

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 ロスアルベス農園

標高1,500mを越えるロスアルベス農園では、農薬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：コスタリカ産 サントルシア農園

環境保護の意識が高いコスタリカのウエストバレーエリアにある、家族経営のサントルシア農園は、20年間にわたり無農薬栽培を続けており、成熟した豆だけを丁寧に手積みで収穫しています。大切に育てられた高品質な豆を贅沢に水出したアイスコーヒーは、明るく爽やかな香りと、華やかな酸味と甘さが特徴です。

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。

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人カフェインコーヒーです。

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 (COLD) 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」十六世松林豊斎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」十六世松林豊斎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・ベイシャルドネ」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【冬】

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）



松重 黒糖生姜
もえぎ
表：萌木 裏：紫

厳しい冬の中でも青々と葉を茂らせる松。
永遠の命をつなぐ象徴として、新たな年を
晴れやかに彩ってきました。黒糖のやさし
い甘味の中に光る生姜の風味をお楽し
みいただけます。



初雪 甘酒
表：白 裏：白

しんしんと冷え込む季節に待ち望む初雪。
冬の深まりを告げながら、野山を雪化粧
で彩ります。冬景色を想わせる潤んだ白
と、とろりとした甘酒の風味をお楽しみく
ださい。



椿 よもぎ葉
すおう
表：蘇芳 裏：赤

冬の枯れ野に鮮やかな赤をのぞかせる
椿。梅より先に春を告げる花として、茶花
にも愛用されてきました。よもぎ葉の香りが
引き立てる甘味と苦味の調和をお楽しみ
いただけます。

※初雪（甘酒）はわずかにアルコール成分を含みます。

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（初雪 甘酒）

1,300 円（税込価格 1,430 円）



PAIRING SET

ほうじ茶＋マカロン（松重 黒糖生姜）

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（椿 よもぎ葉）

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

Prosciutto

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 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・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)



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

フォカッチャサンド

京都の人気ベーカリー「HANAKAGO」さんのフォカッチャをカリッと焼き上げ、3種のオープンサンドに仕立てました。

オーダーを受けてから店内で丁寧にスライスした生ハムとドライイチジク、クルミの食感が楽しい爽やかな酸味のキャロットラペ、チーズをたっぷりまとった焼き野菜。3種類のそれぞれ異なる素材の魅力が詰まったオープンサンドセットです。

フレッシュなグリーンサラダととも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

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ボタージュスープは、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)



TAKE OUT

かさね色目のマカロン【冬】

3個入り：松重／初雪／椿 〔各1個〕1箱 1,800 円 （税込価格 1,944 円）6個入り：松重／初雪／椿 〔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：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）