

GOODS

かどや製油のオンライン限定商品も販売中！ 全ての価格は税込となります。



ごま油各種
600～650

製法の違いで味わいや風味の異なるごま油をご用意。料理に合わせて選べるおいしさをご堪能ください。



ごまの実オイル
2,480

皮をむいたごまの“実”を低温圧搾*した、コクのある上品な風味のごまオイル。
*自社従来品比



かどやのごまら一油
200

香り高い純正ごま油に唐辛子の風味をバランスよく加えました。ぴりりとした辛味が様々なお料理を引き立てます。



goma to ようかん
各種 200

京都の老舗あんこ屋さんとはコラボした、これまでにない「一口で、ごまいっぱい」のようかん。



ごま一筋160年以上のかどや製油のオンラインショップ
esame web セサミウェブ かどや製油株式会社

ひらけ、ごまの可能性。



スタンプカード
スタンプを貯めて、お得なクーポンをGET
来店&SNSへの投稿でスタンプ2個プレゼント中



公式Instagram
新メニュー情報などを発信中



ごまラボ ファンコミュニティサイト
会員さまだけの嬉しい特典も満載
お得なキャンペーン情報を随時配信中



アフリカの大地で生まれたごまは、国境を超えて世界各地で食べられています。

日本でも精進料理からスイーツまで、さまざまな形で食卓に並んできました。

goma toでは料理、ドリンク、スイーツを通じてこれまで体験したことのない、ごまの新しい魅力をお届けします。

ごまをもっと好きになる場所。そして、あなたに「おいしい」を。

Sesame for smile

Produced by KADOYA

かどやの純正ごま油が おいしいワケ



goma toの油は、すべて純正ごま油を使用しております。

純正ごま油の“純正”ってなに？

ごま油には、ごまから搾った油で作られた**純正ごま油**と
ごま油に大豆や菜種などの食用油をブレンドして作った**調合ごま油**などがあります。

純正ごま油
ごま油100%の
ピュアオイル



調合ごま油
ブレンドオイル
ごま油が60%以上
配合されている油

100%純正ごま油おいしさのワケ

ごま油
100%の

旨みとコク

100%純正ごま油の旨みとコクで、
いつもの料理がもっとおいしく、
味わい深くなります。

ごま油
100%の

香ばしい香り

100%純正ごま油は、食欲をそそる
ごまの香りを存分に楽しめる逸品！

SESAME OIL

かどやのごま油はごま油100%のピュアオイル
当店で取り扱いのある油は以下の通り。

純正ごま油



良質のごまを香ばしく煎り上げ、丁寧に絞った香り高いごま油。
日本のロングセラーなごま油です。

濃さ

純正ごま油濃口



良質のごまを高温で深く煎り上げ、丁寧に絞ったごま油。
風味が強く、ごま特有の芳醇な香味づけにぴったりです。

濃さ

かどやの太白ごま油



ごまを焙煎せず丁寧に絞った、ごま特有の香りや風味のないごま油。
炒め物やお菓子にも幅広く使える万能オイルです。

濃さ

健やかごま油



ごま油のおいしさそのままに、血清LDLコレステロールの低減をサポートする
ごま油業界初の特健康食品です。

濃さ

ごまの実オイル



良質なごまの種皮を丁寧に磨き上げたごまの“実”を
時間をかけて低温圧搾*した希少なオイルです。*自社従来品比

濃さ

色・香り・風味の目安です。

FOOD

goma to プレートCOURSE

11:00-15:00



2,400

店内で丁寧にごまの風味を活かすよう仕上げたシグネチャーメニュー

食前茶

玄米ごま茶

アミューズ

ごま香る枝豆のすり流し



冷菜の盛り合わせ

グレープフルーツと玉ねぎのサラダ ミントとごま風味



しっとり鶏むね肉ときゅうりのごま梅和え



とうもろこしと豆腐ごまチーズのムース ~山椒ごまドレッシング~



叩きごぼうの黒ごまエスプーマ



温前菜

揚げごま豆腐



主菜の盛り合わせ

レンズ豆の味噌煮を詰めたトマトファルシ



アジとオクラのカダイフ揚げ 白ごまソース



スパイス香るごまクラストのローストチキン



旬菜のグリル 黒ごまタブナード



梅おかかの一口おにぎりと蕪の浅漬け



味噌汁



SET SWEETS

黒ごまブランマンジェ みたらしあん +300
ごまアイス最中 +400

SET DRINK

玄米ごま茶 Hot/Ice
コーヒー Hot/Ice、紅茶 Hot/Ice +300
カフェオレ Hot/Ice +350

全ての価格は税込となります。食物アレルギーをお持ちの方は、スタッフまでお声かけください。食材の仕入れ状況により変更になる場合がございます。

FOOD

LUNCH + 玄米ごま茶、ご飯、味噌汁、小鉢

11:00-15:00



豚しゃぶと温野菜~ごまドレッシング添え~

1,600

出汁で柔らかく仕上げた豚しゃぶと彩り豊かな旬の野菜を、特製のごまドレッシングでお召し上がりください。



goma toのアジフライ

1,600

アジとオクラをカダイフに包んで揚げたgoma to特製のアジフライ。仕上げに純正ごま油をかけ、風味豊かに仕上げました。



黒ごま担々麺

1,500

黒すりごまと黒ねりごまをふんだんに使用し、黒ごま尽くしの担々麺に仕上げました。お好みでごまラー油をかけ、お召し上がりください。



月替わりgoma to丼

1,400

おすすめの丼を月替わりでご提供いたします
内容はスタッフにお尋ねください
※写真はイメージです

鶏ももの利休焼き丼 白ねりごまを効かせた甘辛ソースで香ばしく焼いた鶏もも肉と、旬の野菜を使用した丼。

唐揚げごまタルタル丼 かどやの太白ごま油でカラッと揚げた唐揚げを、ごまタルタルソースで仕上げた丼。

サーモンアボカド丼 ごまの実オイルでマリネしたサーモンと相性のいいアボカドを合わせた丼。山葵を効かせたソースで仕上げました。

ごまラー油肉みそ丼 ラー油の辛味を効かせた肉みそとたっぷりの野菜に、温玉をのせた丼。

SET SWEETS

黒ごまブランマンジェ みたらしあん +300
ごまアイス最中 +400

SET DRINK

玄米ごま茶 Hot/Ice
コーヒー Hot/Ice、紅茶 Hot/Ice +300
カフェオレ Hot/Ice +350

全ての価格は税込となります。食物アレルギーをお持ちの方は、スタッフまでお声かけください。

SWEETS

お好みのデザートメッセージプレートに変更できます。+500

11:00-17:00



プティフル プレート
1,200

6種類のごまスイーツを一皿で味わうことができる
goma toおすすめのスweetsメニュー。

ごまフロランタン
黒ごまブランマンジェ みたらしあん
goma toようかん
白ごまずんだのパイ
goma toのマカロン 白ごまガナッシュ
ホワイトチョコレートと白ごまのチーズケーキ
※内容は予告なく変更することがあります。



黒ごまモンブラン
1,100

真っ黒濃厚な黒ごまモンブラン。アクセントで塩や胡椒、
ブランpowーズを層ごとに加え味わいを創出し、ごま油の
香りがあと引く一品。



黒ごまブリュレ
850

黒ごまをたっぷり使ったブリュレ。パリッと香ばしい
キャラメリゼと、中のなめらかな黒ごまクリームが
合わさり、食感まで楽しめるデザート。



ごまアイス最中
650

特製ごまソースとアイスを最中に包みました。
ごまの香ばしい風味と、最中のパリパリ食感が楽しめる一品。



揚げようかん(玄米ごま茶セット)
700

カダイフで包んだ「goma to ようかん」を、かどやの太白
ごま油で香ばしくカリッと揚げました。揚げたての濃厚さ
とアイスの冷たさが重なる温冷デザートです。

全ての価格は税込となります。食物アレルギーをお持ちの方は、スタッフまでお声かけください。

BEVERAGE

SESAME DRINK

11:00-17:00



黒ごまチョコレートラテ Hot/Ice
720

黒ごまとオーツミルクをベースにしたラテは、
メープルのやさしい甘みと、最後に香る
オレンジが後を引く大人な一杯。

※写真はアイスです。



白ごまチャイティーラテ Hot/Ice
720

オーツミルクの柔らかい味わいと
紅茶とシナモンスパイスの
香りが白ごまのココを引き立てる一杯。

※写真はアイスです。



ごまジンジャーエール
720

ジンジャーシロップに白ごまとパイナップルを
掛け合わせたジンジャーエールは、
ごまと生姜の新しい出会いを感じさせる一杯。



黒ごまバナナシェイク
750

王道のバナナシェイクに黒ごまを
掛け合わせ、バナナの濃厚な甘みに
黒ごまの香ばしさが合わさった一杯。

OTHER DRINK

11:00-17:00

コーヒー Hot/Ice	600
カフェオレ Hot/Ice	650
紅茶 Hot/Ice	600
玄米ごま茶 Hot/Ice	550
りんごジュース	550

ALCOHOL

11:00-17:00

ボトルワイン	4,000
本日のグラスワイン	900
生ビール	750
ごま焼酎 (ロック・ストレート・水割り・お湯割り・ソーダ割り)	720

全ての価格は税込となります。食物アレルギーをお持ちの方は、スタッフまでお声かけください。



お飲みもの

SESAME FOR YOUR SMILE

生ビール
ハイボール

七五〇
七〇〇

⑧

ワイン

ナチュラルワインを中心に取り揃えております

グラス
ボトル

八〇〇〜
三五〇〇〜

⑧

茶割り

厳選したお茶に合うお酒の茶割をご提案しています

水出しほうじ茶 × ごま焼酎
水出し煎茶 × 麦焼酎
カモミールティー × ごま焼酎
玄米ごま茶 × 麦焼酎

七二〇
七二〇
七二〇
七二〇

⑧

セサミドリンク

黒ごまチヨコレートフラテ Hot/Ice
白ごまチャイティーフラテ Hot/Ice
ごまジンジャーエール

七二〇
七二〇
七二〇

焼酎

ロック、ストレート、水割り、お湯割り、ソーダ割り

ごま焼酎
麦焼酎
芋焼酎

七二〇
七二〇
七二〇

ノンアルコール

玄米ごま茶 Hot/Ice
水出しほうじ茶
水出し煎茶
コーヒー Hot/Ice
りんごジュース
ノンアルコールビール

六〇〇
六〇〇
六〇〇
六〇〇
五五〇
七二〇

サワー

レモンサワー
ジンジャーサワー
ピンクグレープフルーツサワー
白桃サワー
キウイサワー
柚子みつシャープットサワー

七二〇
七二〇
七二〇
七二〇
七二〇
七二〇

⑧

当店のおすすめメニュー

公式インスタグラムはこちら
新メニュー情報などを発信中



スタンプカードはこちら
スタンプを貯めて、お得なクーポンをGET
来店&投稿でスタンプ2個プレゼント中





お品書き

SESAME FOR YOUR SMILE

お通し

枝豆のすり流し

おすすめ

ⓖ 本日のおつまみ3品盛り合わせ

一〇〇〇

冷菜

きゅうり梅水晶

五〇〇

ⓖ サーモンのごまの実オイルマリネ

二二〇〇

蕪と生ハム、ルッコラのサラダ

二二〇〇

黒ごまポテトサラダ

六八〇

しっとり鶏むね肉ときゅうりのごま梅和え

六〇〇

コース

〈数量限定〉

シエアプレートコース…2名様より

二七〇〇

飲むきんぴらごぼっ

蕪と生ハム、ルッコラのサラダ

サーモンのごまの実オイルカルパッチョ

揚げごま豆腐

豚バラと大葉のカダイフロールカツ

黒ごまの濃厚シヨコラテリーヌ

フリードリンク

ラストオーダー 30分前

一八〇〇 / 二五〇〇

90分 / 120分

〈ご予約限定〉
パーティープラン …7名様より

五〇〇〇

料理8品

フリードリンク付120分 ラストオーダー30分前

詳細は食べログサイトをご確認ください



ⓖ 当店のおすすめメニュー

当店で使用する油は、
すべてごま油を使用しております。

温菜

フライドポテトと柚子のごまマヨネーズ

五〇〇

goma toのアジフライ

二二〇〇

揚げごま豆腐

五五〇

ⓖ 豚バラと大葉のカダイフロールカツ

一七〇〇

ごま油とごまポン酢 四種の食べ比べ

七〇〇

ⓖ 海老とブロッコリーのごま油アヒージョ

二二〇〇

ⓖ 旨辛麻婆ごま豆腐

七〇〇

鶏もものから揚げと白黒ごまタルタル

七〇〇

本日の丼…丼+味噌汁+小鉢

おすすめの本日を月替わりでご提供いたします

内容はスタッフにお尋ねください

一五〇〇

夜定食…メイン+小鉢二品+ご飯+味噌汁

gonatoのアジフライ定食

一六〇〇

麻婆ごま豆腐定食

一六〇〇

メ

ⓖ 黒ごま担々麺

一五〇〇

玄米ごま茶の出汁茶漬け

六五〇

一口おにぎり

四〇〇

甘味

ⓖ 黒ごまモンブラン

一一〇〇

黒ごまブリュレ

八五〇

揚げようかん(玄米ごま茶セット)

七〇〇

ごまアイス最中

六五〇

全ての価格は税込となります。
食物アレルギーをお持ちの方は、スタッフまでお声かけください。
当店のお米は国産米を使用しております。