

ブレンドコーヒー

<p>ジャーマンロースト(中煎り) …………… 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>アメリカンロースト(浅煎り) …………… 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>ハイランドブレンド(中煎り) …………… 530</p> <p>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</p>	<p>土佐和紙 ▶ 630</p>
<p>ダビンチ(中深煎り) …………… 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>フレンチロースト(深煎り) …………… 500</p> <p>すっきりとした苦みとコク</p>	<p>土佐和紙 ▶ 600</p>
<p>カフェ・エクストラクト(90cc) …………… 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>モカ(浅煎り) …………… 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>キリマンジャロ(中煎り) …………… 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>マンデリン(中煎り) …………… 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>ブラジルフレンチ(深煎り) …………… 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>ブラジルボンフィーノ(浅煎り) …………… 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>
<p>モカハニープロセス(中煎り) …………… 650</p> <p>はちみつのような甘みと深みとコク</p>	<p>土佐和紙 ▶ 750</p>

アイスコーヒー

<p>アイスカフェ …………… 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>ブラジル・オン・ザ・ロックス …………… 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>シュバルツァ・アイスカフェ …………… 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>ジョッキコーヒー …………… 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>カフェ・マサグラン …………… 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 …………… 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

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を入れて

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

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・パルティータ …… 730

カフェオレにホイップ、シナモン、ハチミツ

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・パルティータ …… 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 …… 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

エアドベレー・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

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

アイド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 500

ホットチョコレート 580

ホットレモネード 580

自家製ホットジンジャー ... 580

自家製ジンジャーエール ... 580

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

アイスマルク 550

アイスチョコレート 580

アイスレモネード 580

自家製アイスジンジャー 580

レモンスカッシュ 580

トマトジュース 500

クリームソーダ 600

