

# 甘味



## 甘味のこだわり

### 小倉

北海道十勝産の契約農家が栽培した小豆を自家製法で丁寧に炊き上げました。



### 黒蜜

沖縄産の黒糖から丁寧に炊き上げた自家製黒蜜はあんみつには欠かせない味の決め手です。



### 寒天

京都から仕入れた高級糸寒天を使用。絶妙な喉ごしが自慢です。



### 白玉

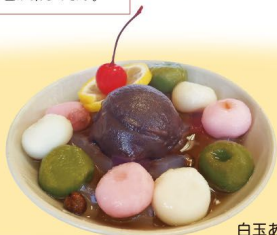
毎日お店で丁寧に丸めた手作り。モチモチとした食感と白・抹茶・いちごの3色が楽しめます。



クリームあんみつ	560円
あんみつ	500円
みつ豆	440円
白玉あんみつ	520円
白玉みつ豆	460円
ぜんざい (焼き餅2ヶ入)	480円
しるこ	500円
白玉ぜんざい	500円
クリームぜんざい	420円
和風白玉パフェ	560円
和風ヨーグルト	600円
抹茶と上生菓子	560円



抹茶と上生菓子



白玉あんみつ



ぜんざい

# 飲料

コーヒー	380円
紅茶	400円
オレンジジュース	380円
アップルジュース	380円
ラムネ	280円

## お持ち帰り

混ぜご飯 (1~2人分)	500円
混ぜご飯 (2~3人分)	600円
から揚げ	380円
あんみつ	400円
みつ豆	380円

親しい方へのちょっとしたプレゼントにご利用ください。

あんみつバー® ギフト券 880円



# お亀堂

## おしながき



おかわり自由  
**あんみつバー**®

お亀堂名物