

5月のお品書き

枠内の「い」「ろ」「は」より、1品ずつお選びください。

基本セットで1980円です。

「に」の商品及び（）内に値段が記載されている商品は追加料金がかかります。

「い」 主菜



どんぶりもち（餅3個）



おぜんざい（餅2個）

「ろ」 副菜



きなこもち
(餅1個)



ごまもち
(餅1個)



醤油もち
(餅1個)

※「きなこもち」・「ごまもち」はお作りに15分程かかります。

「は」 飲み物

- ・ほうじ茶
 - ・そば緑茶 (+200円)
 - ・一服碗抹茶 (1/2 サイズ) (+380円)
 - ・水出し煎茶 (大グラス) (+320円)
- ※「ほうじ茶」「そば緑茶」「一服碗セット」は更に+200円で大サイズに変更できます。

「に」 追加商品

- ・『おぜんざい』用トッピング（自家製抹茶アイス・冷製抹茶）(+420円)

※トッピングした場合、『おぜんざい』のあんこは冷製になります。

旧『月光ぜんざい』風の、裏メニューにできます。

- ・どんぶりもち（餅2個・薬味は辛味大根おろし・のり）(+980円)
- ・おぜんざい（餅1個）(+980円)
- ・きなこもち（餅1個）(+650円)
- ・ごまもち（餅1個）(+650円)
- ・しょうゆもち（餅1個）(+650円)



トッピングしたおぜんざい

どんぶりもち

『つきたてのお餅』でしか味わえない、一番人気の当店看板商品です。
自家製だし醤油をかけたお餅に、別添えの薬味（おろしたて生わさび・
辛み大根おろし・のり・いりごま）をお好みで付けて召し上がり頂く商品です。
自家製「だし醤油」は、以前のものより更に「出汁のうま味」を効かせ、
お餅の「甘味」や「うま味」が引き立つ様に、美味しく仕上げました。



おぜんざい（つぶあん） 春～秋 限定

『つきたてのお餅』の「甘さ」と「うま味」が分かる様、甘さ控えめに仕立てた
「自家製のつぶあん」を使用しております。

小豆の高級品「大納言小豆」と、砂糖のみで仕上げました。当店看板商品です。

あんこは、こんがり香ばしく焼き上げたお餅のパリッと食感と、もっちりとした滑らかな舌触りを
味わえる様、水分量の少ない絶妙な煮詰め加減で仕上げました。

絶品の自家製のつぶあんを、搗きたてのお餅に絡めてお召し上がりください。



また、追加商品の『おぜんざい用トッピング』をお選び頂くと、
旧メニューで人気商品でした『月光ぜんざい』風にご提供できます。

人気の自家製抹茶アイスは、抹茶をたっぷりと使用した、甘さ控えめの濃厚な味わいです。

別添えの濃厚な『冷製抹茶』を、お好みのタイミングで回しかけてお召し上がりください。

※『おぜんざい用トッピング』をセットでご注文頂くと、あんこは“冷たい状態”でご提供します。



きなこもち・ごまもち

『つきたてのお餅』ならではの伸びと、ふかふかの柔らかさが味わえる商品です。
技術取得に4年以上かかる絶妙な加減で、時間をかけてじっくりと調理することで、
独特の柔らかさを出すことができます。



醤油もち

全国の醤油から厳選した醤油を使用しています。

お餅の甘味やうま味を引き立ててくれる、新鮮な香り高い薄口醤油を使用しております。



ほうじ茶

当店オリジナルのほうじ茶です。

茎を使用しない、葉100%のほうじ茶は他では味わえません。

渋さが少なく、香ばしさと深い味わいを感じることができます。後味の残らない、飲みやすいほうじ茶です。

そば緑茶

そばの実：北海道、煎茶：牧之原、抹茶：愛知産のブレンド茶です。

そばの実の香ばしさと抹茶の苦みのバランスがとても良い味わいのお茶です。

普段お茶を飲みなれていない人でも飲みやすい、人気のお茶です。

一服抹茶

京都産の抹茶です。お茶専門店でもなかなか味わえない、上級品を使用しています。

程よい苦みの上品な味わいの抹茶です。

通常の抹茶碗1/2サイズの、可愛い茶器でご提供します。

水出し煎茶

福岡産のハ女茶を使用しています。コクの深い甘みのある味わいの水出し煎茶です。

12時間以上かけて丁寧に抽出しました。

～お持ち帰り商品～

※店内利用の方のご注文は“入店時の店内飲食のご注文時”または“お会計時”のみお受けします。

※常温持ち歩きの場合はいずれの商品も高温多湿を避けて、本日中にお召し上がりください。

※当店のお餅は生ものですので、非常に纖細で傷みやすくなっています。

そのため、持ち運び時の鮮度管理はもちろん、時間が経っても固くならず、お店と同じくらい美味しいお餅をご家庭でお召し上がり頂ける様、ほとんどの商品で“搗きたてのお餅を急速冷凍したお餅”を使用しております。

（瞬間冷凍しておりますので、お餅の美しさ・風味に変わりはありません。）

※消費期限は、常温持ち歩きの場合は当日中です。

※冷凍のお餅を使用した商品は、保冷バッグ・保冷剤と一緒にご購入頂いて、冷凍の状態で（持ち歩きが2～3時間以内程度）ご家庭の冷凍庫に入れて頂ける場合は3日以内の消費期限です。（一部、当日搗いたお餅を使用している商品は、保冷剤が使用できないため当日中の消費期限です。）

☆竹取物語＜月光風きなこもち＞ 820円（おひとり様3個まで）

※2個以上のご購入で、紙袋をご用意します。

月光の店内で食べられる“きなこもち”を、ご家庭の電子レンジで簡単に再現できる、

“月光風きなこもち”をご用意しました。（※調理には電子レンジと水が必要です。）

お餅はつきたてのお餅を急速冷凍したものを使用しております。

竹筒に入った“月光風きなこもち”は柔らかく伸び、まるで臼に入った搗きたてのお餅の様。

味はもちろん、見た目も十二分に楽しめます。

包装は“臼で搗いたお餅”を再現し、“ハレの日”仕様に仕上げました。



☆竹取物語＜竹筒あんこもち＞ 1日3本限定 1500円

※2週間前より、店頭にて事前予約を承ります。

お持ち帰り限定の商品です。

数量限定販売の、“体験できる”あんこもちです。

お餅はその日の朝に搗きあげた、つきたてのお餅を使用しております。

あんこは、北海道産小豆と砂糖のみで仕上げた上品な甘さの、上質なこしあんを使用しております。

専用の化粧箱と紙袋を用意しておりますので“手土産”にも、そのままお使い頂けます。

竿の竹筒から付属のヘラで、お好みのサイズに切り分けてお召し上がりください。



☆竹取物語＜月光風おぜんざい＞ 1200円

※2個以上のご購入で、紙袋をご用意します。

月光の店内で食べられる“おぜんざい”を、ご家庭の電子レンジで簡単に再現できる、“月光風おぜんざい”をご用意しました。

(※調理には“電子レンジ”と“ラップ”(あれば“トースター”)が必要です。)

お餅はつきたてのお餅を急速冷凍したものを使用しております。

竹筒に入った“月光風おぜんざい”は『手つき餅』の「甘さ」と「うま味」が分かる様、甘さ控えめに仕立てた、自家製のあんこを使用しております。当店看板商品です。

絶品の自家製のつぶあんを、こんがり香ばしく焼き上げたお餅にたっぷりと絡めてお召し上がりください。

包装は“臼で搗いたお餅”を再現し、“ハレの日”仕様に仕上げました。



☆甘さ控えめ＜小豆の煮汁で作った羊羹＞ 数量限定 420円

『おぜんざい』で使用する自家製あんこを作る際に僅かにできる、希少な『小豆の煮汁』を甘さ控えめで羊羹風に仕立てました。

小豆には「タンパク質」「ビタミンB1」「ビタミンB2」「食物纖維」「カルシウム」「鉄分」「亜鉛」「ポリフェノール」「サポニン」などの栄養が豊富です。「小豆の煮汁」はダイエットや美容・疲労回復・便秘やむくみ解消効果期待などで注目されています。

小豆も入っているので食感も楽しめます。

1度食べるとやみつきになる美味しさをぜひお試しください。



☆保冷剤・保冷バッグセット（約100分） 300円

※1袋に「月光風きなこもち」なら5個、「月光風おぜんざい」なら3セット入ります。

※保冷バッグセットご購入の方のみ保冷剤1個50円で追加購入頂けます。（追加で計約3時間）

☆保冷剤のみ 100円

※保冷剤のみご購入の場合は、消費期限は当日中です。

☆追加の紙袋 100円（1枚）

☆追加のビニール袋 3円