

白玉饅頭 元祖 吉野屋

しらたま まんじゅう よしのや

白玉饅頭セット 650円



Shiratama Zenzai 700 yen

* Comes with tea and pickles.

This moderately sweet zenzai (sweet red bean soup) is made with red beans from Hokkaido, and cooked until the beans are soft before sugar is added. Shiratama (mochi balls) are added before serving.

白玉红豆羹 700日元 *附日本茶和日式酱菜

选用北海道产的红豆加入砂糖一起煮软煮至入味，把做好的白玉丸子放入红豆羹里，甜度适中，非常清甜爽口的一道日式甜品。

시라타마 젠자이 700엔 *녹차 & 쓰케모노 세트

홋카이도산 팥을 둥근하게 끓여 설팅을 넣고 조린 단팥죽(젠자이)에 시라타마(쌀떡)를 넣은 것으로 많이 달지 않고 뒷맛이 깔끔합니다.

白玉善哉(年糕红豆湯) 700日圓 *附茶與漬物

調理法→將北海道產紅豆炊煮至鬆軟後加入砂糖，熬煮出來的紅豆湯搭配白玉糰子一起享用。紅豆湯甜度剛好，味道清爽不會過於甜膩。

抹茶ぜんざい 800円



Matcha Parfait 900 yen

heavenly parfait made with cooked shiratama (small mochi balls), cornflakes, whipped cream, matcha ice cream, sweet red beans, matcha jelly, mini shiratama manju, and a sprinkle of matcha powder on top.

抹茶芭菲 900日元

在透明的容器中按着顺序放入玉米片、鲜奶油、抹茶冰淇淋、红豆、抹茶果冻、和白玉小丸子，最后撒上抹茶粉，是一道既美观又美味的日式甜品。

말차 파르페 900엔

유리잔 안에 콘플레이크, 생크림, 말차아이스크림, 단팥, 말차젤리, 미니시라타마만주 순으로 넣고 말차 가루로 마무리한 파르페.

抹茶聖代 900日圓

調理法→將小顆白玉糰子煮熟，在器皿內依照玉米片、鮮奶油、抹茶冰淇淋、紅豆、抹茶果凍、迷你白玉饅頭的順序盛裝，最後淋上抹茶即完成。

Shiratama-manju Set 650 yen

Comes with 3 manju and your choice of matcha tea or coffee.

Each fluffy manju (steamed bun with red bean paste filling) is made with rice grown from Saga Prefecture, red beans from Hokkaido, salt and sugar (no preservatives or additives used). The buns have a subtle flavor so that you can fully enjoy the taste of the red bean paste filling.

白玉馒头套餐 650日元 套餐含豆沙小馒头三个、抹茶或咖啡

原材料选用了佐贺县产大米和北海道产红豆、砂糖、盐，不加任何防腐剂添加剂。蒸过的白玉馒头外皮清香松软又有弹性，更能显出红豆沙香甜细腻的口感。

시라타마 만주 세트 650엔 말차 or 커피 + 만주 3개

원재료인 사가현 멜쌀은 물론 홋카이도산 팥, 설탕, 소금만을 사용, 방부제나 첨가물을 일체 사용하지 않았습니다. 정성스레 짜낸 시라타마 만주는 풀깃한 식감에 걸에 단맛이 없어 팔소의 풍미를 잘 느낄 수 있습니다.

白玉饅頭套餐 650日圓 抹茶 or 咖啡搭配3個白玉饅頭

調理法→現在食材依舊使用佐賀縣產米與北海道產紅豆、砂糖、鹽，完全不使用防腐劑、添加物。蒸出來的白玉饅頭好咬又具嚼勁，由於表面並無另外調味，能完整享受到紅豆餡的風味。

白玉ぜんざい 700円



Matcha Zenzai 800 yen

* Comes with tea and pickles.

Small mochi balls are added to warm zenzai (sweet red bean soup), and then poured into matcha tea.

抹茶白玉红豆羹 800日元 *附日本茶和日式酱菜

在热的红豆羹里放入白玉丸子再把抹茶注入其中的一道日式甜点。抹茶的苦味和红豆沙的甜味交融在一起恰到好处。

말차 젠자이 800엔 *녹차 & 쓰케모노 세트

따뜻하게 데운 단팥죽(젠파이)에 경단을 넣고, 말차에 젠자이를 부은 말차 단팥죽. 단단하고 쓴맛의 조화가 절묘하게 어우러진 일품.

抹茶善哉(年糕红豆湯) 800日圓 *附茶與漬物

調理法→在溫熱的紅豆湯中加入白玉糰子做年糕紅豆湯，再將紅豆與白玉糰子倒入抹茶中。是一道甜味與苦味平衡的絕妙甜品。

抹茶パフェ 900円

