



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

SESAME OIL



01 LIGHT

料理の仕上げにちょい足しとしても使える、
甘くほのかに香ばしくやさしい味わい。

淡  濃



02 MILD

オールマイティに活躍する、
バランスのとれたマイルドな香ばしい味わい。

淡  濃



03 STRONG

いつもの料理のアクセントが欲しい時に使える、
ピタッとくっきりとした濃いロースト香の味わい。

淡  濃



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

淡  濃

FOOD

goma to プレート COURSE

11:00-15:00



2,200

食前茶

玄米ごま茶

アミューズ

飲むきんぴらごぼう

● LIGHT

冷菜の盛り合わせ

レンコンとヤングコーンのマリネ
トマトのファルシー
パパガヌーシュ
トラウトサーモンのマリネ

● ごまの実オイル
● STRONG
● ごまの実オイル
● ごまの実オイル

温前菜

ごま豆腐

主菜の盛り合わせ

ジャガイモのモッツアレラ焼き
鶏もものグリル きのご味噌
グリル野菜 ごまオレンジドレッシング
goma toのアジフライ
一口おにぎり
汁物

● MILD
● STRONG
● ごまの実オイル
● MILD

デザート

+250

黒ごまブランマンジェ みたらしあん or アイスクリーム

FOOD

LUNCH + 玄米ごま茶、一口おにぎり、汁物

11:00-15:00



トラウトサーモンのごま味噌焼き
1,800

トラウトサーモンをMILDごま油と味噌、塩麴で一晩漬け込み、低温調理で仕上げた口当たりしっとりな一品。



goma toのアジフライ
1,500

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MILDごま油をかけ、風味豊かに仕上げました。



鶏もものグリル きのご味噌
1,600

ジューシーにローストした鶏もも肉にgoma toオリジナルのきのご味噌とSTRONGごま油をかけて仕上げました。



野菜のオープン焼き
1,350

彩り豊かな旬の野菜をローストし、ごま香るオレンジとシェリービネガーのドレッシングをかけて仕上げました。

SET SWEETS

+250

アイスクリーム
黒ごまブランマンジェ みたらしあん

SET DRINK

+250

コーヒー H/I
東京紅茶 H/I

+300

カフェオレ H/I

SWEETS

15:00-17:00



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 おすすめのスイーツメニュー。

ごまフロランタン
チョコレートごま団子
黒ごまブランマンジェ みたらしあん
ごまボンデケーキ
マカロン
goma to ようかん 白練

※内容は予告なく変更することがあります。



黒ごまのエスプーマ抹茶のセミフレッド

1,000

濃厚な黒ごまをエスプーマで軽やかに仕立て、
見た目も華やかに。黒ごま、抹茶、グリオットが織りなす
未体験の味わいをお楽しみください。



黒ごまの濃厚ショコラテリーヌ

900

相性の良い黒ごまとクーベルチュールを合わせることで
バターを使わず、甘さも抑え、ヘルシーに仕上げた
大人のショコラテリーヌです。

BEVERAGE

SESAME DRINK

14:00-17:00



黒ごまチョコレートラテ H/I
620

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。



黒ねりごまと自家製わらび餅
のバニラシェイク

730

白ごまとバニラをベースにしたシェイクは、自家製黒ごまわらび餅のもちとろ食感が楽しい一杯。



ごまジンジャーエール
680

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。

OTHER DRINK

11:00-17:00

コーヒー H/I	520
カフェオレ H/I	580
東京紅茶 H/I	520
玄米ごま茶 H	500
りんごジュース	500

ALCOHOL

11:00-17:00

ボトルワイン (赤・白)	3,500
本日のグラスワイン	800
生ビール	720
ごま焼酎 (ロック・ストレート・水割り・お湯割り・ソーダ割り)	520

GOODS

かどや製油のオンライン限定商品も販売中！



胡麻かりんとう

500

生地にも、蜜にも、仕上げにも
ごまをたっぷりを使用した
香ばしく奥深い味わいのかりんとう。



goma to ようかん

各種 460

京都の老舗あんこ屋さん
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



goma to SESAME OIL

各種 650

焙煎風味の異なる3種の
goma toオリジナルごま油。

オンラインショップでもお買い求めいただけます



ごま一筋160年以上のかどや製油のオンラインショップ

セサミウェブ 株式会社 かどや製油株式会社



ごまで、世界をしあわせに。



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