

【要予約】 記載の料金はすべて【消費税10%込料金】です。

2023.9

「おみやげ時」 工房

復路お買い物で
ご来店のお客様へご奉仕いたします。

1・2の
どちらかをお選びください。

45分以上のお時間をお取りください。
ごはん時、おやつ時、体験との併用はできません。

無料

1
八つ橋ぜんざい
(夏季は冷製ぜんざい)
※お茶付



2
生八つ橋とお抹茶



1 京のお三時盆
～和のアフタヌーンティー～

1,350円(税込)



2 チーズプリンアラモードと
フレッシュフルーツティー

1,350円(税込)



3 チーズバターケーキと
フレッシュフルーツティー

1,350円(税込)



4 チーズシフォンケーキと
フレッシュフルーツティー

1,350円(税込)

「おやつ時」 創作菓子の下午茶タイム

「ごはん時」 「舞妓」「琵琶」と京のごはん時

おすすめ
プラン

「舞妓(または琵琶の弾き語り)」と「京」のひる席・ゆう席

優雅な京舞の観賞や琵琶の音色など京都ならではの体験と季節の味覚を盛り込んだ京料理を
味わっていただけます。

舞妓 お食事・京舞鑑賞・お座敷遊び・トークタイム・ししゅう美術館でのグループショット他
琵琶 お食事・琵琶の弾き語り鑑賞・ししゅう美術館でのグループショット他

所要時間 約120分
定員 60名
料金 舞妓または琵琶鑑賞代
1席55,000円(税込)

※60名より1名追加ごとに
700円の追加料金を
いただきます。



お料理
昼食 2,600円(税込)～
夕食 3,600円(税込)～

【要予約】



本館2階 見学無料 八つ橋庵とししゅうやかた

初めての感動を お目にかけます。



「生八つ橋工房」 本館1階

本館1階 見学無料 八つ橋庵とししゅうやかた

八つ橋庵こだわりの創作生八つ橋。
出来たてそのまま…、おみやげに!!



直営店だけの
限定販売!

「京ししゅう美術館」 本館2階



【お迎えサービス】・阪急西京極駅・9時～16時

お電話にて随時運行いたしますが、お迎えまで20分以上かかります。
また、予告なく運行を中止する場合がございます。【お食事・体験のお客様専用】

プロが選ぶ観光・食事・土産物施設100選入選

八つ橋庵とししゅうやかた

〒615-0877 京都市右京区西京極西衣手町36番地
営業時間 / [カルチャー体験] 9時～17時15分(最終受付時間16時) ※団体は、9時～20時
[お食事] 11時～22時

休館日 / 12月26日～31日

阪急京都線「西京極駅」・市バス②西京極 ②③西京極午塚町 ③④⑤⑥南広町

本館 □1階/八つ橋庵 34席・貴船川 82席 □2階/高瀬川 64席・白川 28席 □3階/清滝川 194席

新館 □新館1階/有栖川 62席 □新館2階/賀茂川 36席 □新館3階/桂川 60席

八つ橋庵 かけはし

〒615-0884 京都市右京区西京極都町8番地

営業時間 / [カルチャー体験] 9時～17時15分(最終受付時間16時)

[お食事] 11時～22時

休館日 / 毎週月曜日(月曜日が祝日の場合は翌日火曜日)

阪急京都線「西京極駅」・市バス③④西京極 ③④⑤⑥南広町

□1階/21席 □2階/36席 □3階/173席



560席



TEL. 075-313-2151
FAX. 075-311-9581



230席



TEL. 075-316-0415
FAX. 075-315-9706



京文化 京菓子からちゃー体験館

八つ橋庵 かけはし

八つ橋庵とししゅうやかた

京菓子からちゃー体験 & 創作スイーツ

京ししゅう美術館 & 生八つ橋工房

両店のご予約・
お問い合わせ窓口
「八つ橋庵とししゅうやかた」

E-mail kakehashi@yatuhasian.jp
HP http://yatuhasian.jp/

TEL 075-313-2151
FAX 075-311-9581

おすすめ
プラン

食事体験プログラム おすすめ 3選

1 「本格おとうふづくり体験」



完成品(イメージ)

「本格おとうふづくり体験」
生搾り製法にて、豆乳・おから・湯葉づく
り、そして「おぼろ豆腐」から「木綿豆腐
」まで作ります。できあがりはお豆腐に!
※2～3名1組で一丁の豆腐を作ります。

料金 ① 1,780円
② 2,430円
(七味づくり付)
所要時間 約1時間30分
定員 2～60名

2 「和食の”だし”づくり体験」



お料理(イメージ)

「和食の”だし”づくり体験」
本格「一番だし」をひき、
土鍋ごはん、京風きつねうどんを作ります。
(おぼろ豆腐づくり付き)

料金 ① 3,480円
② 3,980円
(おぼろ豆腐づくり付)
所要時間 約1時間30分
定員 2～30名

3 「京都名代のご昼食と生八つ橋手づくり体験」



京都の地元グルメ「衣笠丼」・「にしんそば」
を召し上がります。「衣笠丼の仕上げ」
と「七味の調合」はご自分で!そしてさらに、
「生地から作る生八つ橋づくりとお抹茶体
験」も付いた京名物グルメ体験です。

料金 3,580円
所要時間 約2時間
定員 2～30名

「本格おとうふ・七味づくり体験と
創作おぼろ豆腐料理」
体験で作った「おとうふ」を湯豆腐にして、
創作おぼろ豆腐料理と共に召し上がります。

料金 ③ 3,980円
所要時間 約2時間
定員 2～60名



お料理(イメージ)

京

かるちゃー体験

4 「生八つ橋手づくり体験」

京都を代表する京菓子「生八つ橋」。
つぶあん・抹茶・くりの生八つ橋3種類にチャレンジ。出来上がりはおみやげに。



「生地から作る生八つ橋づくり体験」
料金 (A) 1,530円(3ヶづくり)
(B) 1,830円(お抹茶体験付)
最少申込人数 2名

「生八つ橋づくり体験」
料金 (C) 1,250円(3ヶづくり)
(D) 1,580円(お抹茶体験付)
最少申込人数 2名
※生地ができているコースです。

ほんまもん講座



「生八つ橋を極める!」とお抹茶体験
つぶあん・きなこ・にっき・生地づくりと...
生八つ橋を極めます。
できあがりの一つをご自分で点てたお抹茶
と一緒に御賞味。残りはおみやげに。

料金 (E) 2,880円(4ヶづくり)
所要時間 約2時間
定員 2~6名

5 「フルーツ大福づくり」



しっとりもちもちとした求肥生地を作り、
中にはジュシーなフルーツを。
白・いちごミルク・抹茶のかわいい3色の大福です。

5月下旬~11月:ぶどう
12月~翌5月中旬:いちごとなります。

料金 (A) 1,580円(3ヶづくり)
(B) 1,880円(お抹茶体験付)
最少申込人数 2名

6 季節限定 「いちご八つ橋づくり」



新鮮な国産いちごを、生八つ橋でお花のよう
に包んだ当館名物の「いちごちゃん」をつくり
ます。白・いちごミルク・抹茶の3種類。
かわいい創作八つ橋です。

12月~翌5月中旬までの
「いちごの季節」のみ開催

料金 (A) 1,580円(3ヶづくり)
(B) 1,880円(お抹茶体験付)
最少申込人数 2名

7 「着物&浴衣で生八つ橋手づくり体験」



●着付け
●生地から作る生八つ橋づくりと
お抹茶体験

料金 着付け:3,900円
(着物・浴衣とも同額)
+ 生地から作る生八つ橋づくりと
お抹茶体験 1,830円

所要時間 約1時間45分
定員 5~150名

《その他の体験に変更することも可能です。》

8 「舞妓と京のおやつ時」

生地から作る生八つ橋づくりとお抹茶体験



●生地から作る生八つ橋づくりとお抹茶体験
●京舞鑑賞
●お座敷遊び
●トークタイム
●ししゅう美術館でのグループショット他

料金 舞妓:1席55,000円
+ 生地から作る生八つ橋づくりと
お抹茶体験 1,830円

所要時間 約2時間
定員 2~60名

《その他の体験に変更することも可能です。》

9 「琵琶の弾き語りと源氏物語ゆかりの餅菓子づくり」



●「亥の子餅」又は
「椿餅」手づくり体験
●琵琶の弾き語り鑑賞
●ししゅう美術館での
グループショット他

料金 琵琶:1席55,000円
+ 亥の子餅又は椿餅手づくり体験
(お抹茶体験付) 一人様 1,850円

所要時間 約2時間
定員 2~60名

《その他の体験に変更することも可能です。》

【要予約】 所要時間: 60分~120分

※団体様の時間外利用もご相談に応じます。

記載の料金はすべて【消費税10%込料金】です。

10 京の上生菓子「ねりきり細工」



本格的な京菓子「ねりきり」を
昔ながらの道具を用いて仕上
げていきます。

料金 (A) 1,660円(3ヶづくり)
(B) 1,980円(お抹茶体験付)
(C) 1,950円(4ヶづくり)
(D) 2,280円(お抹茶体験付)

所要時間 1時間10分~1時間30分
最少申込人数 2名

11 お干菓子「和三盆」づくりとお抹茶体験



国産高級砂糖のひとつである
「和三盆糖」で、愛らしいお干
菓子を作ります。お抹茶も点
てて、1つはその場でご賞味。
上品な甘さとふわっとほのぼ
の食感は感動です。

料金 1,580円(4ヶづくり)
最少申込人数 2名

12 「伝統的上用まんじゅうづくり」



最も歴史ある献上菓子。
大和手と米粉でしっとり
蒸しあげます。

料金 (A) 1,580円(4ヶづくり)
(B) 1,880円(お抹茶体験付)
最少申込人数 2名

13 「願ひまんじゅうづくり」



縁起のいい紅白の蒸しまんじゅう
を作り、食用ペンで「お願いごと」
や「メッセージ」を書きます。願
いを心に唱えながら食べると叶うか
も?!

料金 (A) 1,580円(4ヶづくり)
(B) 1,880円(お抹茶体験付)
最少申込人数 2名

14 「生麩まんじゅうづくり」



こしあん・抹茶・焼き栗・チョコ
の4種類の生麩まんじゅう
を作ります。1つはその場でご
賞味。残りはお土産に。

料金 (A) 1,580円(4ヶづくり)
(B) 1,880円(お抹茶体験付)
最少申込人数 2名

15 「みたらし団子づくり」



「京都下鴨神社の奉納菓子」
みたらし団子を生地づくりか
ら体験していただきます。京都
風コクのあるたれづくりも楽し
みです。

料金 (A) 1,580円(3本づくり)
(B) 1,880円(お抹茶体験付)
最少申込人数 2名

16 「八つ橋屋さんの抹茶パフェづくり」



三色八つ橋団子・抹茶ゼリー・抹茶みつを手づくりします。
そして抹茶の生クリームをホイップし、つぶあんやアイスク
リームなど様々な具材をグラスにかわいく盛りつけます。
八つ橋屋さんの「抹茶パフェ」、楽しく作ってめしあがれ♪

料金 (A) 1,880円
(B) 2,180円(お抹茶体験付)
(C) 2,360円(フリュッシュフルーツティー付)
定員 2~10名

17 「京七味づくり」



オリジナルブレンドで京七味を作れます。辛
さの加減や、風味を調整してビンに詰めます。
でき上がりは、湯豆腐と一緒にご賞味いた
だきます。

料金 1,430円
最少申込人数 2名

18 「京染手描き友禅体験」



すり金加工したハンカチに蝶・ウサギ・トラな
どの手描き友禅を体験していただきます。
ハンカチの他にTシャツやスクールトートバグ
・飯面もごさいます。

料金 (A) ハンカチ 1,500円
(B) 飯面 1,600円
(C) スクールトートバッグ 2,000円
(D) Tシャツ 2,000円
最少申込人数 2名

19 「まゆ人形づくり」



素朴なまゆを使って、かわいい人形作りが
お楽しみいただけます。お家で作れるキットの
お土産付きです。

料金 1,450円
最少申込人数 2名

20 「おあそびししゅう」



ナフキンに顔の表情をか
わいく刺しゅうしていただき
ます。

料金 1,450円
最少申込人数 2名