



おしながき

※14時から17時までの数量限定メニュー

甘味

目の前でお作りする国産熟成和栗100%の生搾りモンブラン

細さ1ミリが織りなす、黄金の滝



和栗の金糸モンブラン

1,200円
(税込1,320円)

目の前で仕上げる、細さ1ミリの金糸が織りなす光景はまるで、黄金の滝のよう。国産和栗のふくよかな風味と味わいをご堪能いただけます。モンブランの中には食感を愉しむ仕掛けがたくさん。じっくり焼き上げたサクサクのメレンゲ、さらさらねんじよ庵ならではの隠し味も。素材と製法にこだわり抜いた贅沢な逸品をお愉しみください。

※蕎麦アレルギーをお持ちの方は、スタッフにお伝えください。

※シェアしてお愉しみ頂けるよう、お取り分け皿もご用意致します。

店仕込、出来立てもっちりもち



白玉クリームあんみつ

680円
(税込748円)

ご注文頂いてから茹で上げる大ぶりな白玉はほんのり温かく、もちもち食感。抹茶白玉のほろ苦さは、甘さ控えめ国産小豆のこし餡を引き立てる名脇役。ほっとする優しいおいしさをお召し上がりください。

芳醇濃厚仕立て

韃靼蕎麦茶のパンナコッタ

450円
(税込495円)

江戸時代創業「玉林園」の石臼挽抹茶を通常の3倍使用

濃い宇治抹茶のアイスクリーム

410円
(税込450円)

鎌倉「峰本」監修

焦がしキャラメルのジェラート

355円
(税込390円)

お飲み物セット

◎甘味ご注文のお客様

200円
(税込220円)

- オーガニック珈琲 (温)
- 冷たい珈琲
- 韃靼蕎麦茶 (冷・温)
- ほうじ茶 (冷・温)

単品300円
(税込330円)

茶時
限定

甘味処

蕎麦と野菜巻き串
じいんぢょうぢょう
蕎麦

JINENJOAN