

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>MANO A MANO-マノアノオリジナルダビンチ(深煎り) 600</p> <p>まるやかでこくのあるふくよかなボディ</p>	<p>土佐和紙 700</p>
<p>ハイランドブレンド(中煎り) …………… 600</p> <p>すっきりとした苦みとコク</p>	<p>土佐和紙 700</p>
<p>ブラジル・サウダージ(深煎り) …………… 700</p> <p>焙煎度合いの違うブラジル同士のブレンドの深いコク</p>	<p>土佐和紙 800</p>
<p>アメリカーノ …………… 600</p> <p>たっぷりと飲みたい方に</p>	<p>土佐和紙 700</p>

ストレートコーヒー

<p>モカマタリ(浅煎り) …………… 750</p> <p>イエメンから 野性味のある野イチゴや麦わら、カカオの複雑なアロマとしなやかな酸 しっかりと個性を感じる長い余韻</p>	<p>土佐和紙 850</p>
<p>マンデリン(中煎り) …………… 650</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 750</p>
<p>ブラジルフレンチ(深煎り) …………… 650</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 750</p>
<p>グアテマラ(浅煎り or 中深煎り) …………… 650</p> <p>優しいコーヒーの甘さと軽やかな酸、カカオのような香りが特徴</p>	<p>土佐和紙 750</p>
<p>モンターニャベロニカ(深煎り) …………… 650</p> <p>ペルーの高地で採れたコーヒー 寒暖の差でもたらされる心地の良い酸味と柔らかな苦みが絶妙なフルボディ</p>	<p>土佐和紙 750</p>

アイスコーヒー

<p>ブレンドアイスカフェ …………… 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>ブラジルストレート …………… 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>カフェ ドゥーブル …………… 700</p> <p>たっぷり飲みたい方に</p>	<p>土佐和紙 800</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>	

アレンジコーヒー

HOT

- ブレンドカフェオレ ……550
コーヒーとミルクが1/2ずつ
- ストレートカフェオレ ……650
コーヒーよりミルクがたっぷり
- カフェ ヴィエノワ ……600
ホイップをのせたコーヒーをウィーン風に
- カフェオレ ヴィエノワ ……650
カフェオレにホイップクリームをのせて
- カフェオレ エピセ ……630
スパイス香るカフェオレ
- カフェ メキシカーノ ……630
バターと黒糖入り
- カフェ レマン ……650
ミントをきかせて

お酒を使ったコーヒー

- アイリッシュコーヒー 680
ウイスキーの香りにホイップ
- ブランデーコーヒー 630
ブランデーで香りづけ
- カフェ・オ・ロム 630
ラムのパンチがきいています
- 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

ICE

- ブレンドカフェオレ ……600
アイスのカフェオレ
- カフェ オレ ド ココ ……650
夏季限定 ココナツミルクコーヒー
- キュール・メランゲ ……650
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
濃厚なフレンチに液状の生クリームを浮かべて
- コーヒー・フロート ……650
アイスクリームを浮かべた定番
- 喫茶店の珈琲ゼリー ……600



JUICE

- バナナミックスジュース 550
フルーツたっぷりで元気が出るおいしさ
- 柚子ソーダ 550
夏季限定 ココナツミルクコーヒー
- すももソーダ 550
夏季限定
- レモンクリームソーダ 650