



はじめまして! 京のぷりん調進所です



京都の仕出し屋がこしらえた新食感の生ぷりんブランド「京のぷりん調進所」
たくさんの方の”美味しい笑顔”に
繋がるよう最高のぷりんをお届けいたします。

定番メニュー ----- JPY580



生
ぷ
り
ん

卵本来の濃厚さとコクがしっかりと
感じられる定番の生ぷりん。



プレミアムシリーズ --- JPY680



ほう
じ
茶

甘味とコクが深い「京都産ほうじ茶」を
使用。焙じ香がどこか懐かしくほっとす
るような味わい。

プレミアムシリーズ -----



杏
仁

天然の杏仁を使用した本格的な
味わい。付属のレモンゼリーを
添えて爽やかに。



チ
ーズ

クリームチーズの濃厚さがあがりな
がら爽やかな酸味が後を引く贅
沢な味わい。サクッと焼き上げたク
ランチを後のせでトッピング。

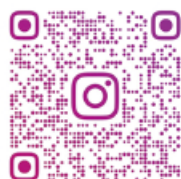


抹
茶

抹茶の原料である希少な碾茶
(てんちゃ)を使用。ほろ苦
さと香り広がる上品な味わい
。下層には小豆を入れ、仕上
げに黒豆をトッピング。

京のぷりん調進所フォロー
よろしくお願いします

Instagram



RYUHO_KUNIS



素材へのこだわり

搾りたての甘味を感じる
「低温殺菌牛乳」



丹後久美浜の美味しい牛乳”ヒラヤミルク”の
「低温殺菌牛乳」を使用しています。

低温で加熱する製法により、
生乳に近いさっぱりとした風味と
甘味が残っています。

卵の神様が創り上げた
こだわりの「卵」やまぶき



水と空気の綺麗な丹波の山奥
”カンナンファーム”で生まれる卵
「やまぶき」を使用しています。
カンナンファームでは鶏に与える餌は
人間も食べられる新鮮な食材を使用し、
昔ながらの安心安全な卵がつくられています。

お問い合わせ



Catering Restaurant
料理工房 ホワイトファミリー

0322-9999

〒601-8304 京都市南区吉祥院前河原町33 fax322-2999

wf9999.com

