

FRENCH TOAST

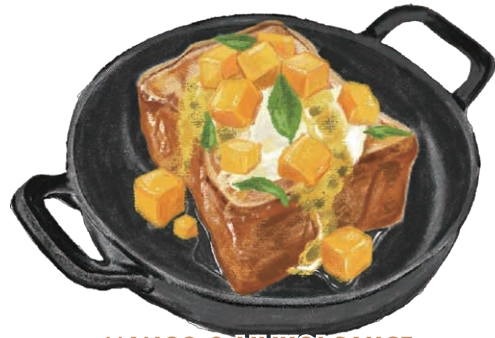
表面はカリッと香ばしく、中はとろふわ食感に仕上げた
自慢のフレンチトースト



**WHIPPED BUTTER & MAPLE SYRUP
FRENCH TOAST**

ホイップバターとメープルシロップの
フレンチトースト

1500 [税込1650]



MANGO & LILIKOI SAUCE

マンゴー&リリコイ・フレンチトースト
ホイップバター、マンゴー&パッションフルーツ・ソース

2000 [税込2200]

DESSERTS



ALPHONSO MANGO PUDDING

濃厚アルフォンソ・マンゴーのプリン

750 [税込825]



AMERICAN FUDGY BROWNIE

アメリカン・ファッジブラウニー

850 [税込935]



THE CRAFT TIRAMISU

クラフト・ティラミス

800 [税込880]



NEW YORK CHEESE CAKE

ニューヨーク・チーズケーキ

750 [税込825]

ICE CREAM DOUBLE SCOOP [vanilla / cookie & cream / mango]

アイスクリーム ダブル [バニラ / クッキー&クリーム / マンゴー]

550

[税込605]



COFFEE

店内で自家焙煎するこだわりのコーヒー豆は単一品種にこだわり、世界各国から集めました！
焙煎された豆はオーダーごとにグラインドし、光サイフォンで一杯一杯丁寧に淹れます。
たっぷり入るオリジナルのマグカップでお楽しみください！

seasonal coffee

シーズナルコーヒー 詳しくはスタッフまで！

750

[税込825]

LIGHT
浅煎り

ethiopia banko gotiti washed

エチオピア バンコ ゴティティ ウォッシュド

ハーブやベリーの様な甘酸っぱい香りと味わい。レモンティの様な余韻

750

[税込825]

MEDIUM
中深煎り

el salvador pacas honey

エルサルバドル アレハンドロ パカス ハニー

バランス良く、余韻に蜂蜜のようなほんのりとした甘さを感じる味わい

750

[税込825]

DARK
深煎り

indonesia mandheling classic bourbon

インドネシア マンデリン クラシック ブルボン

エキゾチックでスパイシーなインドネシアらしいピターさ、濃厚なコクと苦味のバランス

750

[税込825]

DECAF
デカフェ

mexico organic jas decaf

エチオピア シダモ マウンテンウォーター デカフェ

メイヤーレモンを思わせるスッキリとした酸味と柔らかな甘さに
ブラックティーの風味が特徴の99.9%カフェインレスコーヒー

750

[税込825]

cafe latte [ICED OR HOT]

カフェラテ

700

[税込770]

soy milk latte [ICED OR HOT]

ソイミルクラテ

700

[税込770]

yame-matcha latte

八女抹茶ラテ

750

[税込825]

iced coffee

アイスコーヒー

600

[税込660]

double espresso

ダブル・エスプレッソ

550

[税込605]

einspänner

アインシュペナー

750

生クリームをたっぷりとのせたカフェラテ

[税込825]

TEA

rosehip peach [ICED OR HOT]

ローズヒップ・ピーチ

600

[税込660]

pineapple jasmine [ICED OR HOT]

パイナップルジャスミン

600

[税込660]

earl grey [ICED OR HOT]

アール 그레이

600

[税込660]

FLOATS

アイスクリームを乗せた冷たいフロートタイプのモクテル！
デザートにもぴったりです



CRAFT COFFEE FLOAT *iced coffee, syrup, vanilla ice cream*

クラフト・コーヒーフロート

850

[税込935]

RASPBERRY COKE FLOAT *berry puree, coke syrup, soda, vanilla ice cream*

ラズベリー・コーラフロート

850

[税込935]

LEMON FLOAT *lemon syrup, soda, ginger ale, vanilla ice cream*

レモンフロート

850

[税込935]