

ブレンドコーヒー

<p><b>ジャーマンロースト(中煎り)</b> ..... 500</p> <p>香りよく、酸味・苦み・甘みが調和し、澄んだコク</p>	<p>土佐和紙 600</p>
<p><b>アメリカンロースト(浅煎り)</b> ..... 500</p> <p>香りよく、酸味の利いた柔らかな味</p>	<p>土佐和紙 600</p>
<p><b>ダビンチ(中深煎り)</b> ..... 550</p> <p>チョコレートのような甘みと華やかな香り</p>	<p>土佐和紙 650</p>
<p><b>フレンチロースト(深煎り)</b> ..... 500</p> <p>すっきりとした苦みとコク</p>	<p>土佐和紙 600</p>
<p><b>カフェ・エクストラクト(90cc)</b> ..... 700</p> <p>フレンチローストの濃厚な味わいをデミタスで</p>	

ストレートコーヒー

<p><b>モカ(浅煎り)</b> ..... 550</p> <p>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</p>	<p>土佐和紙 650</p>
<p><b>キリマンジャロ(中煎り)</b> ..... 600</p> <p>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</p>	<p>土佐和紙 700</p>
<p><b>マンデリン(中煎り)</b> ..... 550</p> <p>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</p>	<p>土佐和紙 650</p>
<p><b>ブラジルフレンチ(深煎り)</b> ..... 600</p> <p>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</p>	<p>土佐和紙 700</p>
<p><b>ブラジルボンフィーノ(浅煎り)</b> ..... 600</p> <p>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</p>	<p>土佐和紙 700</p>

アイスコーヒー

<p><b>アイスカフェ</b> ..... 550</p> <p>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</p>	<p>土佐和紙 650</p>
<p><b>ブラジル・オン・ザ・ロックス</b> ..... 650</p> <p>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</p>	<p>土佐和紙 750</p>
<p><b>シュバルツァ・アイスカフェ</b> ..... 600</p> <p>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</p>	
<p><b>ジョッキコーヒー</b> ..... 680</p> <p>軽やかにジョッキのアイスをぐい飲み</p>	<p>土佐和紙 780</p>
<p><b>カフェ・マサグラン</b> ..... 850</p> <p>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。</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** …………… 600  
コーヒーとミルクが1/2ずつ

**コーヒージュニア** …………… 600  
コーヒーよりミルクがたっぷり

**シャーレブラウン** …………… 600  
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** …………… 630  
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

**ウィナー・メランゲ** …………… 680  
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** …………… 650  
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** …… 680  
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** …………… 730  
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** …………… 650  
アイスのカフェオレ

**アイスコffeeジュニア** …… 650  
アイスのカフェオレよりミルクたっぷり

**アイスカフェ・  
ウィナーアールト** …… 680  
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** …………… 700  
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** …… 680  
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** …… 800  
ブランデーを少々利かせて

**カフェ・フロア・プッチ** …………… 800  
ラムを少々利かせて

**コーヒー・フロート** …………… 700  
アイスクリームを浮かべた定番

**ソフト・モカ・フロスティ** …… 780  
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

### シナモン香る

シナモンコーヒー …… 600

シナモンパウダーで香りをつけて

ツイムトメランゲ …… 680

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 …… 600

チョコレートをたっぷり入れて

ショコラーデン・カフェ …… 650

チョコレート入りのカフェオレ

カフェ・ボルジア …… 680

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 …… 700

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 …… 600

黒砂糖をカップに沈めて

カプリスコンデ …… 650

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 …… 700

カフェオレを黒砂糖の甘みで

カフェ・ファンタジア …… 750

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 …… 680

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 …… 600

ハチミツをカップに沈めて

ピュイ・ダムール …… 680

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 …… 750

カフェオレにホイップ、シナモン、ハチミツ

## ICE

シナモン・アイズド・コーヒー …… 650

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 …… 700

シナモンの香るアイスカフェオレ

モカ・フロスティ …… 700

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 …… 700

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 …… 750

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 …… 650

黒砂糖の甘みを楽しんで

アイス・ポルト・ボヌール …… 750

黒砂糖にミルクたっぷり

アイスカフェ・ファンタジア …… 780

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 …… 680

ハチミツの甘みを楽しんで

アイス・ピュイ・ダムール …… 700

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 …… 800

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 …… 700  
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 …… 650  
ブランデーで香りづけ

ハリウッドコーヒー …… 700  
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 …… 750  
ブランデーの香りにホイップ

### ラムで香りづけ

カフェ・オ・ロム …… 650  
ラムのパンチがきいています

カイザー・メランゲ …… 700  
ラムで香りづけしたカフェオレ

モカ・ゲスプリット …… 750  
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 …… 750  
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 …… 750  
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 …… 750  
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 …… 750  
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 …… 700  
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 …… 750  
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 …… 800  
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 …… 700  
ラム風味の冷たいコーヒー

カフェ・アカブルコ …… 780  
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 …… 780  
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 …… 680

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 …… 700

イチゴジャムをとかしながら

カフェ・ド・ブラジル …… 750

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 …… 680

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 …… 650

レモンの香りをつけて

カフェ・ブール …… 650

バターの香りで

カフェ・ミント …… 680

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 …… 700

イチゴジャムの甘みをつけて

カフェ・アレキサンダー …… 700

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 …… 700

ミントの香りをきかせて

カフェ・オリエージュ …… 750

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 …… 800

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 …… 700

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 …… 800

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

セイロン	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	600
牛乳が半分の紅茶	
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て	
テ・ア・ラ・アメリカーノ	700
アイスクリームを浮かべた	
ルシアンティ	650
イチゴジャムの甘みで	
ジャンヌ・ダルク	750
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	750
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	650
牛乳が半分のアイスティ	
アイストシナモンミルクティ	700
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	700
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	700
ブランデー入りのアイスティ	
ゴールデンローズ	700
ラム酒入りのアイスティ	
ティドリーム	780
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
ホットチョコレート	650
ホットレモン	650
ホットココア	700

アイスマルク	550
アイスチョコレート	650
レモンジュース	700
アイスココア	750
アイスクリーム	500
オレンジジュース	500
パインアップルジュース	500
グレープフルーツジュース	500
トマトジュース	500

