

Oy
Oy

本と野菜 OyOy は、「坂ノ途中」と「鷗来堂」が運営しています。
食べる部門は「坂ノ途中」の担当です。
「坂ノ途中」が目指しているのは、
環境負荷の小さな農業に取り組む人たちを増やすこと。
新しく農業に挑戦した方たちと連携して、しみじみとした美味しさ
をもつ季節の野菜を販売しています。
www.on-the-slope.com

VEGE & VEGAN

OyOy では Vege / Vegan のメニューに以下のマークを表記しています。
また、アレルギーの詳細はスタッフまでお気軽にお尋ねください。



Vege

肉・魚を使用していない料理
(乳卵菜食)



Vegan

肉・魚・卵・乳製品・はちみつ
を使用していない料理

COFFEE

OyOy のコーヒーについて

「遠くに想いを馳せる、想像力を。」をコンセプトに、産地のストーリーとともに
美味しいコーヒーをお届けする海ノ向こうコーヒーの豆を使っています。

コーヒーは、「おいしさ」はもちろんのこと、「環境への配慮」「地域コミュニティ
の課題解決」の観点を大切に厳選しています。

今日飲むその一杯は、どんな場所で、どんな農家さんによって作られたのでしょうか？
産地から一杯のコーヒーを淹れるところまで、一貫して携わってきたからこそ
お届けできる美味しいコーヒーを、産地に想いを馳せながら、ぜひお楽しみください

SOUP LUNCH

スープランチ 2 種は
ごはんとパンのどちらかを
セットでお付けします

パン + 大豆のフムス / ハーブ麹たまご
or
ごはん + 昆布とナッツとスパイスのふりかけ / ハーブ麹たまご
※ハーブ麹たまご → ビーガン対応可能です

OyOy スープランチ 1300

京都の山間部で育った丹波シメジの出汁をベースに
やわらかく煮込んだお肉と時季の野菜がごろりと入っています

OyOy ベジスープランチ 1300

京都の山間部で育った丹波シメジの出汁をベースに
じゃがいもと豆腐を練ったお団子と時季の野菜がごろりと入っています

OyOy ごはん 1300

じっくり煮込んだ豚バラ肉とそれぞれに味付けをした時季の野菜、木の子やたまごを
ハーブやスパイスの香りとともに頬張るごはん

SET DRINK

+300円で以下のドリンクを食事とセットにできます

コーヒー **H I** / 紅茶 **H I** / エスプレッソ **H** / ハーブティー **H I** / 玄米茶 **H I**
/ りんごジュース / みかんジュース

SET DESSERT

-100円ですべてのデザートからお選びいただけます

OyOy のごはんは、京都府南部の八幡市で栽培されている辻さんのお米“石清水®”を使用しています。「できるだけ自然に近い環境で、『健全な稲』を育てたい」そして「本当に美味しいものを作りたい」。

そんな思いのもと、生きものいっぱいの田んぼで、辻さんが丁寧に育てたお米です。

SOUP

OyOy スープ 1200

京都の山間部で育った丹波シメジの出汁をベースに
やわらかく煮込んだお肉と時季の野菜が入っています

OyOy ベジスープ **VG** 1200

京都の山間部で育った丹波シメジの出汁をベースに
じゃがいもと豆腐のお団子と時季の野菜が入っています

ミネストローネ 1000

トマトとチキンのスープをベースに
じっくり煮込んだ野菜をたっぷり

DISH

野菜のグリル **VG** 1100

数種の野菜を、素材にあった焼き加減で

魚介のコンフィ 1200

本日の魚介をハーブやスパイスとともに
低温のオイルでじっくり煮ました

ラザニア 1600

牛肉の赤ワイン煮込みと時季の野菜をたっぷり

DIP

パンや野菜に付けてどうぞ

大豆のフムス **VG** 450

胡麻やクミンの香り

小松菜のバーニャカウダソース 450

アンチョビとニンニクのきいたあたたかいソース

パン 200

ごはん 300

昆布とナッツとスパイスのふりかけ付き

SIDES

前菜の盛り合わせ 1500
ハーフ 800

同じ種類の野菜でも、味わいや食感は日々移ろって
いきます。野菜の今を味わっていただく、はじめの一皿

スパイス浅漬 **VG** 500
数種の野菜を、素材にあった焼き加減で

うずらの卵と野菜のピクルス 600
レモングラスを香らせて漬けました

焼き林檎とフロマージュ **V** 700
果汁のうまみがつまった林檎とその日おすすめのチーズ

本日の野菜のマリネ **VG** 600
ナッツの香ばしさとハーブの香りをアクセントに

おぼろ豆腐 ハーブ塩麹オイル **VG** 500
ハーブの香りと塩麹のうまみ

焼き油あげとサワークリーム **V** 600
サクッと焼いた油あげをサワークリームと塩レモンで

きくらげ オイスターソース炒め 600
生きくらげと胡麻と花山椒を効かせ中華風に甘辛く

ローストポテト バタークリーム **V** 600
熱いポテトにたっぷりのバタークリーム

自家製 仔羊のハム 900
しっとりとしたハムをクミン塩で

ウフマヨネーズ **V** 300
えびさか養鶏場の卵をマヨネーズとライムリーフオイルで

RICE & NOODLES

塩麹チャーハン **V** 800
雑穀米に塩麹と卵のみのシンプルなチャーハン

台北やきそば 1100
海老と野菜にオイスターとナンブラーを効かせて台北風に

白湯麺 800
うまみたっぷりの鶏スープにハーブの香り

DESSERT

OyOy ^{とうふあ}の豆花 (温 / 冷) **VG** 700

あらいぶきっちゃんの香りのよい豆乳を使用し、あずき／古代米／もち麦／バナナの白玉と甘く煮た果物をのせた豆花です

果実の焼きタルト 500

アーモンドたっぷりの生地と一緒に時季の果実を焼き込みました

キャロットケーキ **V** 550

たっぷり使ったにんじんやナッツの食感がたのしい、具たくさん
のケーキです

ガトーショコラ **V** 550

DariK のクーベルチュールを贅沢に使用し、ビターに仕上げま
した。シャキッとした野菜の食感がアクセント

プリン **V** 450

えびさか養鶏場の平飼いたまごをたっぷり使ったシンプルなプリン

COFFEE

ドリップコーヒー

- OyOy オリジナルブレンド **H 500 I 550**

フルーティな風味にほろ苦い味わいが広がる、
いつ飲んでも楽しめるブレンドです

- シングルオリジン

今おすすめのシングルオリジンをお出ししています

- シーズナルブレンド

季節にあわせたオリジナルブレンドをお出ししています

エスプレッソ **H 300**

坂ノ途中オリジナルブレンドの美味しさをぎゅっと詰め
込んだエスプレッソ

カフェラテ **H 500 I 550**

エスプレッソの濃厚な風味に、ミルクの甘さがしっかりと
感じられる一杯に仕上げました

エスプレッソトニック **I 600**

トニックの酸味にコーヒーの苦味が心地よく感じられる
よう整えました。

ジンジャーラテ **H 600**

坂ノ途中オリジナル商品『ジンジャーシロップ』に数種
類のスパイスを合わせ、ちょっぴり甘くて豊かな風味に

カフェモカ **H 600 I 650**

Dari K のインドネシア産 100% クーベルチュールを使用
した、上品な甘さのチョコレートドリンク

TEA

ハーブティー **H 500 I 550**

たま茶 オリジナルハーブティーの『羊の時』
カモミールやラベンダーがほんのりと香り、すっきりと
した余韻が続きます

紅茶 **H 500 I 550**

滋賀県信楽町 茶楽園の『和紅茶』
日本茶の代表品種『やぶきた』と、希少な在来種の茶葉
を合わせました。飲みやすくて、ほっと落ち着く和紅茶

玄米茶 **H 500 I 550**

京都府和束町 製茶房 嘉栄の『一番玄米茶』
渋みが少なくやわらかな甘みのある玄米茶

CORDIAL

自家製コーディアル。サワーでもお楽しみいただけます。

ジンジャエール **I 600**シトラス & ハーブ・スカッシュ **I 600**カスカラ・コーラ **I 600**

- ジンジャー

高知県四万十町の生姜のシロップに、黒胡椒やカルダモン
などのスパイスを漬け込みました。赤とうがらしがアクセント。

- シトラス&ハーブ

たま茶のハーブティーに自家製レモンシロップをあわせ
ました。レモンの甘酸っぱさとハーブのほのかに青い香り

- カスカラ

コーヒーの真っ赤な果実を使った『カスカラシロップ』。
数種類のスパイスと合わせ、ぴりっとしたコーラ風味に。

OTHERS

りんごジュース **I 600**温州みかんジュース **I 600**炭酸水 Ferrarelle 330ml **I 650**

BEER

ハートランド 330ml 480

SOUR

自家製コーディアルを使用しています。

ジンジャー・ウォッカ 750

シトラス & ハーブ・ラム 750

カスカラ・コーラ・ウイスキー 750

OTHERS

ハイボール 750

シーバスリーガル ミズナラ 12年 800

LAODI 800

ラオスで造られるクラフトラム酒

SPARKLING

GLASS 800

ドメヌ ヴァンサン カレム

ヴーヴレ キュベ・テ 2017

シュナンブラン / フランス・ロワール

辛口 / 柑橘系の香り / 杏や花の香 / ふくよか / 柔らかさ / アフターに僅かな苦味

WINE

GLASS

- RED 800

ジェラルール・デュピュイ

ドメヌ・ド・ラ・グランド・クーライ 2016

メルロー70% , カベルネ・フラン30% / フランス・ボルドー
 明るい / 親しみやすい / 酸があってジューシー / 濃いけど
 やんわりした飲み心地 / 時間とともに妖艶さも出てきます

- WHITE 800

ラ・ピアンカーラ

マシエリ 2018

ガルガーネガ90% , その他10% / イタリア・ヴェネト

グレープフルーツ、レモン、オレンジや柑橘系の爽やかな香り
 / ミネラル感 / 初夏の森 / フレッシュハーブや果実の苦味と酸
 味のバランス / 微かなガス

BOTTLE

- RED 5000

ピエール＝オリヴィエ・ボノーム

ヴァンクウール・ヴァンキュ・ルージュ 2018

ガメイ70% , カベルネフラン30% / フランス・ロワール

ブラックベリー / ダークチェリー / スミレ / バラの花弁 / シソ
 / 軽快で野趣あふれるジューシーな果実味 / チャーミングな酸
 と若く繊細なタンニン

- WHITE 5400

レ・ヴァン・ピルエット

リースリング・ド・ステファン 2016

リースリング / フランス・アルザス

新鮮なレモン、ライムの柑橘系の香りにわずかに蜜の香り /
 リースリングらしいキリッと爽快な酸 / やや濁りのある色調

ホットワイン 850

柑橘のほんのりとした甘みとスパイスの香り

ピリッと温まります