

To go

お持ち帰りのお客様は税率8%、テラス席でお召し上がりのお客様は税率10%を適用させていただいております。

パン・ド・ミ

1,620

店内で一つずつ丁寧に焼き上げています。焼き上がり直後に急速冷却し、パンの温度が下がった時点で袋詰めを行います。このひと手間が、焼き上がりの風味と、パン本来の旨み・水分をぎゅっと閉じ込める秘訣です。

コーヒー	to go	eat in
オリジナルブレンドコーヒー	ホット／アイス 786	800
期間限定コーヒー: グアテマラ ベニート・ラモス	ホット／アイス 786	800
カフェラテ	ホット／アイス 884	900
to go+98、eat in+100でミルクをソイミルクに変更できます。		

ハーブティー&ソーダ	to go	eat in
オリジナルハーブティー	ホットのみ 884	900
ラベンダーコーディアルソーダ	884	900
ミックスハーブコーディアルソーダ	884	900

ノンアルコールカクテル	to go	eat in
カレクソ セミトロピック	1,080	1,100
カレクソ キューカンバーシトロン	1,080	1,100
カレクソ キューシトラスローズ	1,080	1,100

オリジナルブレンドコーヒー
パプアニューギニア、インドネシア、ペルー産の豆を絶妙にブレンドした、こだわりのコーヒーです。シティローストとミディアムローストを丁寧に焙煎し、豊かな香味を引き出しました。ウッドやナッツの風味を基調に、どこか完熟果実を思わせる奥行きのある味わいに仕上げています。“森”をイメージしながら、穏やかで深みのある余韻を大切にいたしました。時間の経過とともに移ろう味わいの変化も、ぜひゆっくりとお楽しみください。

焙煎士 藤井雅彦

期間限定コーヒー: グアテマラ ベニート・ラモス
銘柄名“ベニート・ラモス”は生産者の名前に由来します。グアテマラ産コーヒーをフルシティローストで仕上げ、ほのかな焼きりんごのような酸味と、チョコレートやココア、黒糖を思わせる落ち着いた味わいが特徴。時間帯やシーンを問わず楽しめるバランスのよい一杯です。

長崎珈琲
河口浅間神社参道脇にある自家焙煎店