを合わせマイルドに仕上げたカレーです。

*保存料等使用しておりませんので、お買い上げ後はできるだけお早めに(1時間以内)お召し上がりください。

*お持ち帰り用容器は電子レンジでの加熱に対応しておりません。

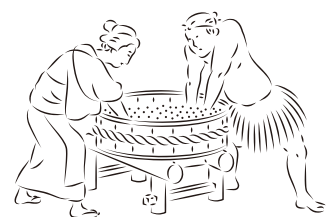
» SWEETS



Specials

みそパウンドケーキ ¥360 (税抜¥334)

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です。



Haccomachi
KYOTO

» DRINK

甘酒 AMAZAKE

Specials

自家製 米麴甘酒 Hot・Ice ————— Short 100ml ¥360 (税抜¥334)
Tall 180ml ¥500 (税抜¥463)

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¥389)
手づくりの甘酒をミルクで割り、まろやかなラテに仕上げました。

自家製 米麴甘酒ソーダ ————— ¥450 (税抜¥417)
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¥436)
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。

オリジナルドリンク ORIGINAL DRINK

レモン&ジンジャー Hot・Ice ————— ¥520 (税抜¥482)
レモンとジンジャーを漬け込んでつく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¥482)
りんごを漬け込んだ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¥482)
まろやかな甘みが特長の千鳥酢に、季節の果物を漬け込んだ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。

ソフトドリンク SOFT DRINK

コーヒー Hot・Ice ————— ¥400 (税抜¥371)

紅茶 Hot・Ice ————— ¥400 (税抜¥371)

ウーロン茶 ————— ¥400 (税抜¥371)

ジンジャーエール ————— ¥470 (税抜¥436)