

サイフォン珈琲

繊細な指先が竹べらを握って、ひとかき、ふたかき…。
フラスコに映る自分の影とお湯の揺らぎを見つめていると、
まるで手品のようにコーヒー液が降りてくる…。
優秀なバリスタが、心をこめて淹れる1杯の珈琲を
味わってみてください。きっと心がほっと一息、癒されます。

サイズを
変更

+55円(税込み)

サイフォン珈琲(Hot)は、
マグカップにサイズアップ
できます。



■ 本日のおすすめ珈琲 ¥460(税込み)

詳しくは店内掲示版もしくはスタッフまで。

■ ブレンドコーヒー ¥460(税込み)

ブラジルをベースにまろやかなコクとバランスの良い味わい

■ オリジナルアイス珈琲 ¥460(税込み)

サイフォンでしっかりと丁寧に淹れる一品

■ 淹れたてアイス珈琲 ¥550(税込み)

注文を受けてからサイフォンで丁寧に淹れる一品

■ アメリカンコーヒー ¥460(税込み)

しっかりととした味わいで口当たりが軽いアメリカンブレンド

■ ストレート珈琲 ¥510(税込み)

厳選された豆を100%ストレートで味わえます。

お替り
半額

美濃焼の珈琲カップでご提供いたします
一例異なるものもございます
ご了承ください

■ マンデリンG1 ■ コロンビア・スペリモ ■ ブラジルNo.2
■ ガテマラSHB ■ キリマンジャロAA ■ モカコーヒー

Espresso & Latte

最高の状態に抽出された出来の良いエスプレッソと、キメ細かく泡立てられたミルクが、
プロの手によって、カップの中で出会い、交錯する…。

絶妙なタイミングが生み出すコーヒーアート。それが“ラテアート”です。

■ エスプレッソ (Hot/Ice) ¥460(税込み)

珈琲豆のエキスがしっかりと入った、濃い珈琲

■ カフェラテ (Hot/Ice) ラテアートOK ¥510(税込み)

エスプレッソにミルクを加え、滑らかな舌触り。

■ キャラメルラテ (Hot/Ice) ラテアートOK ¥550(税込み)

カフェラテにキャラメルフレーバーを足した甘めのラテ

■ キャラメルクリームラテ (Hot/Ice) ¥610(税込み)

キャラメルラテにホイップクリームとキャラメルソースをかけた贅沢ラテ

■ ソフトクリームラテ (Ice) ¥620(税込み)

アイスカフェラテに、滑らかな舌触りのソフトクリームをトッピング。

■ コーヒーゼリー ラテ (Ice) ¥620(税込み)

アイスカフェラテに、ほろ苦いコーヒーゼリーを加えました。

■ カプチーノ (Hot) ラテアートOK ¥560(税込み)

シナモンスティックでかき混ぜて香りをつけて楽しんで。
ホットのみの商品となります。



■ コーヒーゼリーラテ

■ ソフトクリームラテ

■ キャラメルクリームラテ