

うたかた

utakata

600円

独特の気泡が丸みをより一層
引き出してくれる抹茶ラテです



WAYOパフェ かさね

(いちご)

kasane strawberry

950円

いちごソース・バニラアイス・バーム
クーヘン・ミルクゼリーと いちごと
相性の良い素材を重ねました
上にはいちご味のエスプーマをかけ
アクセントにいちごアイス最中をデコ
レーションした贅沢な一品です

※季節限定商品です





WAYOパフェ かさね

(チョコ)

kasane chocolate

800円

ティラミスエスプーマ・バームクーヘン
・生チョコなど洋の素材をふんだんに
取り入れたパフェです
和菓子店の洋の表現をお楽しみください



WAYOパフェ かさね

(茶)

kasane tea

800円

抹茶エスプーマ・三笠生地・白玉・
抹茶ゼリーなど和の素材をふんだんに
取り入れたパフェです
様々な食感を重ねた和の融合を
お楽しみください

替セット

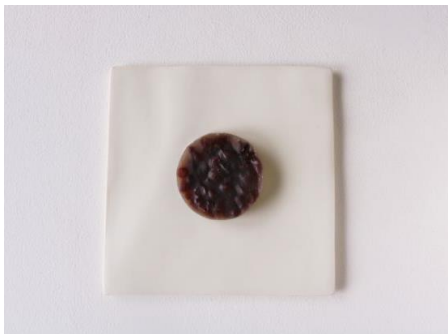
(峡雲)

kawari saiburi

700円

北海道産小豆を使用し 小豆を
しっかり煮詰め寒天で上品に
仕上げた商品です
お好みのドリンクとご一緒に

※うたかた・碾・アイスコーヒー・
カフェオレ(ホット・アイス)は
100円アップ



栗むくなりセット

kuri muku nari

7 5 0 円

熊本県産栗を使用した栗の羊羹です
栗をそのまま羊羹にしたような
混ざりのない
まさに「無垢なり」です

二兵衛セット

nihei

7 5 0 円

岐阜のブルーランジェリー
「グルマンヴィタル」と
共同開発した餡パン

どちらもお好みのドリンクとご一緒に
※うたかた・碾・アイスコーヒー・
カフェオレ(ホット・アイス)は
1 0 0 円アップ

冷可否

ice kahi

6 0 0 円

「ナカザキコーヒーロースター」に
和菓子に合ったコーヒーを焙煎して
もらいました

深みとうまを引き出したコーヒー
です

※カフェオレは650円です

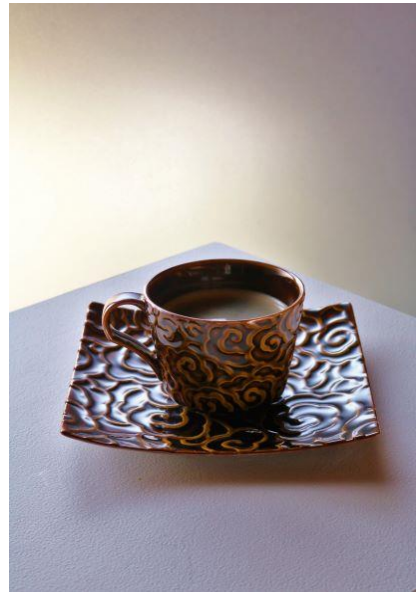
可 否

kahi

5 5 0 円

「ナカザキコーヒーロースター」に
和菓子に合ったコーヒーを焙煎して
もらいました
深みとうまを引き出したコーヒーです

※カフェオレは600円です



可 否

kahi

5 5 0 円

「ナカザキコーヒーロースター」に
和菓子に合ったコーヒーを焙煎して
もらいました
深みとうまみを引き出したコーヒーです

※カフェオレは600円です



果里クリーム

kari cream

5 5 0 円

波照間産黒糖を使用した黒糖かりんとうを 口どけの良いアイスクリームに散りばめました
アイスクリームと香ばしいかりんとうの風味が 新しい味を生み出しました

寒 晒

kanzarashi

7 0 0 円



特製小豆を忍ばせたあんみつです
抹茶ゼリーと白玉を添えて

上げの蜜は

- ・波照間産黒糖を使用した特製黒蜜
- ・エルダーフラワーシロップ

いずれかよりお選びください

玉響セット

tamayura

7 5 0 円



あまねや特製のあっさりとした
あんころ餅です
お好みのドリンクと一緒に

※うたかた・碾・アイスコーヒー・
カフェオレ(ホット・アイス)は
1 0 0 円アップ



真 蕨

shin warabi

900円

希少性高い本わらび粉を使用した
わらび餅です。

波照間産黒糖でつくられた
特製黒蜜と黒須きなこ 又は
エルダーフラワーシロップの
どちらかをお選び頂きお召上がり
頂けます。

※ご注文頂いてからお作り致します
15分以上お待ち頂く場合がございます

平日限定メニューです

煎

sen

5 0 0 円

まろやかな味わいの中にも渋みを感じて頂ける煎茶です

碾

ten

7 0 0 円

独特の製法により抹茶の原料となるお茶です
甘みと丸みをお楽しみ頂けます

善 哉

zenzai

5 5 0 円

北海道産大納言で作った特製善哉です
甘さを抑えあっさり炊き上げた
小豆に 香ばしい香り漂う焼き餅を
浮かべました
小豆本来の味をお楽しみ頂ける
一品です



草団子セット

kusadango

8 5 0 円

よもぎを練りこんだ団子の上に
やわらかめに炊き上げた なめらかな
こしあんをかけました。

※うたかた・碾・アイスコーヒー・
カフェオレ(ホット・アイス)は
1 0 0 円アップ



薄

USU

5 0 0 円

宇治抹茶独特の苦みの中に
丸みを感じて頂けます



薄の雫

usu no sizuku

5 5 0 円

宇治抹茶を使用した清涼感ある
ゼリーです
もっちりとした白玉を添えて
特製あんと和三盆シロップを
かけました

冷可否

ice kahi

6 0 0 円

「ナカザキコーヒーロースター」に
和菓子に合ったコーヒーを焙煎して
もらいました

深みとうまみを引き出したコーヒー
です

※カフェオレは650円です

NYアイス最中

NY ice monaka

320円

NYのシェフと考案したアイス最中
です

特製燻製あんとバニラアイスという
組み合わせに オレンジの香りを
加えました

現地だからこそ生まれるNYらしい
表現です

