

ブレンドコーヒー

- ジャーマンロースト(中煎り)** …………… 460  
 香りよく、酸味・苦味・甘味が調和し、澄んだコク
- アメリカンロースト(浅煎り)** …………… 460  
 香りよく、酸味の利いた柔らかな味
- ダビンチ(中深煎り)** …………… 560  
 チョコレートのような甘味と華やかな香り
- フレンチロースト(深煎り)** …………… 460  
 すっきりとした苦味とコク
- エルポエム(中煎り)** …………… 510  
 酸味と苦みが調和しブラックでもおすすめ
- モカミックス(中浅煎り)** …………… 610  
 まろやかな香りとふくよかな味

ストレートコーヒー

- ブラジル(中浅煎り)** …………… 560  
 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
- モカ(浅煎り)** …………… 560  
 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
- キリマンジャロ(中煎り)** …………… 610  
 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
- マンデリン(中煎り)** …………… 560  
 野性的な風味と苦味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
- ブラジルフレンチ(深煎り)** …………… 610  
 さわやかな苦味と甘味はブラジルの大粒で完熟した実だけを使ったコーヒー

アイスコーヒー

- アイスカフェ** …………… 530  
 ぼえむのアイスコーヒーは、急冷するのでキレのある苦味と程よい甘さ
- ブラジル・オン・ザ・ロックス** …………… 670  
 ブラジルの深煎りだけで作るさわやかな苦味がひと味違います
- シュバルツァ・アイスカフェ** …………… 620  
 クリームも砂糖も入れず、ブラックであっさりした苦味を
- ジョッキコーヒー** …………… 700  
 軽やかにジョッキのアイスをごい飲み
- カフェ・マサグラン** …………… 880  
 極めて濃厚なとつても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

# 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** …… 560  
コーヒーとミルクが1/2ずつ

**コーヒージュニア** …… 560  
コーヒーよりミルクがたっぷり

**シャーレブラウン** …… 560  
ミルクが少し、コーヒーの苦味しっかり

**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

**ウィナー・メランゲ** …… 600  
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** …… 600  
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** …… 640  
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** …… 640  
アイスのカフェオレ

**アイドコーヒージュニア** …… 640  
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** …… 700  
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・  
ウィナーアールト** …… 640  
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** …… 640  
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** …… 720  
ブランデーを少々利かせて

**カフェ・フロア・プッチ** …… 720  
ラムを少々利かせて

**コーヒー・フロート** …… 650  
アイスクリームを浮かべた定番

**ソフト・モカ・フロスティ** …… 700  
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 …… 560

シナモンパウダーで香りをつけて

タイムトメランゲ …… 560

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 …… 600

チョコレート入りのカフェオレ

カフェ・ボルジア …… 640

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 …… 640

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  
(ミントリキュール入り)

## 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 …… 640

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 …… 640

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 …… 600

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 …… 640

カフェオレをハチミツの甘味とシナモンの香りで

カフェ・パルティータ …… 700

カフェオレにホイップ、シナモン、ハチミツ

ICE

シナモン・アイスト・コーヒー …… 610

ひんやりシナモンの香りとともに

タイムト・アイス・メランゲ …… 640

シナモンの香るアイスカフェオレ

モカ・フロスティ …… 640

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 …… 640

チョコレート入りのカフェオレ

カフェ・ア・ラ・ネグリタ …… 640

シナモンの香るチョコレート入りのコーヒー

マスカバド・アイスコーヒー …… 640

黒砂糖の甘みを楽しんで

アイス・ポルト・ボヌール …… 700

黒砂糖にミルクたっぷり

アイスカフェ・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

ハニーアイスコーヒー …… 640

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・パルティータ …… 750

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 …… 640  
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 …… 600  
ブランデーで香りづけ

ハリウッドコーヒー …… 640  
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 …… 640  
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 …… 600  
ラムのパンチがきいてます

カイザー・メランゲ …… 640  
ラムで香りづけしたカフェオレ

モカ・ゲスプリット …… 640  
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 …… 700  
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 …… 800  
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 …… 640  
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 …… 700  
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 …… 700  
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 …… 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 …… 700  
ラム風味の冷たいコーヒー

カフェ・アカプルコ …… 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** …… 640  
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** …… 640  
イチゴジャムをとかしながら
- アメリカン・カプチーノ** …… 640  
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** …… 590  
レモンの香りをつけて
- カフェ・ブール** …… 590  
バターの香りで

## スピリッツを贅沢に加えて

- カフェ・グロリア** …… 1120  
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** …… 1120  
濃厚なフレンチにたっぷりラムを

## エスプレッソバージョン

- エスプレッソ** …… 480  
イタリア式もっとも濃厚な40cc
- エクスプレス** …… 480  
フランス式ちょっと軽めの70cc
- ダブルエクスプレス** …… 520  
エクスプレスをダブルでたっぷり120cc
- コンパンナ** …… 550  
エスプレッソにクリームを浮かべて
- カフェラッテ** …… 560  
スチームしたミルクとともに
- カフェモカ** …… 640  
チョコレート入りのカフェラッテ
- カフェモカミント** …… 660  
さらにミントの香りをつけて(ミントリキュール入り)

ICE

- エアドベレー・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  
ミントリキュールの香りをきかせて
- カフェ・オリエージュ** …… 700  
アイスカフェオレにミントリキュールの香り



## コーヒーのデザート

- 自家製コーヒーゼリー** …… 630  
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



# 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 …………… 460

甘みとコクのある味わいです

セイロン・ディンブラ …………… 460

ほどよいタンニン分にしっかり開いた甘み

アールグレイ …………… 610

ベルガモットのフレーバーティー

ダーズリン …………… 610

ベルガモットのフレーバーティー

ロイヤルミルクティ …………… 550

牛乳が半分の紅茶

シナモンミルクティ …………… 560

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 …………… 610

アイスクリームを浮かべた

ルシアンティ …………… 610

イチゴジャムの甘味で

ジャンヌ・ダルク …………… 610

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 …………… 610

ラム酒を入れ、ホイップクリームを飾った

アイストティ …………… 510

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 …………… 610

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 …………… 560

牛乳が半分のアイスティ

アイドロイヤルアールグレイ …………… 560

ミルクを入れたアイスアールグレイにホイップを浮かべて

アイストシナモンミルクティ …………… 600

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 …………… 600

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 …………… 660

ブランデー入りのアイスティ

ゴールデンローズ …………… 660

ラム酒入りのアイスティ

ティドリーム …………… 660

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

ココア (HOT/ICE) …………… 600

レモンスカッシュ …………… 600

ホットレモネード …………… 600

オレンジフロート …………… 600

メロンソーダ …………… 500

クリームソーダ …………… 600

ジュース (オレンジ/トマト) …………… 500

コーラ …………… 500

コーラフロート …………… 600

ミルク (HOT/ICE) …………… 550

