



テイクアウト

SUSTAINABLE DEVELOPMENT GOALS

※テイクアウトの価格は、SDGsによる環境保全目的の為、容器代を含めさせて頂いております。ご了承ください。

全て税込価格です。

FOOD



伝承・復元料理を楽しめる

CARAMON 御膳

伝承料理である、「黒豆ごはん」「あえまぜ」を小鉢に取り入れた「現代風朝倉膳」。メインは四季が変わります。

¥1,500

テイクアウト ¥1,600



地元のそば職人手打ちのそばとあげがたっぷり

あげおろしそば

大野産そば粉を使用し、地元安波賀(あばか)のそば職人が打った手打ちそばと、福井名物「油揚げ」を乗せた、あげおろしそば。

¥1,000

テイクアウト ¥1,100



(大盛り +¥150)



「落ちない石」のハンバーグ乗せ!無敵の

宗滴カレー

ハンバーグは、復元街並にある「落ちない石」をイメージ。無敵の戦国武将、朝倉宗滴にちなんだ、勝利にこだわったトマトカレー!

¥800

テイクアウト ¥900



越前しょうがたっぷりの

一乗ライスバーガープレート

東郷米コシヒカリと、越前ジンジャーチキンのライスバーガー。越前塩を使用した皮付き里芋ポテトフライと、あえまぜ小鉢付。

¥1,000

テイクアウト ¥1,100



東郷米とあつあつ豚ロースの

ソースカツ丼

地元の「東郷米」を使用した、CARAMONのソースカツ丼は、ボリュームたっぷり! 目玉焼き乗せ!

¥1,000

テイクアウト ¥1,100



地元のそば職人手打ちのそばとミニカツ丼が一緒に楽しめる

おろしそばとミニカツ丼セット

大野産そば粉を使用し、地元安波賀(あばか)のそば職人が打った手打ちのおろしそばと、ソースのミニカツ丼がセットに。

¥1,200

テイクアウト ¥1,300



おろしそば単品

¥800

テイクアウト ¥900



※セットのそばは冷のみ。単品は冷・温どちらかをお選びいただけます。



◀ご飯の下にカツがプラス

受験生や勝利を目指す方へ!

宗滴勝つカレー

宗滴カレーにカツが追加されたボリューム満点の一品。「落ちない石」のハンバーグの下に隠れている「勝つ」を握り起こせ!

¥1,200

テイクアウト ¥1,300



越美北線をたのしめるランチ

キッズプレート

店内より眺めることが出来る「越美北線」のランチョンマット付き。お子様向けのランチ。

¥600



A cafe where you can
feel the history.



テイクアウト

SUSTAINABLE
DEVELOPMENT GOALS

※テイクアウトの価格は、SDGsによる環境保全目的の為、容器代を含めさせて頂いております。ご了承ください。

全て税込価格です。

SWEETS



ふくいテイストたっぷりの か ら も ん CARAMON パフェ

サラマンジェFのシェフ、藤井氏監修。
羽二重餅や、たっぷりの県産フルーツ
を使用し、ゴブレットに見立てたオリジ
ナルの器にゴージャスに盛りつけられ
た、「ここでしか食べられないパフェ」

¥1,000



地元の和菓子と抹茶の よしかげ 義景セット

¥800



義景公へ愛を込めて こしょうしょう 小少将のぜんざい

HOT ICE ¥700



地元のブルーベリーソースたっぷりの あいおうまる 愛王丸ワッフル

¥700



濃厚甘酒入りソフトに
ジンジャーをかけた

ソフトクリーム

コーン カップ ¥350



※お子様、辛味が苦手な方は
ご注意ください。

DRINK

ドリンクは全てテイクアウト可能です。



博物館でしか飲めない か ら も ん CARAMON ブレンド

HOT ¥400
ICE ¥460



一乗谷の季節をイメージ 四季のコーヒー

HOT ¥500



福井の果物を楽しめる ～季節のドリンク～ いちごミルク

ICE ¥600

いちご(かおり野)使用



紅茶

HOT ¥400
ICE ¥400



抹茶ラテ

ICE ¥500



ダルゴナコーヒー

ICE ¥450



笥谷ブルーの色合い クリームソーダ

ICE ¥400



越前しょうがたっぷりの か ら も ん CARAMON ジンジャー

HOT ¥550
ICE ¥550

アップルジュース

ICE ¥200

オレンジジュース

ICE ¥200

FOOD



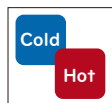
Enjoy traditional and restored cuisine.

CARAMON one-plate lunch

The main dish changes with each season. One-plate lunch incorporating small bowls of "Kuro-mame-gohan(Rice cooked with black beans)" and "Ae-maze(vinegared seafood)" from Asakura-zen.

¥1,500

Take out ¥1,600



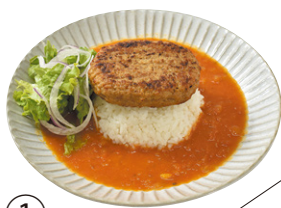
Oroshi soba fried tofu topping

This is Age Oroshi Soba. This soba is made from buckwheat flour produced in Ono. It is handmade buckwheat noodles made by local soba artisans in Abaka, topped with Fukui's specialty "abura-age" (fried bean curd) and grated Japanese radish.

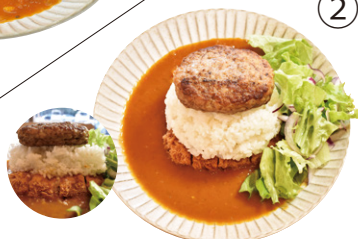
¥1,000

(Large serving +¥150)

Take out ¥1,100



①



②

① Soteki Curry

An original tomato curry with a hamburger steak on top of rice, inspired by the "stone that never falls off" related to Asakura Soteki. During the examination season, it can be served with pork cutlet instead of hamburger steak.

¥800

Take out ¥900



② Soteki Cutlet Curry

Soteki Cutlet Curry is an add cutlet to the Soteki curry. This menu is full of volume. Dig up the cutlet and eat it.

¥1,200

Take out ¥1,300



Togo rice and thick pork loin

Sauce cutlet bowl

CARAMON's sauce katsudon, made with local Togo rice, is voluminous! Topped with a fried egg!

¥1,000

Take out ¥1,100



Oroshi soba and mini cutlet bowl set

A set of hand-made grated soba made by a local Abaka soba chef using buckwheat flour from Ono, and a mini cutlet bowl with sauce.

¥1,200

(Large serving +¥150)

Take out ¥1,300



Single item of grated soba

¥800

Take out ¥900



※The soba in the set is only served cold. Individual items can be served cold or hot.



Plenty of Echizen ginger

Ichijo Rice Burger Plate

Togo rice burger made with Koshihikari rice and Echizen ginger chicken patties. Comes with potatoes with skin made with Echizen salt and a small bowl of Ae-maze. This is a hamburger plate with Ichijo theme.

¥1,000

Take out ¥1,100



Lunch to enjoy the Etsumi North Line Kids plate

This is a lunch for children. The plates are decorated with "Echibeihoku Line" trains that can be viewed from inside the restaurant. You can enjoy eating original lunch while viewing the scenery of the train running.

¥600



A cafe where you can
feel the history.



**SUSTAINABLE
DEVELOPMENT GOALS**

※ The price of takeout includes the cost of the container
for the purpose of environmental conservation through
the SDGs.

tax included

SWEETS



Full of Fukui taste

CARAMON parfait

Supervised by Chef Fujii of Salamangef. It is richly filled with figs, blueberries, and Habutae mochi rice cakes produced in Fukui Prefecture. The parfait is presented in a gorgeous bowl resembling a goblet. Only here can you enjoy it!

¥1,000



Local Japanese sweets
and matcha

Yoshikage set

¥800



Rice cake with
red bean paste sweet soup

Koshosho Zenzai

HOT **ICED** ¥700



Pour local blueberry sauce
on waffles

Aiomaru Waffle

¥700



Rich amazake soft-serve
ice cream sprinkled with ginger

Soft cream

Cone **Cup** ¥350



DRINK

All drinks can be taken out.

You can only drink in museums

CARAMON blended coffee



HOT ¥400
ICED ¥460

Inspired by the Ichijodani season

Four seasons coffee



HOT ¥500



Matcha latte

ICED ¥500



Dalgona coffee

ICED ¥450



Tea

HOT ¥400
ICED ¥400



Enjoy Fukui fruits
~Seasonal drinks~
Strawberry milk

ICED ¥600

using strawberries(Kaorino)



Shades of
shakudani blue

Cream soda

ICED ¥400



Plenty of Echizen ginger

CARAMON ginger ale

HOT ¥550
ICED ¥550

Apple juice

ICED ¥200

Orange juice

ICED ¥200