

# 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の、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ささい。

**デカフェコーヒー** (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が特徴。シ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が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) **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「路の白」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「路の白」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** **1,700 円** (税込価格 1,870 円)

**ロゼ** **1,200 円** (税込価格 1,320 円)

ナッツのような香ばしい味わいのフレッシュな白ワイン「クラウディ・ベイヤルドネ」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「シャトーデスクランロゼ」。

## SWEETS

## かさね色目のマカロン【秋】

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)



初紅葉 すだち  
表：萌木 裏：薄萌木

裏がわずかに黄味を帯びはじめものの、表はまだまだ青いままの様子。心地よい季節の訪れとともに、初々しい色づきの風情をあらわします。青々としたすだちのクリームが爽やかな風味をお楽しみください。



青紅葉 和栗  
表：萌木 裏：黄

季節がうつろい、黄味を帯びて色づく樹々の葉。秋が深まり、成長して青みを増したものの真紅に染まるにはまだ早い頃の景色を捉えた情緒ある色目。和栗を贅沢に使用し、香ばしさと食感をお楽しみいただけます。



紅葉 さつまいも  
表：紅 裏：濃蘇芳

「揉み出づる」を語源とし、驚くほど鮮やかに葉の色が変化する様子を、当時は神や自然の力によって美しい色が揉み出されると捉えられていました。旨味を増した、さつまいもの自然の甘みをお楽しみいただけます。

## 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（青紅葉 和栗）

1,300 円（税込価格 1,430 円）



## PAIRING SET

ほうじ茶+マカロン (紅葉 さつまいも)

1,300 円 (税込価格 1,430 円)



## PAIRING SET

抹茶 + 「塩芳軒」羽二重 (金曜日・土曜日 数量限定)

1,600 円 (税込価格 1,760 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 (初紅葉 すだち)

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

## クラウディオ・ベイシャルドネ

ニュージーランドを代表するワイナリー「クラウディオ・ベイ」が、シャルドネの魅力を最大限に引き出した一杯。ミネラル分豊かでクリーミーな味わい。レモンやピンクグレープフルーツを思わせる爽やかな風味と、カシューナッツやマカダミアナッツのような香ばしさをお楽しみいただけます。

**1,700 円** (税込価格 1,870 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

### ランチセット

芳醇なバターを纏ったサクサクのクロワッサンに、オーダーを受けてから丁寧にスライスした生ハムを、チーズとともになっふりと贅沢にサンドしました。

京都・丹波にある HOSOO の古代染色研究所の自社農園で無農薬栽培した、自家製ルッコラがアクセントのフレッシュなグリーンサラダや、京都産の人参に自家製カッテージチーズを添えたキャロットラペなど、甘みや風味を生かした季節の野菜と共にお楽しみください。

**1,800 円** (税込価格 1,980 円)



## FOOD

### スープセット

旬の野菜で満ちた美味しく健康的なスープセットをお楽しみください。京都の丹波にある細尾の古代染色研究所の農場で育てられた、旬の甘さと風味が豊かな季節の野菜と共に楽しみください。新鮮な緑のサラダには、自家栽培のオーガニックハーブがアクセントとして加わります。また、にんじんと、しっとりと風味豊かなキャロットケーキもお楽しみいただけます。

**1,800 円** (税込価格 1,980 円)



## TAKE OUT

## かさね色目のマカロン【秋】

3個入り：初紅葉／青紅葉／紅葉 [各1個]

1箱 1,800円 (税込価格 1,944円)

6個入り：初紅葉／青紅葉／紅葉 [各2個]

1箱 3,400円 (税込価格 3,672円)



## HOSOO LOUNGE オリジナルショコラ

4個入り：ブラリネ／ゆず／ゴマ／プレーン

2,000円 (税込価格 2,160円)

9個入り：ブラリネ／ゆず／ゴマ／プレーン

[ブラリネ3個、他各2個ずつ]

4,000円 (税込価格 4,320円)

