

MORNING

9:00-11:00

選べる天然酵母パンのモーニングプレート

¥1280

お好きなパンを1つお選びください



パン・オ・ショコラ



プティパン
米粉ブレンド



クロワッサン

全粒粉ミニ食パン1枚付き



DRINK SET

本日のコーヒー
カフェラテ
紅茶（アールグレイ）
リンゴジュース
ブラッドオレンジジュース

LUNCH

11:00-14:00

コルドンブルーのカツサンド ¥2180

チーズとベーコン、黒胡椒を効かせた鶏胸肉のカツに自家製トマトソースをかけたカツサンド

アボカドとスクランブルエッグのオープンサンド ¥1980

半玉分のアボカドにトロトロスクランブルエッグを乗せたオープンサンド

クリームチーズとトマトのオープンサンド ¥1980

クリームチーズを塗ったトーストにバルサミコ酢のソースでソテーしたミニトマトを乗せたオープンサンド

【サラダ/季節のボタージュ/ドリンク付き】

季節のドレッシング : ナッツドレッシング



SET DRINK

本日のスペシャルティコーヒー

カフェラテ ~千本松牧場牛乳使用~ +¥150

アールグレイ

その他ドリンク +¥200

For Me coffee

CAFE

14:00-21:00

コルドンブルーのカツサンド ¥1380

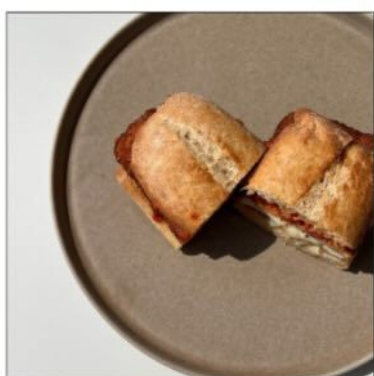
チーズとベーコン、黒胡椒を効かせた鶏胸肉のカツに自家製トマトソースをかけたカツサンド

アボカドとスクランブルエッグのオープンサンド ¥1180

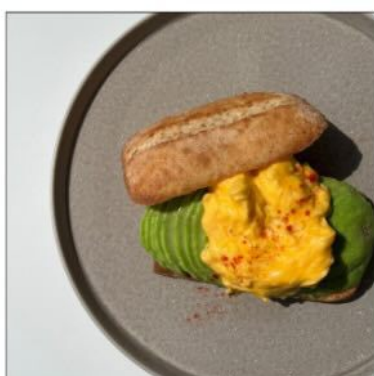
半玉分のアボカドにトロトロスクランブルエッグを乗せたオープンサンド

クリームチーズとトマトのオープンサンド ¥1180

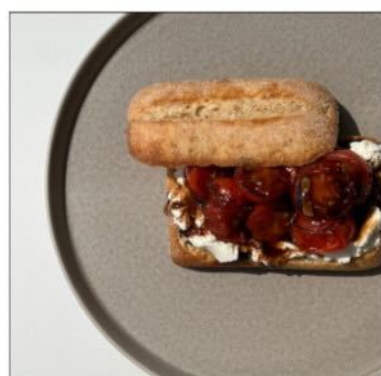
クリームチーズを塗ったトーストにバルサミコ酢のソースでソテーしたミニトマトを乗せたオープンサンド



コルドンブルーのカツサンド



アボカドとスクランブルエッグのオープンサンド



クリームチーズとトマトのオープンサンド

For Me coffee

HAND DRIP COFFEE

MAMECHAMAME (栃木 那須)

グアテマラ
ラ アゾテア

¥880

REGION : SACATEPEQUEZ JOCOTENANGO / FARM :
GUATEMALA ANTIGUA LA AZOTEA / PRODUCER :
FRANCISCO ARRIOLA / ELEVATION : 1600M /
VARIETY : BOURBON / PROCESS : WASHED



エチオピア
ブナブナ

¥990

REGION : SIDAMO, YIRGACHEFFEE / PRODUCER :
CHELECHECE WASHING STATION / ALTITUDE : 2,200M /
VARIETY : HEIRLOOM / PROCESS : NATURAL



エチオピア
サンタウィネ

¥990

REGION : SIDAMA REGION, BENS
WOREDA, SHANTAWENE KEBELE / PRODUCER :
NIGUSSIE GEMEDA MUGE SMALL HOLDERS IN
SHANTAWENE / DRYING STATION SHANTAWENE /
ALTITUDE : 2200-2300M / VARIETY :
74110, HEIRLOOM / PROCESS : NATURAL / CROP
2024-2025



パナマ
コトワダンガン

¥1650

REGION : EL SALTO, BOQUETE, CHIRIQUI / FARM : FINCA
KOTOWA DUNCAN / FARMER : RICARD KOYNER /
ALTITUDE : 1650-1750M / VARIETY : CATURRA /
PROCESS : NATURAL



パナマ
サンタマリア

¥1950

REGION : PASO ANCHO, TIERRASALTAS
DISTRICT, CHIRIQUI PROVINCE / FARM :
SANTAMARIA / FARMER : EDWIN SANTAMARIA /
ALTITUDE : 1564-1946M / VARIETY : CATURRA /
PROCESS : NATURAL



HAND DRIP COFFEE

UNLIMITED COFFEE (東京 押上)

コロンビア
ウィラ ジャバ
¥990
REGION: HUILA / FARMER: 6 SMALL FARMERS / ELEVATION: 1600-1850M / VARIETY: JAVA / PROCESS: WASHED



エチオピア
シャキソ
デカフェ
¥660
REGION: GUJI, SIDAMO / ELEVATION: 1850-2200M / VARIETY: HEIRLOOM / PROCESS: NATURAL



コロンビア
ナランホ
¥770
REGION: HUILA / DISTRICT: SAN AGUSTIN / ELEVATION: 1600-1900M / VARIETY: CATURRA / PROCESS: FULLY WASHED



エチオピア
シャキソ
アナロビク
¥1100
REGION: GUJI, SIDAMO / ELEVATION: 1850-2200M / VARIETY: HEIRLOOM / PROCESS: ANAEROBIC FERMENTATION NATURAL



BRAZIL COFFEE (栃木)

エチオピア
イルガチエフェ
ナチュラル
¥550
REGION: ETHIOPIA YIRGACHEFFEE / ELEVATION: 約2300M / VARIETY: HEIRLOOM / PROCESS: NATURAL



グアテマラ
アンティグア
ウォッシュド
¥550
REGION: GUATEMALA ANTIGUA / FARMER: EL CAPETILLO / PRODUCER: FEDERICO SHI, ERMESTO / ELEVATION: 1380~1500M / VARIETY: BOURBON / PROCESS: WASHED



ANGEL COFFEE (栃木 宇都宮)

インドネシア
マンデリン
¥880
COUNTRY: インドネシア / REGION: スマトラ島北部 ベネル・ムリア県 / PRODUCER: BAHTERA 農協(連帯・自立・繁栄) / VARIETAL: ガヨ1、ガヨ2、アテン種 / PROCESS: スマトラ式トリプルハンドピック / ALTITUDE: 1400M

