

伊勢和紅茶使用

渋皮栗と和紅茶ゼリー

『渋皮栗のクリームあんみつ』
519円 (税込570円)

『渋皮栗と和紅茶ゼリーのパフェ』
891円 (税込980円)

味の深い秋の実り

渋皮ごと甘露煮にした栗は甘くてしっとり。厳選した香り高い伊勢和紅茶を使用した和紅茶ゼリーと一緒に仕立てた秋のデザートをお楽しみください。



甘味セット 食事とセットで 282円 (税込310円)

白玉しるこ 温冷 お選びいただけます。 単品 319円 (税込350円) 318kcal 塩分/0.2g	みつ豆 単品 319円 (税込350円) 138kcal 塩分/0.5g	杏仁豆腐 (あんず) 単品 319円 (税込350円) 208kcal 塩分/0.1g	バニラアイスの黒蜜きなこかけ 単品 300円 (税込330円) 212kcal 塩分/0.2g
--	---	--	--

『抹茶あまざけ』 328円 (税込360円)

177kcal 塩分/0g

静岡県の山間地にある『天空の覆い茶園』の天空の抹茶使用

店頭にて販売中

お土産にどうぞ。『あまざけ』900ml 850円 (税込)

温冷 お選びいただけます。

冷で入っ、味わい飲み。

『あまざけ』 328円 (税込360円)

168kcal 塩分/0g

飲む点滴「甘酒」豊富な栄養素

ブドウ糖 エネルギー補給

アミノ酸 高血圧を予防する効果

ビタミンB群 美肌効果に疲労回復

砂糖不使用 アルコールゼロ 添加物不使用

ドリンク 食事とセットで 246円 (税込270円) 単品 300円 (税込330円)

オレンジ 85kcal 塩分/0g	ペプシコーラ 83kcal 塩分/0g
メロンソーダ 92kcal 塩分/0g	ジンジャーエール 92kcal 塩分/0g
ウーロン茶 温冷 0kcal 塩分/0g	炭酸水 0kcal 塩分/0g

民芸オリジナルブレンド

水出しホットコーヒー
水出しアイスコーヒー

0kcal 塩分/0g (砂糖、ミルク除く)

「地球環境」に配慮し、プラスチック製ストローの提供を原則中止とさせていただきます。ご希望のお客様はご遠慮なくお申し付けください。

FLOAT フロート

ひんやり冷たい、なんだかなつかしい。

『コーラフロート』 346円 (税込380円) 173kcal 塩分/0.1g
『メロンソーダフロート』 346円 (税込380円) 182kcal 塩分/0.1g
『コーヒーフロート』 346円 (税込380円) 90kcal 塩分/0.1g (ガムシロップ、ミルク除く)

伊勢和紅茶使用

渋皮栗
和紅茶ゼリー

上品な甘さでしっとりとした渋皮栗と、香り高い伊勢和紅茶を使用した和紅茶ゼリーを秋のデザートに仕立てました。

渋皮栗と和紅茶ゼリー
『季節の杏仁豆腐』
437円(税480円)
■249kcal ■塩分/0.1g



『渋皮栗のアイス』
355円(税390円) ■257kcal ■塩分/0.1g

『二色アイス
(渋皮栗×バニラ)』
319円(税350円) ■171kcal ■塩分/0.1g

- ・カラメルソース
- ・ポッキー
- ・渋皮栗甘露煮
- ・渋皮栗アイス
- ・バニラアイス
- ・生クリーム入りホイップ
- ・モンブランクリーム
- ・マスカルポーネクリーム
- ・グラノーラ
- ・和紅茶ゼリー

『渋皮栗と和紅茶ゼリーのパフェ』
891円(税980円) ■679kcal ■塩分/0.5g

『渋皮栗のモンブランカタラーナ』
491円(税540円) ■351kcal ■塩分/0.1g

渋皮栗を3粒使い、栗のおいしさをたっぷりと味わえる秋のごちそうパフェです。



『渋皮栗のクリームあんみつ』
519円(税570円) ■381kcal ■塩分/0.1g



『渋皮栗のおしるこ』
428円(税470円) ■382kcal ■塩分/0.2g



『冷しクリームぜんざい』
319円(税350円) ■342kcal ■塩分/0.3g



静岡県の山間地にある『天空の覆い茶園』の天空の抹茶使用

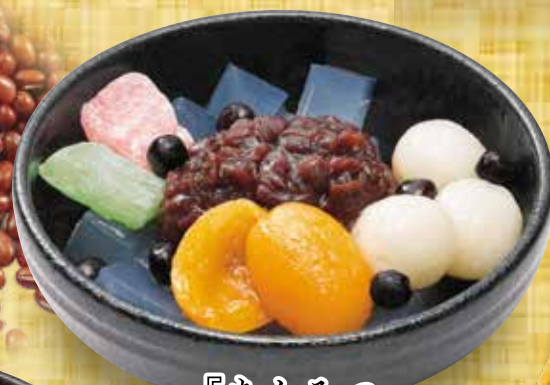
民芸の和甘味

民芸の
あんみつ

『クリームあんみつ』
455円(税500円) ■353kcal ■塩分/0.1g



『あんみつ』
400円(税440円) ■263kcal ■塩分/0.1g



『焼き餅ぜんざい』
382円(税420円) ■319kcal ■塩分/0.2g



『チョコバニラサンデー』
428円(税470円) ■324kcal ■塩分/0.2g

『バニラアイス』
246円(税270円) ■179kcal ■塩分/0.2g

『抹茶の宝箱』
455円(税500円) ■245kcal ■塩分/0.4g

アイス、おしるこ、グラノーラをマスカルポーネクリームとご一緒にお召し上がりください。

民芸の宝箱

たっぷりバニラアイス!