

Special spring, summer menu

期間限定メニュー、この季節しか味わえないメニューをどうぞ



冷やしインド

冷製鴨なんばカレー

フライドオニオン・山椒・温玉・鴨ロース
白ネギ・みつば・糸唐辛子

たかだや自慢の出汁をベースに、数種のブレンドスパイスを加えた冷製カレーつゆ。皮目を香ばしく炙った鴨と葱を合わせました。

1,180円(税込1,298円)



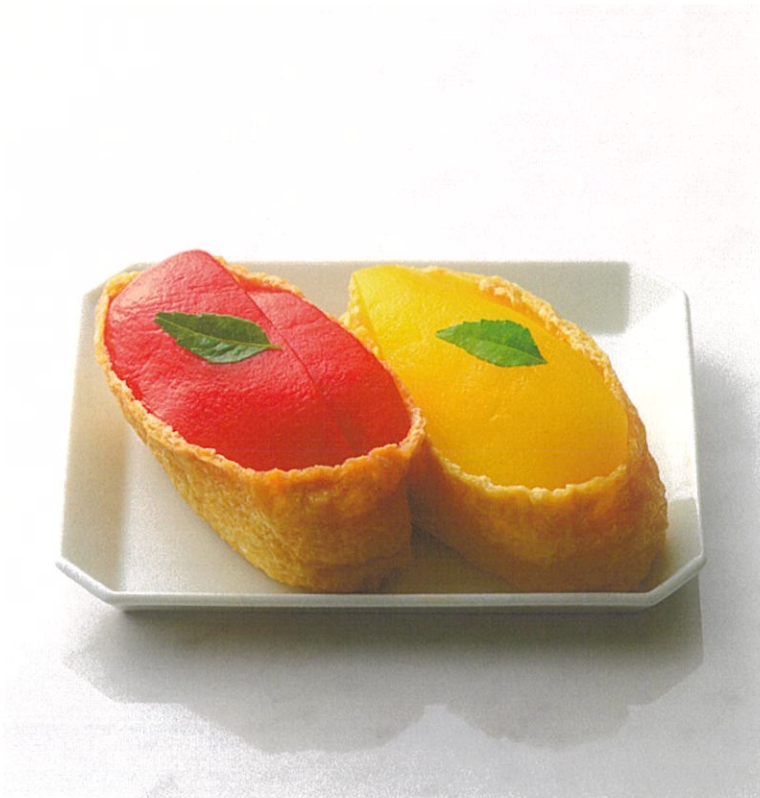


旬の味 —スダチ—

海老塩金つゆ・すだち・白ねぎ・山葵

海老塩金つゆに旬のすだちを丸ごと贅沢に使った香り豊かで爽やかな逸品。

1,100円(税込1,210円)



夏のベジいなり

みょうが・大葉・オリーブオイル
パプリカ・木の芽・胡桃・椎茸

茗荷と大葉を香らせた夏らしいシャリに、色鮮やかなパプリカの漬けを合わせ、自社直輸入のエキストラバージンオリーブオイルの香りを添えました。暑い三輪の夏にぴったりの味わいに仕上がりました。

580円(税込638円)



大和氷菓子

YAMATO HIGASHI

氷の聖地、奈良の実りを生かし、
育み、表現する、心の琴線に贈る
「てのべたかだや」のかき氷です。
涼やかな夏のひとときをお楽しみください。

古都華

扇田農園の扇田さんが、減農薬で一粒一粒
丁寧に育てた古都華の美味しさを丸ごと
詰め込みました。相性の良いバジルオイルを
お好みでかけながらお召し上がりください。

氷の中には、
ミルクエスプーマ、
古都華シロップが入っています。

1,800円(税込1,980円)



大和金時

ティーファーム井ノ倉のほうじ茶とみむろ杉
の甘酒、香り豊かなヘーゼルナッツの見事
なマリァージュをお楽しみ下さい。

氷の中には、
ミルクエスプーマ、
甘酒ヘーゼルナッツ蜜と大和茶蜜が入っています。

1,650円(税込1,815円)



若草

自然豊かな奈良県で甘みと旨みを蓄えて育った極上の抹茶と、ピスタチオを贅沢に合わせる、緑色が美しい自信作です。

氷の中には、
ミルクエスプーマ、
ピスタチオ蜜が入っています。

1,800円(税込1,980円)



青梅

香りの良い青梅と4種のスパイスを漬け込んだこだわりの蜜に、ミルクエスプーマをたっぷり合わせる、甘酸っぱくミルクィな味わい。食べ進めるとルバーブ蜜とのマリアージュ。

氷の中には、
ミルクエスプーマ、
青梅蜜、ルバーブ蜜が入っています。

1,650円(税込1,815円)



本葛カカオ

国産吉野本葛と高級カカオを使用した、濃厚でまろやかな自家製の蜜と、香ばしいほうじ茶のコンビネーション。パッションフルーツのエキゾチックな香りを添えて。

氷の中には、
ミルクエスプーマ、
大和茶蜜、本葛カカオ蜜が入っています。

1,650円(税込1,815円)