

# 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」** **「生八つ橋づくり体験」** 小学生団体様向き

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

料金 (C) 1,300円(3ヶづくり) (D) 1,600円(お抹茶体験付)  
最少申込人数 2名  
※生地ができていないコースです。

## 5 「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」を作ります。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」のみ開講

料金 (A) 1,630円(3ヶづくり) (B) 1,930円(お抹茶体験付)  
最少申込人数 2名

## 6 「生地から作る焼き八つ橋づくり」

300年以上の歴史を持つ「焼き八つ橋」。生地から作り、パリッと香ばしく焼き上げます。ふんわり香るニッキときな粉の風味が美味しいおせんべい。お好みで、チョココーティングもできますよ。

料金 (A) 1,680円(8枚づくり) (B) 1,930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 1,880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

料金 舞妓:1席58,000円  
+ 生地から作る生八つ橋づくりとお抹茶体験 1,880円

所要時間 約2時間  
定員 2～60名  
※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。

《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(いのこもち)  
●椿餅(つばいもち)

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

料金 琵琶:1席56,000円  
+ 亥の子餅又は椿餅手づくりとお抹茶体験 1,880円(3ヶづくり)

所要時間 約2時間  
定員 2～60名  
※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。

《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) 1,680円(3ヶづくり) (B) 1,980円(お抹茶体験付)  
(C) 1,980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。お抹茶も点でて、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 1,630円(4ヶづくり)  
最少申込人数 2名

## 12 「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。願いを心に願えながら食べると叶うかも?!

料金 (A) 1,630円(4ヶづくり) (B) 1,930円(お抹茶体験付)  
最少申込人数 2名

## 13 「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) 1,630円(4ヶづくり) (B) 1,930円(お抹茶体験付)  
最少申込人数 2名

## 14 「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ます。

料金 (A) 1,630円(3本づくり) (B) 1,930円(お抹茶体験付)  
最少申込人数 2名

## 15 「フルーツ大福づくり」

しっとりもちとした求肥生地を作り、中にはジューシーなフルーツを。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) 1,630円(3ヶづくり) (B) 1,930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(フリュッツフルーフティー付)  
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けます。

料金 1,480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ッグ・飯面もごさいます。

料金 (A) ハンカチ 1,550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楽しめます。お家で作れるキットのお土産付きです。

料金 1,480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かわ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

【要予約】

記載の料金はすべて【消費税10%込料金】です。

〒ナンバー:2024-4

「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



「おやつ時」 創作菓子のティータイム



1 京のお三時盆  
～和のアフタヌーンティー～  
1,350円



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



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



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

「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 1席舞妓 58,000円  
または琵琶 56,000円

※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～  
夕食 3,600円～



【要予約】

《61名様以上の場合「八つ橋庵かけはし」でのご鑑賞となります。》

「京ししゅう美術館」 本館2階

本館2階 見学無料

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!



【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

〒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④西京極午塚町⑤⑥⑦⑧南広町  
 本館 □1階/八つ橋庵34席・貴船川182席 □2階/高瀬川164席・白川28席 □3階/清滝川194席  
 新館 □新館1階/有栖川162席 □新館2階/賀茂川136席 □新館3階/桂川160席

ご予約・お問い合わせ  
TEL. 075-313-2151  
FAX. 075-311-9581



560席

梯 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②西京極④西京極 ⑤⑥⑦南広町  
□1階/21席 □2階/36席 □3階/173席



230席

〒ナンバー:2024-4



京文化 京菓子からちゃー体験館

梯 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

TEL 075-313-2151

HP http://yatuhasian.jp/

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」

京都を代表する食材の一つ「おとうふ」。  
豆乳・おからづくり、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  
は湯豆腐に!

※2～3名1組で一丁のおとうふを作ります。

料金 (A) 1,880円  
(B) 2,500円  
(七味づくり付)

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。  
(おぼろ豆腐のお食事付き)

料金 (A) 3,480円  
(B) 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「衣笠井」・「にしんそば」、  
京銘菓「生八つ橋」を一度に楽しめる  
京グルメ体験です。衣笠井は自分で仕上げます。  
生八つ橋は生地から作り、できあがり  
は自分で点てたお抹茶と一緒に  
ご賞味いただけます。

料金 3,580円  
所要時間 約2時間  
定員 2～30名



お料理(イメージ)

「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ご賞味いた  
できます。

料金 (C) 3,980円  
所要時間 約1時間30分  
定員 2～60名