

PASTA



ポロネーゼに、
あつあつチーズフォンデュを
お客さまの目の前でおかけします。
チーズフォンデュの表面には、
ココアパウダーで描かれた
あのお顔が！



自家製
生パスタ

FETTUCCINE
フェットチーネ



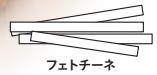
LINGUINE
リングイーネ

TOMATO

よじネーゼ

～よじこのとろとろチーズをかけるポロネーゼ～
Yoji-gnese "Yojiko's bolognese with melty cheese topping"

¥1,660 (税込/tax inc.)



フェットチーネ

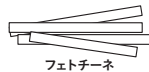


TOMATO

モッツアレラ好きの ポロネーゼ

Bolognese for mozzarella lovers

みんな大好き！
素材の旨味を感じるポロネーゼ。
国産の合挽き肉を使用したソースに、
モッツアレラチーズが好相性。



フェットチーネ

¥1,440 (税込/tax inc.)



TOMATO

ナポリタン

Neapolitan Spaghetti

ペーコン、ピーマン、玉ねぎを
よーじやオリジナルレシピの
トマトソースで炒めました。
バターのコクを感じられる
ナポリタンです。
もっちりとしたリングイーネの
パスタにしっかりと味が絡みます。



リングイーネ

¥1,220 (税込/tax inc.)

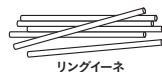


TOMATO

イタリアンソーセージの アラビアータ

Arrabbiata with Italian sausage

サルシッチャと呼ばれる
イタリアンソーセージ入り。
ごろごろと食べ応えがあり、
ジューシーな肉感が特長です。
ピリッと唐辛子が効いています。



リングイーネ

¥1,330 (税込/tax inc.)

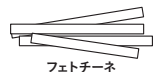


TOMATO

海老とブロッコリーの トマトクリーム

Shrimp and broccoli with tomato cream

海老、ブロッコリー、
きのこのソテーと具だくさん。
生クリームを加えているので
マイルドなトマトソースです。



フェットチーネ

¥1,440 (税込/tax inc.)



厚切りベーコンと玉ねぎのカルボナーラ。お好きなタイミングで卵黄を崩して。

CREAM
カルボナーラ
Carbonara



リングイーネ
¥1,440 (税込/tax inc.)



ゴルゴンゾーラ好きなら、ぜひ。鮭とも好相性な大人の味です。

CREAM
鮭ときのこの
ゴルゴンゾーラクリーム
Smoked salmon with gorgonzola cream sauce



フェットチーネ
¥1,440 (税込/tax inc.)



塩鮭をたっぷり。丸ねぎや大根と一緒にパスタにしました。白味噌・昆布茶で旨味がぐっすり深く。

CREAM
鮭と大根の白味噌クリーム
ゆず風味
Salmon and daikon radish with white miso cream sauce with a flavor of yuzu citron



リングイーネ
¥1,330 (税込/tax inc.)



明太子パスタの変化球。イカとあわせてスープパスタにしました。生クリームでマイルドに。

CREAM 
イカと明太子の
クリームスープ大葉風味
Squid and spicy fish eggs cream soup pasta with a flavor of shiso leaves



リングイーネ
¥1,330 (税込/tax inc.)



生ハムやジェノベーゼソースの塩味と、フレッシュトマトのさわやかさがベストマッチ。

OIL 
生ハムとトマトの
ジェノベーゼ
Prosciutto and tomato Genovese



フェットチーネ
¥1,440 (税込/tax inc.)

SET MENU お好きなメインとセットでいかが？



本日のおかずセット

・本日のおかず小鉢 2皿

+ ¥220 (税込/tax inc.)



本日のパンセット

・本日のおかず小鉢 1皿
・フォカッチャ (進々堂) 1皿

+ ¥380 (税込/tax inc.)



ミニパフェセット

・ミニパフェ

※抹茶・黒蜜きなこ・ほうじ茶・フルーツ・チョコよりお選びください。

+ ¥880 (税込/tax inc.)

CURRY

＼カラダ思いの／
よーじや、カレーはじめます。
ガッツリおいしい！でも、カラダ思い。
イチからキッチンでつくるから実現！
ちょっとめずらしいグルテンフリーのカレーです。
「カラダココロととのう」よーじやのカレーを
どうぞ召し上がれ。

みんな大好きバターチキンカレーをグルテンフリーでつくりました。
トマトのさわやかさに、白味噌やはちみつ隠し味。
自家製だからこそ叶えられたおかわりしたいおいしさです。



バターチキンカレー

Butter Chicken Curry

¥1,330(税込/tax inc.)

ごはん大盛り +¥100(税込/tax inc.)

Large serving of rice.

希少な牛ほほ肉の旨味と黒ごまの風味を楽しめるカレーを
グルテンフリーでつくりました。黒ごまペーストとすりごまをたっぷりと。
スパイシーな味わいをココナッツミルクが引き立てます。



牛ほほ肉の黒ごまカレー

Black Sesame Paste Curry
with Cheek meat

¥1,440(税込/tax inc.)

ごはん大盛り +¥100(税込/tax inc.)

Large serving of rice.

WEEKDAY LUNCH (Mon~Fri)

小鉢がついて
通常価格よりもお得!

11:30~14:30 (平日限定 ※土日祝除く)



Aセット

好きなメイン (下からお選びください)

本日の
・おかず小鉢 2皿



Bセット

好きなメイン (下からお選びください)

本日の
・おかず小鉢 1皿
・プチスイーツ 1皿



好きなメイン1種 (下記よりメインをお選びください。)



TOMATO
ナポリタン



リングイーネ
¥980 (税込/tax inc.)



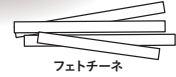
CREAM
カルボナーラ



リングイーネ
¥1,430 (税込/tax inc.)



TOMATO
モッツアレラ好きの
ボロネーゼ



フェットーネ
¥1,430 (税込/tax inc.)



バターチキンカレー

¥1,080 (税込/tax inc.)



牛ほほ肉の黒ごまカレー

¥1,210 (税込/tax inc.)

カレーメニュー
ごはん大盛り
Large serving of rice.
+¥100 (税込/tax inc.)



+¥390 (税込/tax inc.) コーヒー or 紅茶 Coffee or Tea

その他ドリンクは
ドリンクメニューから¥160引き

PARFAIT



宇治抹茶の味を活かした、よーじや特製の濃い抹茶アイスがポイント! 抹茶ゼリー、食感が楽しいノッキチュール入り。

抹茶パフェ

"Matcha" green tea parfait

¥1,500 (税込/tax inc.)



ビターチョコアイスや生チョコ、チョコクッキーの中に、オレンジやラズベリーの酸味。ナッツの食感や香ばしさもアクセントになっています。

チョコレートパフェ

Chocolate parfait

¥1,350 (税込/tax inc.)



こしあんやおだんごも入った和菓子感覚のパフェ。黒糖ときなこ、2種のアイスが楽しめます。

黒蜜きなこパフェ

Brown sugar syrup and "kinako" sweet soybean powder parfait

¥1,350 (税込/tax inc.)



バナナ、キウイ、オレンジ。さわやかなヨーグルトアイスとまろやかなバニラアイス2種どちらも楽しめます。

フルーツパフェ

Fruit parfait

¥1,350 (税込/tax inc.)



ほうじ茶でつくったおいしい具材を重ねて。ふわっと香って、ほっとリラックスするやさしい甘さです。ほうじ茶ゼリーは茶葉から煮出しました。

ほうじ茶パフェ

"Hojicha" roasted green tea parfait

¥1,350 (税込/tax inc.)



「よーじや 四条河原町店」では、
京都のとうふ屋「久在屋(きゅうざや)」が手掛ける菓子ブランド
「AMAIMON KYUZAYA」のスイーツをお楽しみいただけます。
※小麦粉不使用

プレーン



あっさり軽い豆乳クリームを、しっとりもちもちの米粉の生地ですくり。大豆、いんげん豆などの素材を活かした、素朴であたたかみのあるロールケーキ。

豆乳ロールケーキ プレーン

Soy milk roll cake (plane)

¥980 (税込/tax inc.)

宇治抹茶



抹茶の味がしっかり感じられる米粉のロールケーキです。ほろにが、しっとりもちもちの生地と、あっさり軽い豆乳クリームがベストマッチ。

豆乳ロールケーキ 宇治抹茶

Soy milk roll cake (matcha)

¥1,080 (税込/tax inc.)

黒豆
きなこ



香り高いきなこ、さらに黒糖のコクと甘みで、心和むひとときを。丹波篠山産の黒豆きなこのガナッシュ、黒糖豆乳生クリーム、米粉スポンジをやわらか〜な求肥で包みました。

豆乳生クリーム大福 丹後黒豆きなこ

"Kinako" Soy milk cream Daifuku

¥980 (税込/tax inc.)

宇治抹茶



抹茶の味を最大限に引き出すことと、食べる楽しさをイメージしました。京都産の抹茶のガナッシュ、粒あんを混ぜ込んだ豆乳クリーム、米粉スポンジをやわらか〜な求肥で包みました。

豆乳生クリーム大福 宇治抹茶

"Matcha" Soy milk cream Daifuku

¥1,080 (税込/tax inc.)

DRINK



★ カプチーノ(ホット/アイス)
Cappuccino (Hot/Iced)

¥700 (税込/tax inc.)



ドリップコーヒー(ホット/アイス)
Coffee (Hot/Iced)

¥550 (税込/tax inc.)

紅茶(ホット/アイス)
Tea (Hot/Iced)

¥550 (税込/tax inc.)

★ カフェラテ(ホット/アイス)
Cafe Latte (Hot/Iced)

¥600 (税込/tax inc.)

★ 塩キャラメルラテ(ホット/アイス)
Salted caramel Latte (Hot/Iced)

¥680 (税込/tax inc.)

★ ヘーゼルナッツラテ(ホット/アイス)
Hazelnut Latte (Hot/Iced)

¥680 (税込/tax inc.)



★ 抹茶カプチーノ(ホット/アイス)
Matcha cappuccino (Hot/Iced)

¥750 (税込/tax inc.)



ココア(ホット/アイス)
Cocoa

¥600 (税込/tax inc.)

オレンジジュース
Orange Juice

¥500 (税込/tax inc.)

リンゴジュース
Apple Juice

¥500 (税込/tax inc.)

コーラ
Cola

¥500 (税込/tax inc.)

★マークのついた対象ドリンクは「¥50(税込/tax inc.)」で豆乳変更可能です。

Drinks marked with a ★ can be substituted with soy milk for ¥50 (tax included).

ALCOHOL

赤ワイン グラス
Glass of red wine

¥680 (税込/tax inc.)

ハートランド
Heartland Beer

¥770 (税込/tax inc.)

白ワイン グラス
Glass of white wine

¥680 (税込/tax inc.)

サントリー角ハイボール
Suntory "Kaku" whiskey with soda

¥580 (税込/tax inc.)

フード、スイーツご注文で

ドリンク全品 ¥160 (税込/tax inc.) 引き

※アルコール類を除く

Order food or desserts and get **160yen off** your drink (Alcoholic beverages excluded).