

今西家書院 喫茶メニュー

記載は入館料込みの金額です。入館済みの方は()内の金額になります。

メニューの内容は、季節や仕入れ状況により変更となる場合がございます。

お飲み物

All drinks ¥1,000 (¥500)

珈琲

ジュース（リンゴ・ゆず）

春鹿甘酒

自家製梅ソーダ

自家製かりんジュース

グリーンティー



自家製梅ソーダ

甘味



甘酒と酒粕アイス苺スムージー

¥1,300 (¥800)

春鹿の無添加・ノンアルコールの甘酒とほんのり大吟醸の香り漂う酒粕アイスでスムージーを作りました。
イチゴの爽やかさが全体を引き立てます。



大吟醸酒粕アイス最中

¥1,300 (¥800)

春鹿の大吟醸酒粕と濃厚ミルクが出会いました。大吟醸酒粕の香りほんのりと、甘すぎず口溶けの良い上品な味わいのアイス最中です。
アルコール分0.8%未満。地元奈良の牧場との共同開発商品。卵不使用。
ドライフルーツと刻み生姜で味の変化を楽しめます。
アルコール含有量0.8%未満



季節の和菓子とお抹茶

¥1,500 (¥1,000)

季節の和菓子を薄茶とともに楽しみください



春鹿パームセット

¥1,500 (¥1,000)

純米酒と純米酒粕が醸す風味豊かな逸品です。酒粕の力で豊かな風味としっとりとした食感になりました。
珈琲orお抹茶、どちらかお選びください。

アルコール含有量0.5%未満



デザートプレートと奈良の和紅茶

¥2,400 (¥1,900)

春鹿大吟醸酒粕アイス最中・季節の和菓子・干菓子を盛り合わせた一品。
自然栽培の奈良の和紅茶とともにお召しあがりください。
酒粕アイス：アルコール含有量0.8%未満

酒香茶と干菓子

¥1,300 (¥800)

奈良大和高原の自然栽培「健一自然農園」の煎茶と春鹿大吟醸酒粕が融合。花のような酒粕の香りにお茶の渋み、旨味が拮がりお干菓子にピッタリです。
アルコール0%

あずき麴

¥1,500 (¥1,000)

栄養豊富な小豆が発酵により,さらに栄養価がたかまりました。米麴の発酵力でお砂糖いらずの優しい甘みのぜんざいです。

IMANISHI SHOIN CAFE MENU

Prices include admission to Imanishi Shoin.
Prices in parentheses apply to guests who have already paid admission.

Menu offerings may change depending on the season and availability of ingredients.

BEVERAGES

All drinks ¥1,000 (¥500)

- Coffee
- Apple or yuzu juice
- Harushika Amazake
- Homemade Plum Soda
- Homemade Chinese Quince Juice
- Green Tea (Sweetened Matcha)



Homemade Plum Soda

SWEETS



Strawberry Amazake &
Sake Lees Ice Cream Smoothie
¥1,300 (¥800)

A smoothie made with Harushika's additive-free, non-alcoholic amazake and sake lees ice cream, delicately scented with daiginjo sake. The refreshing flavor of strawberries brightens the whole drink.



Daiginjo Sake Lees Ice Cream Monaka
¥1,300 (¥800)

Harushika daiginjo sake lees meet rich milk in this elegant ice cream monaka. Delicately aromatic, not overly sweet, and smooth on the palate. Developed in collaboration with a local dairy farm in Nara. Egg-free. Enjoy the changing flavors with dried fruit and chopped ginger. Alcohol content: less than 0.8%.



Seasonal Japanese Sweet with Matcha
¥1,500 (¥1,000)

Enjoy a seasonal Japanese confection served with usucha, a lightly prepared matcha.



Harushika Baumkuchen Set
¥1,500 (¥1,000)

A richly flavored specialty made with junmai sake and junmai sake lees. The sake lees give the cake a deep flavor and moist texture. Choose coffee or matcha. Alcohol content: less than 0.5%.



Dessert Plate with Nara Japanese Black Tea
¥2,400 (¥1,900)

An assortment of Harushika daiginjo sake lees ice cream monaka, a seasonal Japanese sweet, and higashi dry confectionery. Enjoy it with naturally grown Japanese black tea from Nara. Sake lees ice cream: less than 0.8% alcohol.

Sake-Aroma Sencha with Higashi
¥1,300 (¥800)

Naturally grown sencha from Kenichi Natural Farm in Nara's Yamato Highlands is blended with Harushika daiginjo sake lees. The sake lees add a floral aroma, while the tea's gentle astringency and umami pair beautifully with higashi dry confectionery.

Alcohol content: 0%.

Azuki Koji Zenzai
¥1,500 (¥1,000)

Fermentation further enhances the nutritional value of azuki beans. The natural fermenting power of rice koji creates a gently sweet zenzai with no added sugar.