



秋の和菓子でゆるりと楽しむ

Cafe Menu



お飲み物に使用している水は、ブナ・ケヤキの原生林が残る島根県の名峰「三瓶山」の地下から汲み上げた硬度19の超軟水「さひめの泉」です。

珈琲 「ブラジル」

松江市片原町 LITTLE COURT COFFEEの「ブラジル」です。

600円

紅茶 「べいごんぐき」

出雲市荘原で栽培された西製茶所の国産紅茶「べいごんぐき」です。

600円

抹茶 「松鶴」

松江市京店に店舗を構える老舗茶舗「千茶荘」の「松鶴」です。

600円



錦秋

きんしゅう

300円

燃え上がるような秋の山の美しさを紅茶羊羹に写しました



竜田姫

たつたひめ

和菓子職人 実演中

300円

露地に配された蹲(つくばい)に紅葉の浮かぶ様子を写した上生菓子。竜田姫は緋色や黄金の錦をまとう秋の女神様とされ、秋の季語でもあります。



【和菓子職人】
上野智賀 うえのちか
2009年彩雲堂に入社以来、
職人としてのキャリアを重ねる



特製栗きんとん

和菓子職人 実演中

800円

津和野産の大粒の和栗を用い風味豊かに仕上げた生菓子



紅葉賀

もみじのが

400円

栗餡を羊羹で栗の姿に仕上げたなめらかで濃厚な味わい



織部上用

おりべじょうよう

300円

大名茶人・古田織部の好んだ「織部焼」の意匠に見立てた饅頭。



亥の子餅

いのこもち

300円

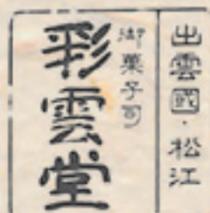
陰暦十月の亥の日には新穀でついた亥の子餅を食べて収穫を祝い長寿を祈るならわしがあり、卯開きの折に用いられる和菓子です。胡麻を散らした求肥でこし餡を包みました。

今年11月10日が亥の日です



【卯開き】
茶の湯では、湯を沸かす風炉(ふろ)を閉じ卯を開くことを云います。火伏せの意を込め亥の日に行われます。

- ◆ご注文の際にお支払いをお願いします
- ◆記載の価格は本体価格です。消費税10%を別途お預かりします。



www.saiundo.co.jp

創業明治7年。島根県松江市にある老舗和菓子屋。不昧公好み「若草」をはじめ、季節を写した生菓子も人気。

本店：松江市天神町124
電話：0852-21-2727



不昧公好み 若草