



大和の茶粥
1,500円 (税別)
※土・日曜、祝日のみ

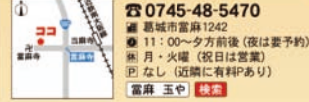
待ち時間の香りもごちそう
好みの食感に炊き上げて



葛城市

富麻寺 仁王門前 釜めし 玉や
目の前に釜ごと供され、自分の好みで炊き上げるのがこの店流。沸き上がるほうじ茶の香りも楽しみつ待つこと約15分。最初はやや早めにサラリと、2杯目はしっかりとトロミが付いてからと、食べ比べるのも楽しい。

メニュー
*茶粥セット 1,900円 (税別)
*茶粥御膳 3,400円 (税別)



☎ 0745-48-5470
〒 葛城市富麻1242
● 11:00~夕方前(夜は要予約)
※月・火曜(祝日は営業)
☎ なし(近隣に有料Pあり)
富麻 玉や 快茶

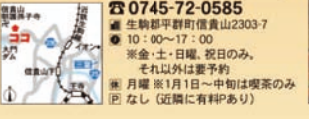
茶と米のやさしい滋味 大和のおかいさん

「おかいさん」という愛称で昔から伝わる茶粥。神の教え「粥有利」によると粥には十の御利益があり、消化がよく胃にやさしいので、年末年始で食べ過ぎ、飲み過ぎた後についたり、

平郡町
古民家カフェ てぬき庵

店は大正12年築の古民家。大きな窓から、四季折々の山の表情を楽しめるのも魅力だ。食材にこだわり、茶粥は契約農家からの無農薬玄米やあずきを使用。存在感を残しつつも食べやすい、絶妙の食感を堪能できる。

メニュー
*茶がゆ(もち入り) 850円



☎ 0745-72-0585
〒 生駒郡平郡町信長山2303-7
● 10:00~17:00
※金・土・日曜、祝日のみ
それ以外は要予約
※月曜 ※1月1日~中旬は喫茶のみ
☎ なし(近隣に有料Pあり)



食材にこだわる古民家カフェ
無農薬玄米の食感がクセになる



吉野町
静亭

吉野山中干本で60年余、3代続く食事処。創業時からの変わらぬ炊き加減と塩加減で供される茶粥は、しっかりとほうじ茶がしみ込んだ米の風味と食感を味わえる。龍門岳を望む絶景を愛でながら堪能して。

☎ 0746-32-3157
〒 吉野町吉野山952
● 10:00~17:00 (4月7:30~)
※不定休
☎ なし
吉野山 静亭 快茶



茶粥定食
1,500円



代々伝わる風味豊かな一品

茶がゆ御膳
2,160円



ほうじ茶の香ばしさに
昆布茶の旨みがプラス

奈良市
味亭 山崎屋

奈良漬の老舗が営む食事処。ほうじ茶と昆布茶のブレンドで炊き上げた茶粥に、季節の八寸、小鉢、自家製わらび餅、奈良漬が付く人気メニューだ。さらっとして昆布の旨みが効いた粥とチ子漬漬膳をセットで。

☎ 0742-27-3715
〒 奈良市東向町5
● 11:15~21:00
※月曜(祝日の場合は翌日)
☎ なし
山崎屋 快茶

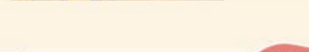


奈良市
茶亭 ゆうすい

地元の米や野菜を使った“奈良の恵ごはん”シリーズの一品。都祁の米、月ヶ瀬のほうじ茶で炊いた茶粥と野菜の煮炊き・揚げものは地味と滋味とにあふれる。注文してから炊くので10~15分はお待ちを。

メニュー
*茶がゆ 800円 (税別)
(一品、おかし、物の付き)

☎ 0742-22-4744
〒 奈良市春日野町158-1
● 11:00~16:00
※木曜(祝日の場合は営業)
☎ なし(近隣に有料Pあり)
茶亭ゆうすい 快茶



地元の米、茶、野菜が醸す
大地の恵みの味わい



奈良の恵ごはん
「茶がゆセット」
1,400円 (税別)
※12/28~1/7は注文不可

大和の茶粥
500円



ほうじ茶の香り広がるあっさり茶粥

本誌の価格表示は、原則的に税込みです(特に明示のものを除く)

奈良市
町屋かふえ 環奈 かな

客自ら、醤油を塗ってあぶったかきもちを茶粥に割り入れて食すという昔ながらのこだわり趣向。ほうじ茶の香ばしさに、醤油の風味が加味され、かきもちの食感と相まった味わいを町家の風情と共に愉しんで。

☎ 0742-25-2150
〒 奈良市西寺林町19-2
● 11:00~18:00
※不定休
☎ なし



大和の茶粥
(ミニず餅付き)
1,000円



町家情緒とあぶりがかきもちの
香ばしさに充足感

茶がゆランチ
※限定25食・予約優先
600円

生駒市
鬼の茶屋 にしもと

胸突き八丁の坂の中腹にある茶屋。丹精込めて育てた自慢の採れたて野菜はやわらかく、大地の栄養たっぷり。まるやかなほうじ茶の茶粥と相性抜群! 段々畑や若草山を眺めながら味わって。

☎ 0743-77-8476
〒 生駒市鬼取町413
● 11:30~15:00
※木曜、12/25~1/6(8日営業)
☎ なし



※野菜天ぷら、小鉢、みそ汁、物の付き(季節により異なる)



生駒の山が育んだ
自然の恵みを愉しむ