TEA LOUNGE
KAFU

価格はすべて税込・サービス料15%別となります。

週替わりのひと皿　11月

旬の素材を使った和定食をご提供。

11/2 → 11/8	11/9 → 11/15	11/16 → 11/22	11/23 → 11/29
麻婆豆腐	特製春巻き	庄内豚の市松揚げ黒酢和	真鯛の彩野菜餡
もやしのナムル、玉子スープ、搾菜	蒸し茄子のピリ辛タレ、わかめスープ、搾菜	中華風奴、コーンスープ、搾菜	春雨サラダ、お味噌汁、お新香

ご注文 11:00 - 14:00 (L.O.)

2,300円

すべて自家製ヨーグルト付

＋三〇〇円でお飲み物（コーヒー・紅茶・カフェオレ）をお付けいたします。

かるいお食事

季節の揚げ野菜のパワーサラダ

季節野菜のハリハリサラダ　一六〇〇
〈小麦、卵〉

季節の揚げ野菜　パワーサラダ　二五〇〇
〈小麦〉

自家製　コンソメスープ　小　一七五〇
並　二八〇〇

BLTサンド　一八五〇
〈小麦、卵、乳〉

お食事

茶そば　一八〇〇
〈小麦、そば〉

しま鯵の胡麻醤油かけご飯　二〇〇〇
（お味噌汁、お新香付）
〈小麦〉

まぐろの胡麻醤油かけご飯　二〇〇〇
（お味噌汁、お新香付）
〈小麦〉

昔ながらの中華そば　一八〇〇
ミニチャーシュー丼付き
〈小麦、卵〉　二〇〇〇

茶そば

中華そば

おにぎり定食　一八〇〇

（鮭、明太子、昆布佃煮、味噌汁、お新香付）

〈小麦〉

季節のスパゲッティ　二二〇〇

〈小麦、卵〉

特製 和牛カレー　三〇〇〇

〈小麦、卵、乳、落花生〉

特製 ばらちらし　三五〇〇

（茶碗蒸し、お吸い物、お新香付）

〈小麦、卵、えび〉

ばらちらし

甘味

キタノ焼印入 つばらつばら
〈小麦、卵、乳〉
七七〇

キタノ焼印入 つばらつばら 抹茶付き
〈小麦、卵、乳〉
二二〇〇

ほうじ茶プリン
〈卵、乳〉
九八〇

和風抹茶パフェ
〈小麦、卵、乳〉
一四〇〇

柔らか水羊羹 抹茶クリーム
〈乳〉
一二〇〇

くずきり
一二〇〇

つばらつばら

和風抹茶パフェ

あんみつ　一六五〇

小布施牛乳アイスクリーム　九八〇
〈乳〉

アップルパイ　一二〇〇
〈小麦、卵、乳〉

モンブラン　一五〇〇
〈卵、乳〉

モンブラン

お好みのデザートに＋六〇〇円でコーヒー／紅茶をおつけできます。

オールグルテンフリー 2026・秋

薫り栗のアフタヌーンティー

モンブラン、シュー生地仕立てのフォンダン、ポットサービスで燻製香とともに味わうチーズケーキなど栗アイテムをメインに、ブドウや洋梨などの季節の美味を取り入れ、日本の秋を堪能するセット。

＜スイーツ＞
フォンダンショコラマロンシュークリーム渋皮栗のアイスクリーム添え / マカロンショコララム / 小布施栗のモンブランタルト / 栗羊羹 / 洋梨のムース
シャインマスカットと巨峰のゼリー / 栗のスフレチーズケーキ
スコーン２種（カボチャ、秋蕎麦）クロテッドクリームといちじくジャム添え

＜セイボリー＞
きのことベーコンのキッシュ / 鯖のリエット　コーントルティーヤ
本日のスープ / フィンガーフード２種

＜アレルギー　卵、乳、そば＞

＜お飲み物（フリーフロー90分間）＞
コーヒー / カフェオレ / エスプレッソ/ 紅茶(アッサム / アールグレイ / ダージリン) ハーブティー(カモミールヴァーベナ / ミントブレンド) キタノオリジナルフレーバーティー(緑茶「佳風」/ 和紅茶「陽だまり」)

*お席は2時間制となります。
*平日は 15:00~ / 土日祝日は12:00~ご提供。
*ラストオーダーは着席より90分です。（18:00 閉店）

7,500円

お飲み物

コーヒー（ホット・アイス）		1,200
カフェ・オ・レ（ホット・アイス）		1,300
エスプレッソ		1,200
ダージリン		1,200
アッサム		1,200
アールグレイ		1,200
カモミールヴァーベナ		1,200
ミントブレンド		1,200
ハニージンジャー		1,200
ホットチョコレート		1,300
お抹茶（お干菓子付）		1,500
梅昆布茶（お干菓子付）		1,200
キタノオリジナルフレーバーティー		
・緑茶「佳風」		1,300
・和紅茶「陽だまり」		1,300
信州りんごジュース		1,200
温州みかんジュース		1,200
クランベリージュース		1,200
あんず・オ・レ		1,200
抹茶・オ・レ		1,600
コカ・コーラ		1,000
ジンジャエール		1,000
奥会津金山 天然炭酸の水	330ML	1,300
	720ML	1,600

Alcohol

エビスビール 小瓶		1,400
本日のおすすめグラスワイン赤		1,800~
本日のおすすめグラスワイン白		1,800~
本日のおすすめグラスシャンパン		2,500~

佳風

価格はすべて税込・サービス料15%別となります。

季節のおすすめ料理（十一・十二月）

銀杏（塩炒り・揚げ）　九〇〇

あん肝ぽん酢　一二〇〇
〈小麦〉

鱈の白子　ぽん酢　一五〇〇
〈小麦〉

松前焼　一八〇〇
〈小麦〉

海老芋蟹あんかけ　一五〇〇
〈小麦、蟹〉

氷見の寒鰤（塩焼き・照焼き）　一八〇〇
〈※照焼き　小麦〉

寒鰤の叩き　三〇〇〇

ずわい蟹の天婦羅　三五〇〇
〈小麦、卵、蟹〉

せいこ蟹（十一月九日～）　三五〇〇

毛蟹　時価

※ご注文は前日までのご予約制となります。

グランドメニュー

本日のおひたし	八〇〇
もずく酢	八〇〇
島らっきょう	一〇〇〇
玉子焼き	八〇〇

ポテトサラダ ガーリックトースト添え	一〇〇〇
ハリハリサラダ	一六〇〇
インカのめざめ（2個） ガーリックバター	二〇〇〇
レーズンバター	一五〇〇

お刺身

本日のお刺身盛り合わせ　三八〇〇
五種盛り

馬刺し盛り合わせ　四五〇〇
霜降り・ひれ・ふたえご

煮物・蒸し物

茶碗蒸し　一〇〇〇

皮付き豚角煮　二〇〇〇

牛テールの黒煮　三〇〇〇

フカヒレと蟹大根　二五〇〇

焼き物・揚げ物

西京焼き	二五〇〇
伊達鶏の塩焼き	二八〇〇
岩本牛の塩焼き	三五〇〇
たらば蟹 クリームコロッケ	二五〇〇
ジューシーメンチカツ	一五〇〇

串揚げ各種

海老チーズ	五〇〇
白身しそ巻き	五〇〇
豚串	五〇〇
牛串	八〇〇
鶏 梅肉	五〇〇
ズッキーニ チーズ	三五〇
アスパラ	三五〇
トマト	三五〇
鶏卵	二五〇

お食事

昔ながらの中華そば（並） 一八〇〇
塩・しょうゆ （小） 一二〇〇

しま鯵 胡麻醤油丼（並） 二五〇〇
（小） 一五〇〇

中とろ 胡麻醤油丼（並） 三五〇〇
（小） 二二〇〇

海鮮どんぶり（並） 四五〇〇
まぐろ・しま鯵・蟹・白身・貝・いくら
（小） 三〇〇〇

手毬ずし 五種 三五〇〇

〈おにぎり各種〉
梅・鮭・明太子・昆布 五〇〇～
このわた 一二〇〇
粒うに 一二〇〇

豆腐のお味噌汁 三〇〇
オクラのお味噌汁 五〇〇

※コースは、前日までのご予約制となります。

おまかせコース「月」

突き出し
お造り
季節の焼き物
小鉢
揚げ物
ラーメン
水菓子

九〇〇〇

おまかせコース「花」

突き出し
馬刺し入りお造り
季節の焼き物
煮物
小鉢
揚げ物
ラーメン
水菓子

一二〇〇〇

日本酒

日高見特別純米（宮城）	一四〇〇
作 雅乃智 純米大吟醸（三重）	三〇〇〇
孝の司 夢山水（愛知）	二五〇〇
王祿 純米酒（島根）	三〇〇〇
吟醸 黒龍 いっちょらい	二五〇〇

・清酒はすべて一合の価格となります

焼酎

*一合の価格となります

麦	おびの蔵から（宮崎）	一三〇〇
	一粒の麦（鹿児島）	一五〇〇
	中々（宮崎）	一五〇〇
芋	くじら（鹿児島）	一五〇〇
	なかむら（鹿児島）	一八〇〇
	富乃宝山（鹿児島）	一五〇〇
割り	ソーダ・烏龍茶割り	一五〇〇
	レモンサワー	一七〇〇
	緑茶割り	一七〇〇

梅酒

百年梅酒（茨城）　一三〇〇

あらごし梅酒（奈良）　一五〇〇

ビール

生・アサヒ熟撰　中グラス　一四〇〇

小グラス　九〇〇

エビス、プレミアムモルツ、

キリン一番搾り　小瓶　一四〇〇

ノンアルコール

アサヒスーパードライZERO　一一〇〇

ノンアルコールワイン赤・白　一三〇〇

ノンアルコール梅酒（雑賀）　一一〇〇

クラフトジンジャエール　一四〇〇

緑茶、烏龍茶、ジャスミン茶　一二〇〇

コカ・コーラ　一〇〇〇