

CURRY ※1日15食限定

KIKI's カリー（京都・嵐山限定）

セット内容：カレー＋サラダ＋ティーフリー

[下記からお選びください]

A. KIKI's スペシャルポークカレー 2420

山形豚のステーキは120g。ルーは欧風スタイルのカレーです

スコーンセット 2970

スコーン×1、クロテッドクリーム、ジャム

B. KIKI's ビーガンキーマ 2178

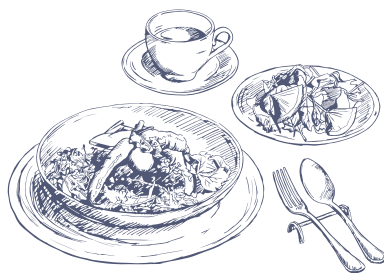
大豆ミートは低糖質、高タンパクで食物繊維たっぷり

スコーンセット 2728

スコーン×1、クロテッドクリーム、ジャム

[オプション]

- ・スコーンをアールグレイ or シーズナルに変更 +72
- ・スコーンを1つ追加 +302~
- ・水出しアイスティー +165
- ・ロイヤルミルクティー (hot/iced) +550



カレーのお話

カレーは18世紀にインドからイギリスに伝わり、その後イギリスから日本に伝わりました。19世紀には世界初のカレー粉がイギリスで誕生。インドカレーとの違いは、小麦粉でとろみをつけたところ。手間暇かけてよく煮込んだコクのある味わいが特徴です。

CREAM TEA

KIKI's クリームティー……………2057

セット内容：スコーン×2+クロテッドクリーム+ジャム+ティーフリー

抹茶クリームティー（京都・嵐山限定）……………2057

セット内容：スコーン×2+クロテッドクリーム+抹茶ミルクジャム+ティーフリー

[スコーンを下記から2つお選びください]

クラシック・スコーン

イギリスの家庭で作られるようなカントリー風のスコーン、サクとした食感が特徴

アールグレイ・スコーン +72

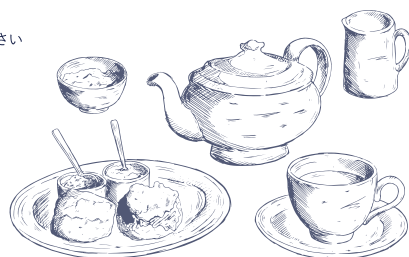
爽やかなアールグレイの香りを感じられるスコーン

シーズナル・スコーン +72

季節限定のスコーン、詳しくはスタッフまでお尋ねください

[オプション]

- ・スコーンを1つ追加 +302~
- ・水出しアイスティー +165
- ・ロイヤルミルクティー (HOT/ICED) +550



クリームティーのお話

クリームティーとは、紅茶とスコーンを一緒に味わうイギリスの喫茶習慣。そもそもスコーンは紅茶と共にして初めて完成する。これが主流の考え方なのです。そのときに決まって、スコーンにはクロテッドクリームとジャムが脇に添えられます。こぼれるくらいたっぷりとスコーンにのせて食べるのがおすすめです。

SANDWICH

クリームティー & サンドウィッチセット

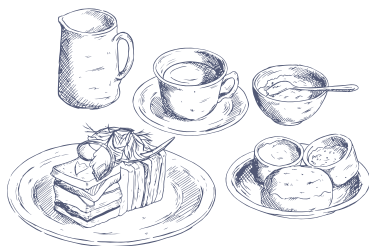
セット内容：スコーン×1＋クロテッドクリーム＋ジャム＋ティーフリー＋サンドウィッチ

[下記からお選びください]

- A. クリームティー＋スモークサーモンのサンドウィッチ…………… 2420
サンドウィッチの内容：スモークサーモン、きゅうり、オレンジ
- B. クリームティー＋鶏むね肉とキャロットラペのサンドウィッチ…………… 2420
サンドウィッチの内容：鶏むね肉、人参、セミドライトマト、くるみ
- C. クリームティー＋ローストビーフのサンドウィッチ…………… 2600
サンドウィッチの内容：ローストビーフ、ホースラディッシュ、グレービーソース

[オプション]

- ・スコーンをアールグレイ or シーズナルに変更 +72
- ・スコーンを1つ追加 +302~
- ・水出しアイスティー +165
- ・ロイヤルミルクティー (HOT/ICED) +550



サンドウィッチのお話

19世紀にはアフタヌーンティーにも欠かせない軽食として親しまれるようになったサンドウィッチ。お茶を片手にちょっぴり日常から離れ、イギリスの文化や歴史を贅沢に堪能してみませんか？

BAKED DESSERT

クリームティー & ベイクドセット

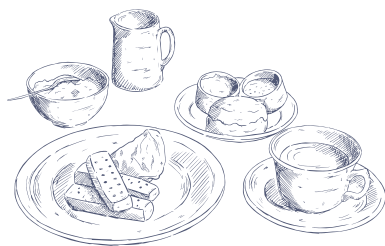
セット内容：スコーン×1＋クロテッドクリーム＋ジャム＋ティーフリー＋焼菓子

[下記からお選びください]

- A. クリームティー＋ショートブレッド…………… 2178
バターをふんだんにつかった、ほろほろと碎けるクッキー
- B. クリームティー＋キャロットケーキ…………… 2299
スパイスの効いたケーキはサワークリームを添えてお召し上がりください
- C. クリームティー＋アップルパイ…………… 2420
りんごの風味を活かし、丁寧に焼き上げたアップルパイ

[オプション]

- ・スコーンをアールグレイ or シーズナルに変更 +72
- ・スコーンを1つ追加 +302~
- ・水出しアイスティー +165
- ・ロイヤルミルクティー (HOT/ICED) +550



焼菓子のお話

イギリスの焼菓子には物語がいっぱい。そして遠い国のお菓子なのに、なぜか国を超えた私たちにも懐かしい思いを抱かせる不思議な魅力があります。あなたの今日のティータイムにちょっぴり彩りを。

VICTORIA SANDWICH CAKE

KIKI's ヴィクトリア・サンドウィッチケーキ …… 1936

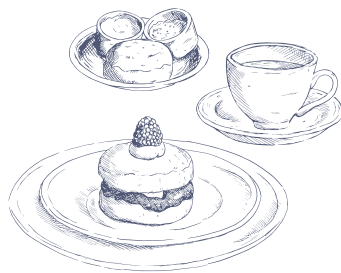
セット内容：ヴィクトリア+ティーフリー

スコーンセット …… 2492

セット内容：ヴィクトリア+スコーン×1+クロテッドクリーム+ジャム+ティーフリー

[オプション]

- ・スコーンをアールグレイ or シーズナルに変更 +72
- ・スコーンを1つ追加 +302~
- ・水出しアイスティー +165
- ・ロイヤルミルクティー (HOT/ICED) +550



ヴィクトリア・サンドウィッチケーキのお話

19世紀にヴィクトリア女王の最愛の夫であるアルバート公が死去。悲しみに暮れていた女王を癒やしたのが、彼女のために作られたこのケーキでした。このシンプルなケーキを女王はいたくお気に召します。今では女王の名を冠したこのケーキは、たちまちティータイムを代表するおもてなしの一品となりました。

予約制

AFTERNOON TEA

KIKI's アフタヌーンティーセット…………… 4235

- ・スイーツ & ケーキ
- ・季節のフルーツ盛り合わせ
- ・スコーン×2
- ・クロテッドクリーム
- ・ジャム
- ・サンドウィッチ
- ・キッシュ
- ・サラダ
- ・ティーフリー



[オプション]

- ・スコーンをアールグレイ or シーズナルに変更 +72
- ・スコーンを1つ追加 +302~
- ・水出しアイスティー +165
- ・ロイヤルミルクティー (HOT/ICED) +550

アフタヌーンティーのお話

19世紀のなかば、アン・ベッドフォード公爵夫人が、毎日午後4時ごろにお茶と簡単なパンとバターをトレイにのせて自室で食べることをはじめました。そのころは夜9時ごろに夕食を摂るのが普通でした。公爵夫人は、それまでの長い時間の空腹を満たすために、一人お茶の時間を作りました。これがアフタヌーンティーのはじまり。後にアフタヌーンティーは寝室から応接間に移り、社交の場として愉しまれるようになったのです。

食材について

KIKIの商品は愛情を込めて、すべて手づくりでご用意しております。
安心・安全な原材料にこだわり、合成着色料や合成保存料、
ペクチンなどのゲル化剤も一切使用していません。
素材の自然な味わいを活かした、家庭的な風味をお楽しみください。

スコーン …………… 北海道産契約栽培小麦粉、国産バターを使用
クロテッドクリーム ……… 岡山県産ジャージークリームを使用
ジャム …………… 定番はチリ産有機ラズベリーのジャム。その他季節のフルーツ

紅茶と食器



amsu tea / アムシュティー

『アムシュティー』は2003年に設立された紅茶ブランド。
「紅茶が皆さんの生活に安らぎを与えるものであってほしい」。その願いをもとに、スリランカ産の紅茶を中心に上質な茶葉を厳選しています。特にフレーバーティーは、みずみずしいフルーツやお花の香りを贅沢にブレンドした豊かな味わい。渋みや苦味の少ない、口当たりの良さが人気です。

BURLEIGH / バーレイ



170年の歴史を持つ英国食器『バーレイ』。
バーレイの職人たちは、昔ながらの銅版転写方法で手作りの作陶を続けています。銅版に彫った図案を転写紙に印刷し、一点一点手作業で陶器の表面に貼りつけていく。掠れやムラも風合いとして楽しめるのがバーレイの魅力です。少クラシカルで、どこか温かみを感じます。