

# HOSOO LOUNGE

JAPANESE

ENGLISH



## DRINK

**コーヒー** (HOT/COLD) **1,000 円** (税込価格 1,100 円)

**HOT: エルサルバドル産 ロスアルペス農園**

標高 1,500m を越えるロスアルペス農園では、農業や化学肥料に頼らない栽培方法にこだわり、完熟を迎えた最上級のコーヒー豆をさらに厳選し、手摘みで収穫しています。その実を丁寧に焙煎し、一杯ずつ抽出いたします。香り高く豊かな味わい、シルクを連想させるような口当たりをお楽しみいただけます。

**COLD: ブラジル産 カンタガロ農園**

標高 1,000m の山岳地帯の斜面に位置し、やわらかな陽射しによって育った上品な味わいが特徴のカンタガロ農園のコーヒー豆を贅沢に水出ししました。時間をかけてゆっくりと抽出することにより、雑味を一切感じない、コクとうまみが凝縮されています。まずはストレートでお試しく下さい。

**デカフェ** (HOT/COLD) **1,000 円** (税込価格 1,100 円)

エチオピアシダモのクリーンな味わいとフローラルな香り特徴。  
ミトラスを思わせる良質な酸味、上品な紅茶を思わせるその味わいは、カフェインが苦手な方のみならず、コーヒー通をもうならせる本格派のノンカフェインコーヒーです。

**紅茶** (HOT/COLD) **1,000 円** (税込価格 1,100 円)

世界三大紅茶のひとつであり、高貴な花々を想わせる香り特徴の最高品質のキーマン紅茶に、アールグレイをブレンドした、「HOSOO LOUNGE」のオリジナルブレンドティー。華やかな輪郭にベルガモットの香りが上品に漂う、エレガントな味わいです。

**フレッシュハーブティー** (HOT/COLD) **1,200 円** (税込価格 1,320 円)

有機栽培されたレモンバーベナやレモングラス、スペアミントをベースに、たっぷりのフレッシュミントをブレンドした、ノンカフェインのハーブティー。消化を助け、すっきりとした爽やかな味わいです。

**水出し緑茶** **1,000 円** (税込価格 1,100 円)

一番茶葉のみを使用した蒸し玉緑茶を、水出しでゆっくりと時間をかけることによって、香り高く抽出しています。お茶本来の甘みや旨みをしっかりと感じていただけます。

**ほうじ茶** (HOT) **1,000 円** (税込価格 1,100 円)

「HOSOO」をイメージして作られた、オリジナルのほうじ茶。  
はっきりとした香ばしさの中にもウッディな香りとやわらかい甘味が感じられ、あたたかい気持ちになるような味わいです。

**抹茶** (HOT) **1,200 円** (税込価格 1,320 円)

明治 8 年創業、京都・「柳桜園茶舗」の抹茶「松の白」を使用。創業当時から変わらない手法で、丁寧に出荷直前に石臼で挽かれた抹茶は、挽きたての新鮮な味わいをお楽しみいただけます。400 年続く宇治の茶陶、「朝日焼」十六世松林豊齋氏作の茶碗でご提供致します。

**抹茶ラテ** (HOT) **1,200 円** (税込価格 1,320 円)

明治 8 年創業、「柳桜園茶舗」の抹茶「松の白」を使用しております。  
上品な苦みと牛乳の甘みが味わいに深みを出し、やさしい口当たりをお楽しみいただけます。400 年続く宇治の茶陶、「朝日焼」十六世松林豊齋氏作の茶碗でご提供致します。

**フレッシュみかんジュース** **900 円** (税込価格 990 円)

冬に収穫し、蔵の中で熟成させることで甘みが増した、静岡県三ヶ日産の「蔵出しみかん」を、何も加えることなく贅沢に搾り、果汁 100% のジュースに仕上げました。  
太陽の恵みを凝縮した、自然の甘みをお楽しみいただけます。

**季節のリフレッシュメントドリンク** **1,200 円** (税込価格 1,320 円)

静置発酵・木桶仕込み 100% で作られた「中野酢」さんのお酢と、季節のフルーツで醸成した自家製酵素シロップをソーダと合わせた、爽やかな身体が喜ぶドリンクです。

**シャンパーニュ ルイナール** **3,300 円** (税込価格 3,630 円)

1729 年、世界で初めてのシャンパーニュ・メゾンとして誕生したルイナール。  
“シャンパーニュの宝石”と呼ばれるルイナールの洗練されたエレガントな味わいは、世界中の人々を魅了しています。

**グラスワイン 白** **1,500 円** (税込価格 1,650 円)

**ロゼ** **1,200 円** (税込価格 1,320 円)

太陽の日差しを感じさせるフレッシュな味わいの白ワイン「クラウディ・ベイ ソーヴィニヨン・ブラン」と、ベリーのアロマが上品に香る南仏最高級のロゼワイン「シャトーデスクラノロゼ」。

## SWEETS

## かさね色目のマカロン【夏】

平安時代に公家文化から生まれた女性のきものの配色美である

「かさね色目」をテーマにしています。

平安の宮廷の人々は、四季折々の変化を豊かな感性で敏感に感じ取り、比喩表現で衣の色に名称をつけていました。

衣の表地と裏地の色の組み合わせを重ねて表すことを「重ね色」、さらに十二単に代表されるように装束として衣を何枚も重ね着し、表の衣の色の配色を示したのが「襲（かさね）色目」です。

のちにこの両方を合わせて「かさね色目」呼ぶようになり、日本の伝統色の組み合わせとして、日本人が作り上げてきた配色法であるその数は、200にものぼると言われています。日本における染織の特徴は、古来より美意識の反映として、それぞれの季節にふさわしい色や紋様が選ばれ使用されてきたことにあります。

日本の繊細な感性をあらわすその風習を受け、

「HOSOO LOUNGE」では、京都の菓子職人との協業により、かさね色目を想わせる色合い、また風味豊かな旬の味わいによって、四季をお楽しみいただけるオリジナルマカロンをご用意いたしました。

3種 各400円 (税込価格 440円)



はぜたちばな  
**檀橘** マンゴー  
 表：朽葉 裏：青

初夏に白く愛らしい花を咲かせる橘。爽やかな花の香りに懐かしい思い出がよみがえり、多くの慕情の歌が詠まれました。マンゴーの瑞々しい甘味が、来たる夏の陽射しを想わせます。



**白なでしこ** ライチ  
 表：白 裏：蘇芳

夏の野山に可憐な花をそよがせる撫子。相手を撫で慈しむ意から、大切な人を喻える花として歌人達に愛されてきました。野に咲く優しい白と、甘いライチの香りをお楽しみください。



**夏萩** ラベンダー  
 表：青 裏：紫

夏の終わりに紫の花で野を彩る萩。枝垂れて風に揺れる姿は古くから愛され、万葉集では最も多く詠われています。野に吹く涼風を想わせる紫と、爽やかなラベンダーの風味をお楽しみください。

## SWEETS

### HOSOO LOUNGE オリジナルショコラ

伝統的な左官技術による土壁や版築を壁面全体に用い、職人によって本金箔を直線に施すなど、職人の手技を感じる「工芸建築」として建てられた「HOSOO FLAGSHIP STORE」。京都の各地で受け継がれてきた技術が集まり、ここからまた次世代へ繋がっていくようなタイムレスなものづくり。またそのクラフトマンシップへの想いを込めたストアをイメージした、オリジナルのショコラをご用意しました。

**4種 各380円** (税込価格418円)

※ひとつよりお選びいただけます。

**プレーン** フランス産の最高級ビターショコラを贅沢に使用したガナッシュです。

**プラリネ** クリーミーなガナッシュに、アーモンドとヘーゼルナッツを合わせた香り高いプラリネ。

**柚子** 高知産の柚子を使用し、甘みと爽やかな酸味のバランスをお楽しみいただけます。

**胡麻** なめらかなガナッシュに、香ばしい金胡麻のアクセントをお楽しみいただけます。



## SWEETS

### アフタヌーンティーセット

かさね色目のマカロン3種、焼菓子をそれぞれ2名様分をセットにしてご用意いたしました。

3,500 円 (税込価格 3,850 円)



## PAIRING SET

紅茶+マカロン (夏萩 ラベンダー)

1,300 円 (税込価格 1,430 円)



## PAIRING SET

ほうじ茶 + マカロン (櫛橘 はぜたちぼな マンゴー)

1,300 円 (税込価格 1,430 円)



## PAIRING SET

抹茶＋ショコラ（プレーン・ごま）

1,800 円（税込価格 1,980 円）



## PAIRING SET

シャンパーニュ ルイナール+マカロン (白なでしこ ライチ)

3,600 円 (税込価格 3,960 円)



## FOOD

### フロマージュ

京都のチーズ専門店「フロマージュドゥミテス」より届いた、その日おすすめ2種をご用意いたします。

1,600 円 (税込価格 1,760 円)



## FOOD

### 生ハムプレート

ご注文をいただいてから店内のスライサーで一枚一枚ていねいにスライスしています。新鮮な味わいをお楽しみください。

1,800 円 (税込価格 1,980 円)



## WINE

### 白ワイン

#### クラウディ・ベイソーヴィニヨン・ブラン

太陽の日差しを感じさせるフレッシュな味わいの白ワイン「クラウディ・ベイソーヴィニヨン・ブラン」。

1,500 円 (税込価格 1,650 円)



### ロゼワイン

#### シャトー デスクラン ロゼ

12世紀に起源を遡る南仏最高峰のロゼワイン「シャトー デスクラン」。プロヴァンス地方の豊かな自然が育んだ優れたブドウから生まれたロゼワインは、淡いローズカラーにホワイトチェリー、ピーチ、ラズベリーのフレッシュなアロマが香ります。

1,200 円 (税込価格 1,320 円)



## PAIRING SET

シャトー デスクラン ロゼ+ショコラ (プラリネ・プレーン)

1,800 円 (税込価格 1,980 円)



## SEASONAL DRINK

### リフレッシュメントドリンク

選りすぐった有機栽培のフルーツで醸成した自家製酵素シロップを、ソーダでさっぱりと仕上げました。

江戸時代から受け継がれる古式製法である静置発酵、木桶仕込み100%の、蔵元「中野酢」さんのお酢を使用し、酢酸菌の力でじっくりと発酵したシロップは、まろやかな酸味と旨み。

体が内側から整うことを助け、エネルギーをチャージしてくれます。シーズンごとに季節のフルーツから数量限定にてお作りしております。

**1,200 円** (税込価格 1,320 円)



## FOOD

### スープセット

ランチや軽食にぴったりの、ヘルシーなスープセット。  
季節ごとに変わる野菜のポタージュスープは、旬の野菜の美味しさを存分にお楽しみいただけます。  
フレッシュなグリーンサラダや自家製のキャロットラペ、しっとりと風味豊かなキャロットブレッドと一緒に。

1,800 円 (税込価格 1,980 円)



## FOOD

### タルティーヌプレート

4種のタルティーヌとケールサラダのランチセット。

香ばしく焼き上げたフォカッチャにはそれぞれ、生ハムとドライイチジク、ふわりと削ったクルミと爽やかな酸味のキャロットラペとチーズをまとったカリフラワーを。

たっぷりの無農薬のにんじんをすりおろしたキャロットブレッドには、芳醇なチーズムースを添えて。サラダには、鮮やかなピーツのドレッシングを合わせ、目にも美しく爽やかに仕上げました。

一皿で様々な味わいをお楽しみいただける、彩豊かな看板メニューです。

1,800 円 (税込価格 1,980 円)



## TAKE OUT

## かさね色目のマカロン【夏】

3個入り：はぜたちばな 榎橘／白なでしこ／夏萩 [各1個]

1箱 1,800円 (税込価格 1,944円)

6個入り：はぜたちばな 榎橘／白なでしこ／夏萩 [各2個]

1箱 3,400円 (税込価格 3,672円)



## HOSOO LOUNGE オリジナルシヨコラ

4個入り：プラリネ／ゆず／ゴマ／プレーン

2,000円 (税込価格 2,160円)

9個入り：プラリネ／ゆず／ゴマ／プレーン  
[プラリネ3個、他各2個ずつ]

4,000円 (税込価格 4,320円)

