

# Drink



## 【Coffee】

värmaブレンド	500円
本日のコーヒー	600円
アメリカンコーヒー	500円
モカブレンド	500円
アイスコーヒー	500円
カフェラテ(Hot or Ice)	600円
カフェモカ(Hot or Ice)	650円
キャラメルラテ(Hot or Ice)	650円
カプチーノ	600円
エスプレッソ	S:400円/D:600円
デカフェ(Hot or Ice)	600円
コーヒーフロート	650円

※コーヒーのラインナップは、季節や仕入れ時期等により変わります。ご了承ください。

## 【Tea】



紅茶	500円
アイスティー	500円

## 【Soft Drink】



アップルジュース	450円
オレンジジュース	450円
ジンジャーエール	450円
(甘口or辛口)	

# Food



## 【Pasta】

ボロネーゼ	POWERED by BIGOLI	1,080円／1,480円
カルボナーラ		1,080円／1,480円
ポンゴレビアンコ		1,180円／1,580円
彩野菜のトマトソース		1,180円／1,580円
カニのトマトクリームソース		1,180円／1,580円

## 单品　　セット



## 【Dessert】



チョコスクーン	330円
自家焙煎珈琲ゼリー	500円
フォンダンショコラ	580円
アフォガード	600円
(バニラアイスのエスプレッソ掛け)	

※フードメニューは、季節等により変わることあります。

# 焙煎豆

Roasted Beans



## 【スペシャルティ】

キリマンジャロンゴロンゴロAA	1,550円
(生産地 タンザニア、推奨焙煎度 2or3、単位 生豆200g)	
キニニAA	1,700円
(生産地 ルワンダ、推奨焙煎度 2or4、単位 生豆200g)	
コスタリカFSHB ラクティック	
アナエロビック タラス ハニー	1,700円
(生産地 コスタリカ、推奨焙煎度 2or4、単位 生豆200g)	
モカ イルガチエフェG1ナチュラルコンガ	1,900円
(生産地 エチオピア、推奨焙煎度 2、単位 生豆200g)	

## 【コモディティ】

ブラジルNo.2	950円
(生産地 ブラジル、推奨焙煎度 3、単位 生豆200g)	
コロンビアSP	950円
(生産地 コロンビア、推奨焙煎度 3or4、単位 生豆200g)	
グアテマラSHB	1,000円
(生産地 グアテマラ、推奨焙煎度 3、単位 生豆200g)	
ベトナムロブスターG1	950円
(生産地 ベトナム、推奨焙煎度 4、単位 生豆200g)	
ホンジュラスSHG	1,300円
(生産地 ホンジュラス、推奨焙煎度 3or4、単位 生豆200g)	

## 【プレミアム】

カフェドルチェ	1,300円
(生産地 ブラジル、推奨焙煎度 4、単位 生豆200g)	

## 【AGE OF NOVO】

スマトラ マンデリン アチエ	1,600円
(生産地 インドネシア、推奨焙煎度 3or4、単位 生豆200g)	
viva la vida SHB	1,700円
(生産地 グアテマラ、推奨焙煎度 3or4、単位 生豆200g)	
JOKER ナリーニョ ラウニオン	1,600円
(生産地 コロンビア、推奨焙煎度 2or4、単位 生豆200g)	
AFRICAN MOON JACKAL	1,600円
(生産地 ウガンダ、推奨焙煎度 2or4、単位 生豆200g)	
ORANGE SUNSHINE G1 アナエロビック	1,600円
(生産地 ミャンマー、推奨焙煎度 2、単位 生豆200g)	
GOULALA organic	1,600円
(生産地 東ティモール、推奨焙煎度 2or4、単位 生豆200g)	

※コーヒーのラインナップは、季節や仕入れ時期等により変わります。ご了承ください。

## 【カフェインレス】

バリ神山 デカフェ	2,000円
(生産地 インドネシア、推奨焙煎度 2、単位 生豆200g)	



※価格は全て税込価格です。