

# まごころこめてハンドドリップ

## ブレンドコーヒー

### ジャーマンロースト(中煎り)

香りがよく、酸味・苦み・甘みが調和し、澄んだコク

500

### ダビンチ(中深煎り)

チョコレートのような甘みと華やかな香り

700

### フレンチロースト(深煎り)

すっきりとした苦みとコク

700



## ストレートコーヒー

### モカ(浅煎り)

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

700

### キリマンジャロ(中煎り)

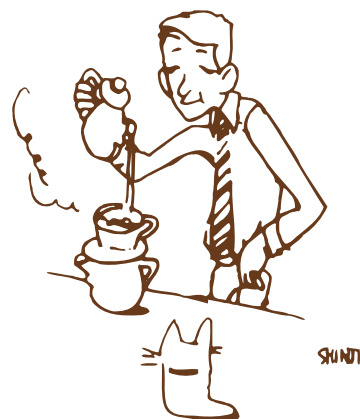
甘い香りとふくよかな酸味を持った味は標高5895mの山、キリマンジャロのあるタンザニアのコーヒー

700

### マンデリン(中煎り)

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

700



## アイスコーヒー

### アイスカフェ

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

600

### シュバルツァ・アイスカフェ

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

700

### ジョッキコーヒー

軽やかにジョッキのアイスをぐい飲み

700

ぼえむは東京阿佐ヶ谷に1966年創業し、下高井戸の街には1970年に開業いたしました。右の写真は開業当時の懐かしい店頭風景です。

ぼえむ

# 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** 700  
 コーヒーとミルクが1/2ずつ

**コーヒージュニア** 700  
 コーヒーよりミルクがたっぷり

**シャーレブラウン** 700  
 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** 800  
 ホイップをのせたコーヒーをウィーン風にグラスで

**ウィンナー・メランゲ** 800  
 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** 800  
 濃厚なフレンチに  
 液状の生クリームを浮かべ、  
 それがか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** 800  
 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** 900  
 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** 800  
 アイスのカフェオレ

**アイسدコーヒージュニア** 800  
 アイスのカフェオレよりミルクたっぷり

**アイスカフェ・  
 ウィンナーアールト** 900  
 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** 900  
 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** 900  
 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** 900  
 ブランデーを少々利かせて ...

**カフェ・フロア・ブッチ** 900  
 ラムを少々利かせて

**コーヒー・フロート** 900  
 アイスクリームを浮かべた定番

**ソフト・モカ・フロスティ** 900  
 チョコレート入りの冷たいコーヒーにアイス！



# 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 700  
シナモンパウダーで香りをつけて

タイムトメランゲ 700  
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 700  
チョコレートをつっぷり入れて

ショコラーデン・カフェ 700  
チョコレート入りのカフェオレ

カフェ・ボルジア 800  
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 800  
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 700  
黒砂糖をカップに沈めて

カプリスコンデ 800  
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 800  
カフェオレを黒砂糖の甘みで

カフェ・ファンタジア 800  
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 800  
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 700  
ハチミツをカップに沈めて

ピュイ・ダムール 800  
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 900  
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 800  
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 800  
シナモンの香るアイスカフェオレ

モカ・フロスティ 800  
チョコレートをつっぷり入れて

ショコラーデン・アイスカフェ 800  
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 800  
アイスコーヒーにシナモンとチョコレートを入れて

マスカバド・アイスコffee 800  
黒砂糖の甘みを楽しんで

アイス・ポルト・ボヌール 800  
黒砂糖にミルクつっぷり

アイスカフェ・ファンタジア 900  
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ffee 800  
ハチミツの甘みを楽しんで

アイス・ピュイ・ダムール 800  
ハチミツにミルクつっぷり、シナモンも

アイスカフェ・パルティエダ 900  
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** 800  
ウィスキーの香りにホイップ

### ブランデーで香りづけ

**ハリウッドコーヒー** 800  
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** 800  
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** 800  
ラムのパンチがきいています

**カイザー・メランゲ** 800  
ラムで香りづけしたカフェオレ

**モカ・ゲスプリット** 800  
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** 800  
ラム入りのカフェオレにホイップを浮かべて

## ICE

**アイリッシュアイスドコーヒー** 900  
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** 900  
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** 900  
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** 900  
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** 900  
ラム風味の冷たいコーヒー

**カフェ・アカブルコ** 900  
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** 900  
ラム香るコーヒーフロート



# 紅茶とソフトドリンク



## HOT

## ICE

### 紅茶

<b>アッサム</b>	<b>600</b>
ご希望でレモンまたはミルクをお付けします	
<b>ロイヤルミルクティ</b>	<b>700</b>
牛乳が半分の紅茶	
<b>シナモンミルクティ</b>	<b>800</b>
牛乳を入れシナモンの香りを添えて	
<b>テ・ア・ラ・アメリカーノ</b>	<b>800</b>
アイスクリームを浮かべた	
<b>ルシアンティ</b>	<b>800</b>
イチゴジャムの甘みで	
<b>ジャンヌ・ダルク</b>	<b>800</b>
ブランデーを入れ、ホイップクリームを飾った	
<b>テ・ア・ラ・メヒカーノ</b>	<b>800</b>
ラム酒を入れ、ホイップクリームを飾った	

<b>アイストティ</b>	<b>700</b>
ご希望でレモンまたはミルクをお付けします	
<b>アイドロイヤルミルクティ</b>	<b>800</b>
牛乳が半分のアイスティ	
<b>アイドシナモンミルクティ</b>	<b>900</b>
牛乳を入れシナモンの香りを添えたアイスティ	
<b>ティフロート</b>	<b>900</b>
アイスティにアイスクリームを浮かべて	
<b>ブランディットアイストティ</b>	<b>900</b>
ブランデー入りのアイスティ	
<b>ゴールデンローズ</b>	<b>900</b>
ラム酒入りのアイスティ	

### ソフトドリンク

<b>ホットミルク</b>	<b>700</b>	<b>トマトジュース</b>	<b>700</b>
<b>アイスマルク</b>	<b>700</b>	<b>グレープフルーツジュース</b>	<b>700</b>
<b>ホットチョコレート</b>	<b>700</b>	<b>パイナップルジュース</b>	<b>700</b>
<b>アイスチョコレート</b>	<b>800</b>		