

【要予約】

記載の料金はすべて【消費税10%込料金】です。

〒番号：2026-9

「おみやげ時」 工房

復路お買い物で
ご来店のお客様へご奉仕いたします。

1・2の
どちらかをお選びください。

45分以上のお時間をお取りください。
ごはん時、おやつ時、体験との併用はできません。

無料

1
八つ橋ぜんざい
(夏季は冷製ぜんざい)
※お茶付



2
生八つ橋とお抹茶



「おやつ時」 和のアフタヌーンティー



1 自家製京いちず
バターケーキ 1,400円



2 京のお三時盆 1,500円



3 自家製京いちずのお三時盆
「なのはな」 1,600円



4 自家製京いちずのお三時盆
「わかな」 2,000円

「ごはん時」 「舞妓」「琵琶」と京のごはん時

おすすめ
プラン

「舞妓(または琵琶の弾き語り)」と「京」のひる席・ゆう席

優雅な京舞の観賞や琵琶の音色など京都ならではの体験と季節の味覚を盛り込んだ京料理を
味わっていただけます。

舞妓 お食事・京舞鑑賞・お座敷遊び・トークタイム・ししゅう美術館でのグループショット他
琵琶 お食事・琵琶の弾き語り鑑賞・ししゅう美術館でのグループショット他

所要時間 約120分
定員 60名
料金 1席 舞妓：59,000円
1席 琵琶：60,000円

※60名より1名追加ごとに
700円の追加料金を
いただきます。



お料理
昼食 2,700円～
夕食 3,700円～

【要予約】



《61名様以上の場合「八つ橋庵かけはし」でのご鑑賞となります。》

「京ししゅう美術館」 本館2階

本館2階 見学無料 八つ橋庵とししゅうやかた

初めての感動を お目にかけます。



「生八つ橋工房」 本館1階

本館1階 見学無料 八つ橋庵とししゅうやかた

八つ橋庵こだわりの創作生八つ橋。
出来たてそのまま…、おみやげに!!



直営店だけの
限定販売!



【お迎えサービス】・阪急西京極駅・9時～16時

お電話にて随時運行いたしますが、お迎えまで20分以上かかります。
また、予告なく運行を中止する場合がございます。【お食事・体験のお客様専用】



プロが選ぶ観光・食事・土産物施設100選入選
TEL. 075-313-2151
FAX. 075-311-9581

〒615-0877 京都市右京区西京極西衣手町36番地
営業時間／[カルチャー体験] 9時～17時15分(最終受付時間16時) ※団体は、9時～18時
[お食事] 11時15分～18時

休館日／12月26日～31日
阪急京都線「西京極駅」・市バス②西京極 ④西京極 ⑤西京極 ⑥西京極 ⑦南広町
本館 □1階/八つ橋庵 34席・貴船川 82席 □2階/高瀬川 64席・白川 28席 □3階/清滝川 194席
新館 □新館1階/有栖川 62席 □新館2階/賀茂川 36席 □新館3階/桂川 60席



八つ橋庵かけはし

〒615-0884 京都市右京区西京極都町8番地
営業時間／[カルチャー体験] 9時～17時15分(最終受付時間16時)
[お食事] 11時30分～18時
休館日／12月26日～31日
阪急京都線「西京極駅」・市バス②西京極 ④西京極 ⑤西京極 ⑥西京極 ⑦南広町
□1階/19席 □2階/36席 □3階/170席



プロが選ぶ
日本の観光施設100選
2026 主催：旅行新聞新社

京文化 京菓子からちゃー体験館

八つ橋庵 かけはし

八つ橋庵とししゅうやかた

京菓子からちゃー体験&創作スイーツ

京ししゅう美術館&生八つ橋工房

両店のご予約・
お問い合わせ窓口
「八つ橋庵とししゅうやかた」

E-mail kakehashi@yatuhasian.jp
HP https://sisyu.yatuhasian.jp/

TEL 075-313-2151
FAX 075-311-9581

おすすめ
プラン

食事体験プログラム おすすめ 3選

1 「本格おとうふづくり体験」



完成品(イメージ)

「本格おとうふづくり体験」

京都を代表する食材の一つ「おとうふ」。
豆乳・おからづくり、そして「おぼろ豆腐」
から「木綿豆腐」まで作ります。できあが
りは湯豆腐に!

※2～3名1組で一丁のとうふを作ります。

料金 ① 2,000円
② 2,630円
(七味づくり付)
定員 2～60名

2 「和食の”だし”づくり体験」



お料理(イメージ)

「和食の”だし”づくり体験」

本格「一番だし」をひき、
土鍋ごはん、京風きつねうどんを作ります。
(おぼろ豆腐づくり付)

料金 ① 3,630円
② 4,130円
(おぼろ豆腐づくり付)
所要時間 約1時間30分
定員 2～30名

3 「京都名代のご昼食と生八つ橋手づくり体験」



京都の地元グルメ「衣笠丼」・「にしんそ
ば」、京銘菓「生八つ橋」を一度に楽しめる
京グルメ体験です。衣笠丼はご自分で仕上
げます。生八つ橋は生地から作り、できあ
がりはお自分で点てたお抹茶と一緒にご
賞味いただきます。

料金 3,730円
所要時間 約2時間
定員 2～30名



「本格おとうふ・七味づくり体験と
創作おぼろ料理」

体験で作った「おとうふ」を湯豆腐にして、
創作おぼろ料理と共にご賞味いた
だきます。

料金 ③ 4,130円
所要時間 約1時間30分
定員 2～60名

京

かるちゃー体験

4 「生八つ橋手づくり体験」

京都を代表する京菓子「生八つ橋」。
つぶあん・抹茶・くりの生八つ橋3種類にチャレンジ。出来上がりはおみやげに。



「生地から作る生八つ橋づくり体験」

料金 (A) 1,800円(3ケづくり)
(B) 2,000円(お抹茶体験付)
最少申込人数 2名(60分) ※20名以上 75分

「生八つ橋づくり体験」

小学生団体様向き

料金 (C) 1,500円(3ケづくり)
(D) 1,730円(お抹茶体験付)
最少申込人数 2名(50分) ※20名以上 70分
※生地ができているコースです。



ほんまもん講座



「“生八つ橋を極める!”とお抹茶体験」

つぶあん・きなこ・にっき・生地づくりと…。
生八つ橋を極めます。
できあがりの一つをご自分で点てたお抹茶
と一緒に御賞味。残りはおみやげに。

料金 (E) 3,150円(4ケづくり)
所要時間 約2時間
定員 2～6名



5 季節限定 「いちご八つ橋づくり」



新鮮な国産いちごを、生八つ橋でお花のように
包んだ当館名物の「いちごちゃん」をつくり
ます。白・いちごミルク・抹茶の3種類。
かわいい創作八つ橋です。

12月～翌5月中旬までの
「いちごの季節」のみ開講

料金 (A) 1,830円(3ケづくり)
(B) 2,030円(お抹茶体験付)
最少申込人数 2名(60分) ※20名以上 75分

完成品(イメージ)



6 「焼き八つ橋(せんべい)づくり」



300年以上の歴史を持つ“焼き八つ橋”。
生地から作り、パリッと香ばしく焼き上げます。
ふんわり香るニッキときな粉の風味が美味
しいおせんべい。お好みで、チョココーティン
グもできますよ。

料金 (A) 1,800円(8枚づくり)
(B) 2,030円(お抹茶体験付)
定員 2～8名(60分)

完成品(イメージ)



7 「着物&浴衣で生八つ橋手づくり体験」



- 着付け
- 生地から作る生八つ橋づくりと
お抹茶体験

料金 着付け:3,900円
(着物・浴衣とも同額)
+ 生地から作る生八つ橋づくりと
お抹茶体験 2,000円

所要時間 約1時間45分
定員 5～150名

着物(浴衣)に着替え、生地から作る
生八つ橋づくりとお抹茶体験を
お楽しみください。手ぶらでOK。
着物(浴衣)で当日お出かけOK。

《その他の体験に変更することも可能です。》

持帰りOK

8 「舞妓と京のおやつ時」

生地から作る生八つ橋づくりとお抹茶体験

おすすめ
プラン



- 生地から作る生八つ橋づくりとお抹茶体験
- 京舞鑑賞
- お座敷遊び
- トークタイム
- ししゅう美術館でのグループショット他

料金 舞妓:1席59,000円
+ 生地から作る生八つ橋づくりと
お抹茶体験 2,000円

所要時間 約2時間
定員 2～60名

※60名より1名追加ごとに
700円の追加料金を
いただきます。

《その他の体験に変更することも可能です。》

持帰りOK

9 「琵琶の弾き語りと源氏物語ゆかりの餅菓子づくり」



- 「亥の子餅」又は
「椿餅」手づくり体験
- 琵琶の弾き語り鑑賞
- ししゅう美術館での
グループショット他

料金 琵琶:1席60,000円
+ 亥の子餅又は椿餅づくりとお抹茶体験
2,050円(3ケづくり)

所要時間 約2時間
定員 2～60名

※60名より1名追加ごとに
700円の追加料金を
いただきます。

《その他の体験に変更することも可能です。》

持帰りOK

【要予約】 所要時間: 60分～120分

※団体様の時間外利用もご相談に応じます。

記載の料金はすべて【消費税10%込料金】です。

10 京の上生菓子「ねりきり細工」



本格的な京菓子「ねりきり」を
昔ながらの道具を用いて仕上
げていきます。

料金 (A) 1,830円(3ケづくり)
(B) 2,050円(お抹茶体験付)
(C) 2,150円(4ケづくり)
(D) 2,450円(お抹茶体験付)
最少申込人数 2名(60分) ※20名以上 80分



完成品(イメージ)

11 お干菓子「和三盆」づくりとお抹茶体験



国産高級砂糖のひとつである
「和三盆糖」で、愛らしいお干
菓子を作ります。お抹茶も点
てて、1つはその場でご賞味。
上品な甘さとふわっとほのぼ
の食感は感動です。

料金 1,800円(4ケづくり)
最少申込人数 2名(60分) ※20名以上 70分



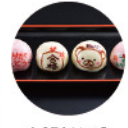
完成品(イメージ)

12 「願ひまんじゅうづくり」



縁起のいい紅白の蒸しまんじゅう
を作り、食用ペンで「お願ひごと
」や「メッセージ」を書きます。願ひ
を心に込めながら食べると叶うか
も?!

料金 (A) 1,800円(4ケづくり)
(B) 2,030円(お抹茶体験付)
最少申込人数 2名(60分) ※20名以上 75分



完成品(イメージ)

13 「生麩まんじゅうづくり」



こしあん・抹茶・焼き栗・チョコ
の4種類の生麩まんじゅう
を作ります。1つはその場でご
賞味、残りはお土産に。

料金 (A) 1,800円(4ケづくり)
(B) 2,030円(お抹茶体験付)
最少申込人数 2名(60分) ※20名以上 70分



完成品(イメージ)

14 「みたらし団子づくり」



「京都下鴨神社の奉納菓子」
みたらし団子を生地づくりか
ら体験していただきます。京都
風コクのあるたれづくりも楽し
みです。

料金 (A) 1,800円(3本づくり)
(B) 2,030円(お抹茶体験付)
最少申込人数 2名(60分) ※20名以上 75分



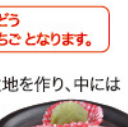
完成品(イメージ)

15 「フルーツ大福づくり」



しっとりもちりとした求肥生地を作り、中には
ジューシーなフルーツを。
白・いちごミルク・抹茶の
かわいい3色の大福です。

料金 (A) 1,830円(3ケづくり)
(B) 2,050円(お抹茶体験付)
最少申込人数 2名(60分) ※20名以上 75分



完成品(イメージ)

16 「八つ橋屋さんの抹茶パフェづくり」



三色八つ橋団子・抹茶ゼリー・抹茶みつを手づくりします。
そして抹茶の生クリームをホイップし、つぶあんやアイスク
リームなど様々な具材をグラスにかわいく盛りつけます。

料金 (A) 2,030円
(B) 2,350円(お抹茶体験付)
(C) 2,550円(フレッツフルーツティー付)
定員 2～10名

完成品(イメージ)



17 「京七味づくり」



オリジナルブレンドで京七
味を作れます。辛さの加減
や、風味を調整してピンに
詰めます。でき上がりは、湯
どうふと一緒にご賞味いた
だきます。

料金 1,630円
最少申込人数 2名(40分) ※20名以上 60分



完成品(イメージ)

18 「京染手描き友禅体験」



すり金加工したハンカチに蝶・ウサギ・トラな
どの手描き友禅を体験していただきます。
ハンカチの他にTシャツやスクールトートバグ
・飯面もごさいます。

料金 (A) ハンカチ 1,730円
(B) 飯面 1,750円
(C) Tシャツ 2,200円
(D) スクールトートバッグ 2,200円
最少申込人数 2名(60分) ※20名以上 70分



持帰りOK



19 「まゆ人形づくり」



素朴なまゆを使って、かわいい人形作りが
お楽しみいただけます。お家で作れるキットの
お土産付きです。

料金 1,650円
最少申込人数 2名(60分) ※20名以上 70分



持帰りOK

20 「おあそびししゅう」



ナフキンに顔の表情をか
わいく刺しゅうしていただ
きます。

料金 1,550円
最少申込人数 2名(60分) ※20名以上 70分



完成品(イメージ)