

# お抹茶処 有明日 宗祇庵

Japanese style cafe

## 宗祇庵パフェ ☆数量限定

Sougion parfait



ほうじ茶ゼリー、抹茶プリン、濃厚抹茶アイス、あんこ、白玉などが層になっており、一番上にオリジナルの濃厚生クリーム。そして上部をカーネーション抹茶アートでおしゃれに仕上げました。

Roasted tea jelly, green tea pudding, rich matcha ice cream, red bean paste, sticky rice dumplings, etc. are made into layers, and on the top is the original thick cream. To finish drew matcha art that imagined Gujo Odori.

1000円(税込)

## 秋の宗祇庵パフェ ☆数量限定

Sougion autumn parfait



人気の宗祇庵パフェに秋味が登場しました。  
東京アイスと抹茶、ホイップクリームが入り、栗の甘さと抹茶の香りがけでございます。  
また、抹茶の上部をかぶせたのも紅葉の柄になり、また目立つ秋感、季節限定のパフェです。

It is seasonal and special menu "Sougion autumn parfait". It is made of matcha and there are to matcha, Chestnut, Ice cream, Red bean pudding, and Thick whipped cream.

It looks as enjoy as taste, there are drawing "Gujo Odori" printed maple design.

1000円(税込)

## 季節の和菓子

The Japanese sweet of the season



400円(税込)

## ひるがのアイス最中プレート

Hirugano ice cream wafers on the plate



ひるがの高麗芋を使用した濃厚抹茶アイスとあんこ、白玉、ホイップクリームにきな粉をしました。  
抹茶ヨコやささのわく葉すすむください。

Rich matcha ice cream red bean paste, sticky rice flour dumplings and whipped cream with roasted soy flour on the wafers.

800円(税込)

川のせせらぎと茶香炉の香りに包まれて、隠れ家のような和カフェで一服。  
こだわりのお茶とスイーツをお楽しみ下さい。

Wrapped in a scent of a river and a scent of a tea incense burner, you can rest with a Japanese cafe like a hiding place.  
Please enjoy the specialty tea and sweets.

## お抹茶(お干菓子付き)

Matcha with Dry Japanese candy (Hot or Ice)



500円(税込)

## 和三盆抹茶ラテ

"Wasanbon" matcha latte (Hot or Ice)



600円(税込)

## 郡上ほうじ茶

Gujo roasted tea (Hot or Ice)



300円(税込)

## 和三盆抹茶ラテフロート

"Wasanbon" matcha latte float (Hot or Ice)



Twitter Facebook Instagram にて最新情報を発信中。  
店内利用の無料 Wi-Fi もございます。

