



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”。メインは四季で変わります。

¥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。

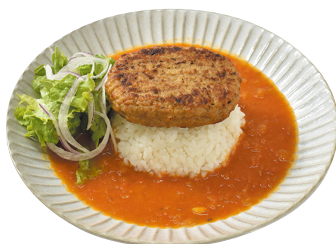
¥1,000

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、朝倉宗滴にちなんで、勝利にこだわったトマトカレー!

¥800

テイクアウト

¥900



◀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

東郷米コンヒカリと、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



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」の車両を容器に装飾したお子様向けのランチ。

¥600



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





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

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

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



地元の和菓子と抹茶の

よしかけ
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

¥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

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した

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



ダルゴナコーヒー

ICE ¥450



紅茶

HOT ICE ¥400



笏谷ブルーの色合い
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 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



Soba made by local soba craftsmen

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

Take out

¥1,100



(Large serving +¥150)



Put a hamburger steak on the
"stone that never falls off!"

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



◀ There is a cutlet under the rice

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



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



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





A cafe where you can
feel the history.



Take out

**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

Rich amazake soft-serve ice cream
sprinkled with ginger

Soft cream

Cone Cup **¥350**



Local Japanese sweets
and matcha

Yoshikage set

¥800



Rice cake with
red bean paste sweet soup

Koshosho Zenzai

¥700



Pour local blueberry sauce
on waffles

Aiomaru Waffle

¥700

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



Enjoy Fukui fruits

~Seasonal drinks~ Strawberry milk

ICED ¥600

using strawberries(Kaorino)



Dalgona coffee

ICED ¥450



Tea

HOT **ICED** ¥400



Shades of
shakudani blue

Cream soda

ICED ¥400



Plenty of Echizen ginger

CARAMON ginger ale

HOT **ICED** ¥550

Apple juice

ICED ¥200

Orange juice

ICED ¥200