

ブレンドコーヒー

<p>ジャーマンロースト(中煎り) …………… 480  <small>香りよく、酸味・苦み・甘みが調和し、澄んだコク</small></p>	<p>土佐和紙 500</p>
<p>アメリカンロースト(浅煎り) …………… 480  <small>香りよく、酸味の利いた柔らかな味</small></p>	<p>土佐和紙 500</p>
<p>ハイランドブレンド(中煎り) …………… 530  <small>ジャーマンローストよりさらにクリアな味わいでおすすめ</small></p>	<p>土佐和紙 580</p>
<p>ダビンチ(中深煎り) …………… 550  <small>チョコレートのような甘みと華やかな香り</small></p>	<p>土佐和紙 660</p>
<p>フレンチロースト(深煎り) …………… 480  <small>すっきりとした苦みとコク</small></p>	<p>土佐和紙 500</p>
<p>ブラジル・サウダージ(深煎り) …………… 700  <small>焙煎度合いの違うブラジル同士のブレンドの深いコク</small></p>	<p>土佐和紙 750</p>
<p>カフェ・エストラクト(90cc) …………… 730  <small>フレンチローストの濃厚な味わいをデミタスで</small></p>	

ストレートコーヒー

<p>モカ(浅煎り) …………… 550  <small>フルーティーな香りと甘みを楽しめるエチオピアのコーヒー</small></p>	<p>土佐和紙 600</p>
<p>キリマンジャロ(中煎り) …………… 600  <small>甘い香りとふくよかな酸味を持った味は標高5895mの山、キリマンジャロのあるタンザニアのコーヒー</small></p>	<p>土佐和紙 650</p>
<p>マンデリン(中煎り) …………… 550  <small>野性的な風味と苦みの利いた味はインドネシアのスマトラ島北部、マンデリン族が栽培し始めたコーヒー</small></p>	<p>土佐和紙 600</p>
<p>ブラジルフレンチ(深煎り) …………… 600  <small>さわやかな苦みと甘みはブラジルの大粒で完熟した実だけを使ったコーヒー</small></p>	<p>土佐和紙 650</p>
<p>ブラジルボンフィーノ(浅煎り) …………… 600  <small>さわやかでクリアな味わい。ブラジルでは珍しいウオッシュドタイプ</small></p>	<p>土佐和紙 650</p>
<p>モカハニープロセス(中煎り) …………… 650  <small>はちみつのような甘みと深みとコク</small></p>	<p>土佐和紙 700</p>

アイスコーヒー

<p>アイスカフェ …………… 550  <small>ぼえむのアイスコーヒーは、急冷するのでキレのある苦みと程よい甘さ</small></p>	<p>土佐和紙 600</p>
<p>ブラジル・オン・ザ・ロック …………… 650  <small>ブラジルの深煎りだけで作るさわやかな苦みがひと味違います</small></p>	<p>土佐和紙 700</p>
<p>シュバルツァ・アイスカフェ …………… 600  <small>クリームも砂糖も入れず、ブラックであっさりした苦みを</small></p>	
<p>ジョッキコーヒー …………… 680  <small>軽やかにジョッキのアイスをごい飲み</small></p>	<p>土佐和紙 700</p>
<p>カフェ・マサグラン …………… 850  <small>極めて濃厚な甘くて冷たいコーヒーを小ぶりのグラスで。無糖でもご用意できます。</small></p>	

# ミルクやクリームを入れたアレンジコーヒー

## HOT

**カフェオレ** …… 580  
コーヒーとミルクが1/2ずつ

**コーヒージュニア** …… 580  
コーヒーよりミルクがたっぷり

**シャーレブラウン** …… 580  
ミルクが少し、コーヒーの苦みしっかり

**アインシュパナー** …… 600  
ホイップをのせたコーヒーをウィーン風にグラスで

**ドッペルシュパナー** …… 750  
アイン(シングル)で物足りない方はドッペル(ダブル)な濃さで

**ウィンナー・メランゲ** …… 630  
カフェオレにホイップクリーム

**オベールス・ゲスプリット** …… 600  
濃厚なフレンチに

液状の生クリームを浮かべ、  
それがきれいな層になって  
口の中に広がります。  
かき混ぜずに、熱いグラスでどうぞ。



**カフェ・ア・ラ・アメリカーノ** …… 630  
熱いアメリカンコーヒーに浮かんだ、今にも溶けそうな  
アイスクリームをスプーンを使わずにすすってみてください。  
ひんやりアイスが口の中に入った時の感触をぜひ。

**カフェ・ストラッセ** …… 680  
チョコレート入りのカフェオレに、アイスクリームを浮かべて

## ICE

**アイスメランゲ** …… 630  
アイスのカフェオレ

**アイドコーヒージュニア** …… 630  
アイスのカフェオレよりミルクたっぷり

**キューバンアイスコーヒー** …… 680  
ミルクで煮出したコーヒーを冷やします  
少々お時間を頂きます。

**アイスカフェ・  
ウィンナーアールト** …… 650  
ホイップを浮かべたコーヒーを小ぶりのグラスで

**キュール・メランゲ** …… 680  
アイスカフェオレにホイップクリーム

**カフェ・フロア・ア・ラ・クレーム** …… 650  
オベールス・ゲスプリットのアイスバージョン

**カフェ・フロア・ア・ラ・オードヴィー** …… 700  
ブランデーを少々利かせて

**カフェ・フロア・プッチ** …… 700  
ラムを少々利かせて

**コーヒー・フロート** …… 680  
アイスクリームを浮かべた定番

**ソフト・モカ・フロスティ** …… 730  
チョコレート入りの冷たいコーヒーにチョコアイス！



# 甘党、もしくはコーヒーが苦手という方に



HOT

ICE

## シナモン香る



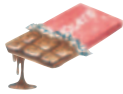
シナモンコーヒー …… 580

シナモンパウダーで香りをつけて

ツイムトメランゲ …… 630

シナモンの香るカフェオレ

## チョコレート入り



ホットモカジャバ …… 580

チョコレートをたっぷり入れて

ショコラーデン・カフェ …… 630

チョコレート入りのカフェオレ

カフェ・ボルジア …… 650

チョコレート入りのコーヒーに、ホイップクリームを飾って

カフェ・レマン …… 680

ミントの香るチョコレート入りコーヒーにホイップクリーム

## 黒砂糖入り



マスカバドコーヒー …… 580

黒砂糖をカップに沈めて

カプリスコンデ …… 630

黒砂糖入りのコーヒーにホイップクリーム

ポルト・ボヌール …… 650

カフェオレを黒砂糖の甘みで

カフェ・ファンタジア …… 700

カフェオレにホイップ、シナモン、黒砂糖、まさにファンタジー

カフェ・メキシカーノ …… 630

黒砂糖とバターがコーヒーの風味を引き立てて

## ハチミツ入り



ハニーコーヒー …… 580

ハチミツをカップに沈めて

ピュイ・ダムール …… 630

カフェオレをハチミツの甘みとシナモンの香りで

カフェ・パルティエダ …… 730

カフェオレにホイップ、シナモン、ハチミツ

シナモン・アイスト・コーヒー …… 630

ひんやりシナモンの香りとともに

ツイムト・アイス・メランゲ …… 680

シナモンの香るアイスカフェオレ

モカ・フロスティ …… 630

チョコレートをたっぷり入れて

ショコラーデン・アイスカフェ …… 680

チョコレート入りのアイスカフェオレ

カフェ・ア・ラ・ネグリタ …… 680

アイスコーヒーにシナモンとチョコレートをに入れて

マスカバド・アイスコーヒー …… 630

黒砂糖の甘みを楽しんで

アイス・ポルト・ボヌール …… 680

黒砂糖にミルクたっぷり

アイスカフェ・ファンタジア …… 750

アイスオレにホイップ、シナモン、黒砂糖、まさにファンタジー

ハニーアイスコーヒー …… 630

ハチミツの甘みを楽しんで

アイス・ピュイ・ダムール …… 680

ハチミツにミルクたっぷり、シナモンも

アイスカフェ・パルティエダ …… 780

ハチミツ入りアイスカフェオレにホイップ、シナモン



# お酒をきかせた大人のコーヒーを味わいたい方に

HOT

## ウィスキーで香りづけ

アイリッシュコーヒー …… 680  
ウィスキーの香りにホイップ

## ブランデーで香りづけ

ブランデーコーヒー …… 630  
ブランデーで香りづけ

ハリウッドコーヒー …… 680  
チョコレート入りのコーヒーにブランデーの香りづけ

カフェ・シャウシュピール …… 680  
ブランデーの香りにホイップ

カフェ・ロワイヤル …… 950  
ブランデーの炎が幻想的

## ラムで香りづけ

カフェ・オ・ロム …… 630  
ラムのパンチがきいています

カイザー・メランゲ …… 650  
ラムで香りづけしたカフェオレ

モカ・ゲスプリット …… 680  
ラム入りのコーヒーにホイップを浮かべて

エスペランサ …… 680  
ラム入りのカフェオレにホイップを浮かべて

カフェ・ウエストインディア …… 850  
ホイップを浮かべたラム風味のコーヒーに、  
シナモン、レモンの香りづけ

## カカオリキュールで香りづけ

カフェ・ロマンツェ …… 680  
カカオリキュール風味のコーヒーにホイップ

カフェ・プレミアード …… 680  
カカオ風味のカフェオレにホイップ

ICE

アイリッシュアイスドコーヒー …… 730  
ウィスキー風味の冷たいコーヒーにホイップ

ローヤル・アイスコーヒー …… 680  
ブランデーの風味をきかせて

アイスカフェ・  
ヴァイン・ブランド …… 730  
ブランデー風味の冷たいコーヒーにホイップ

ローヤルコーヒーフロート …… 750  
ブランデー香る大人のためのコーヒーフロート

ブラック・ローズ …… 680  
ラム風味の冷たいコーヒー

カフェ・アカブルコ …… 750  
ラム風味の冷たいコーヒーにレモンのスライス

トロピカルコーヒーフロート …… 750  
ラム香るコーヒーフロート



# さらに変わり種をお望みの方に

HOT

## 甘さと香りの変わり種

カフェ・デ・オリータ …… 630

黒砂糖とハチミツに、シナモンがよく合います

カフェ・オ・コンフィテュール …… 630

イチゴジャムをとかしながら

カフェ・ド・ブラジル …… 630

濃厚な苦みたっぷりのブラジルに砂糖もたっぷり

アメリカン・カプチーノ …… 650

かつての定番！ホイップ、シナモン、レモン

カフェ・ナポリターノ …… 580

レモンの香りをつけて

カフェ・ブール …… 580

バターの香りで

カフェ・ミント …… 600

ミントの香りをきかせて

## スピリッツを贅沢に加えて

カフェ・グロリア …… 950

濃厚なフレンチにたっぷりブランデーを

カフェ・ド・パッション …… 950

濃厚なフレンチにたっぷりラムを



ICE

エアドベール・アイスカフェ …… 680

イチゴジャムの甘みをつけて

カフェ・アレキサンダー …… 680

カカオリキュールの甘い香りとともに

コーヒージュレップ …… 680

ミントの香りをきかせて

カフェ・オリエージュ …… 680

アイスカフェオレにミントの香り

カフェ・リモネージュネー …… 680

レモンの香りをきかせて



アイスカフェ・グロリア …… 950

苦み走ったアイスカフェにたっぷりブランデー

アイスカフェ・ド・パッション …… 950

苦み走ったアイスカフェにたっぷりラムを

## コーヒーのデザート

コーヒーゼリー …… 680

新鮮で柔らかなコーヒーのゼリーに、  
特製リキュールまたはシロップと、アイスクリームを添えて

ミルク&コーヒーアフォガード …… 750

特製ミルクアイスに濃厚なフレンチコーヒーをかけて

# 今日はコーヒー以外の気分という方へ



HOT

ICE

## 紅茶

アッサム	500
ご希望でレモンまたはミルクをお付けします	
アールグレイ	650
ベルガモットのフレーバーティー	
ロイヤルミルクティ	580
牛乳が半分の紅茶	
シナモンミルクティ	630
牛乳を入れシナモンの香りを添えて	
テ・ア・ラ・アメリカーノ	630
アイスクリームを浮かべた	
ルシアンティ	630
イチゴジャムの甘みで	
ジャンヌ・ダルク	680
ブランデーを入れ、ホイップクリームを飾った	
テ・ア・ラ・メヒカーノ	680
ラム酒を入れ、ホイップクリームを飾った	

アイストティ	550
ご希望でレモンまたはミルクをお付けします	
アールグレイアイスティ	650
爽やかな香りのアールグレイをアイスで	
アイドロイヤルミルクティ	630
牛乳が半分のアイスティ	
アイストシナモンミルクティ	680
牛乳を入れシナモンの香りを添えたアイスティ	
ティフロート	680
アイスティにアイスクリームを浮かべて	
ブランディットアイストティ	680
ブランデー入りのアイスティ	
ゴールデンローズ	680
ラム酒入りのアイスティ	
ティドリーム	750
オレンジリキュールを入れ、アイスクリームを浮かべた	

## ソフトドリンク

ホットミルク	550
アイスマルク	550
ホットチョコレート	650
アイスチョコレート	650
ホットレモン	550
レモンジュース	500

オレンジジュース	500
パイナップルジュース	500
グレープフルーツジュース	500
トマトジュース	500

