

TAKEOUT MENU



カモシカ



ご注文承ります！
tel. 075-862-0106

〒616-8371
京都市右京区嵯峨天竜寺若宮町 17-1
営業時間：11:30~17:00
定休日：日・月

カモシカのお弁当



カモシカの 発酵5種のり弁

1,080円 (税込)

メインは、食堂の看板メニューの「麹納豆」が炙ったお揚げの中に入ったもの。自家製「甘酒ラー油」をかけて、味変させながらお楽しみください。

サラダは甘酒ドレッシングとともに。鮎魚醬の卵焼きも隠れた名わき役。味も栄養も一杯かも♪

カモシカのお菓子



一酵母たちの目覚めー

修道院ガレット

500円

自家製酵母で発酵させた生地を一晚寝かせて焼き上げ、くるみとレーズンのキャラメルクリームをサンドしました。濃厚な食べ応えです。卵・バター不使用のヴィーガンスイーツ。



一DNAに染みわたるー (柚子の自家製シロップ)

玄米甘酒の アイスクリーム

500円

玄米もち米で作った自家製甘酒を豆乳と合わせてアイスに。カラダにうれしい砂糖不使用。濃厚かつ自然な甘さは甘酒のみだから。

カモシカの 魚醬ガパオライス

950円 (税込)

石川県の魚醬「いしる」を使った「いしる麴」が隠し味。ナンプラーとスパイスが香る、ピリ辛のガパオミンチはなかなかくせになるかも♪

カモシカのドリンク



季節の酵素ジュース 500円

(炭酸わり・お湯わり・水わりの中からお選びください)

カモシカに届く無農薬の果物で酵素シロップを仕込みます。季節によって変わるので、スタッフまでおたずねください。

杉山佳苗珈琲焙煎のコーヒー 500円

京都の焙煎家「杉山佳苗さん」のコーヒー。深いコクと香りが特徴です。

オーガニック紅茶 500円

キレの良い渋味が特徴のウバ紅茶です。