
TEA LOUNGE

K A F U

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 9月

夏の名残、そして秋の走り。
旬の素材を使った和定食をご提供。

8/31
↓
9/6

宇治抹茶蕎麦と鰻の飯蒸し

トマトサラダ、香の物

9/7
↓
9/13

穴子の一本揚げ天井

ミニサラダ、香の物、味噌汁

9/14
↓
9/20

庄内豚の生姜焼き

ポテトサラダ、小蕪の信田煮、香の物、味噌汁

9/21
↓
9/27

秋鯖の竜田揚げ彩り野菜飴

季節の野菜の小鉢、香の物、味噌汁

9/28
↓
10/4

伊達どりの鶏南蛮

季節野菜の小鉢、香の物、味噌汁

すべて自家製ヨーグルト付 2,300円

か る い お 食 事



ハリハリサラダ

季節野菜のハリハリサラダ

小 一
一 二
並 一 〇
六 〇
〇 〇

季節の揚げ野菜 パワーサラダ

小 一
一 八
並 二 〇
五 〇
〇 〇

自家製 コンソメスープ

小 一
一 七
並 二 〇
八 五
〇 〇

BLT サンドイッチ

小 一
一 八
〇 五
〇 〇

お食事

茶そば

一八〇〇

しま鯖の胡麻醤油かけご飯

(お味噌汁、お新香付)

小 二〇〇〇
並 二〇〇〇

まぐろの胡麻醤油かけご飯

(お味噌汁、お新香付)

小 一七五〇
並 二八〇〇

昔ながらの中華そば

ミニチャーシュー井付き

一八〇〇
二〇〇〇

中華そば



茶そば



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）

季節のスパゲッティ

二二〇〇

特製 和牛カレー

三〇〇〇

特製 ばらちらし

三五〇〇



ばらちらし

甘味

ほうじ茶プリン

九八〇

和風抹茶パフェ

一四〇〇

柔らか水羊羹 抹茶クリーム

一二〇〇

くずきり

一二〇〇

あんみつ

一六五〇

和風抹茶パフェ



小布施牛乳 アイスクリーム

九八〇

アップルパイ

一二〇〇

モンブラン

一五〇〇

お好みのデザートに十六〇〇円にコーヒー／紅茶をおつけできます。



モンブラン



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

心身にやさしい食を目指すキタノによる、オールグルテンフリーアフタヌーンティー。この秋は、モンブラン、シュー生地仕立てのフォンダン、ホ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。をお届けいたします。

<スイーツ>

フォンダンショコラマロンシュークリーム渋川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 シェ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 / フィンガーフット2種

<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) ハーフティー(カモミールウーバーベナ / ミントブレント) 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	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（九・十月）

銀杏（塩炒り・揚げ）
九〇〇

鮭はらす焼き
一五〇〇

秋刀魚（塩焼き・刺身・なめろう）

二〇〇〇〃

△松茸料理▽

土瓶蒸し
二五〇〇

吹き寄せ焼き
三五〇〇

天麩羅
三〇〇〇

毛蟹
時価

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

一〇〇〇

ガーリックトースト添え

ハリハリサラダ

一六〇〇

インカのめざめ(2個)

二〇〇〇

ガーリックバター

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・ふたごえ

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

しま鮓 胡麻醬油井 (並)

二五〇〇

(小)

一五〇〇

まぐろ 胡麻醬油井 (並)

三五〇〇

(小)

二二〇〇

海鮮どんぶり (並)

四五〇〇

まぐろ・しま鮓・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

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

黒龍いっちよらい
二五〇〇

焼酎

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）一四〇〇

（小）九〇〇

サッポロ黒ラベル、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 一〇〇〇

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） 一〇〇〇

クラフトジンジャール 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