

Take out

パン・ド・ミ	1,620
--------	-------

ドリンク

オリジナルブレンドコーヒー	ホット／アイス	786
期間限定コーヒー	ホット／アイス	786
カフェラテ	ホット／アイス	884
ベトナム産ココア	ホット／アイス	638
うえのはらハーブガーデン 季節のハーブティー	ホットのみ	1,178
ラベンダーコーディアルソーダ		884
カレクソ セミトロピック		1,080
カレクソ キューカンバーシトロン		1,080
カレクソ キューシトラスローズ		1,080

フード

モーニングプレート・コンプレ		2,749
クロックマタン		2,651
リコッタとトマトのトースト		1,866
河口湖産ラベンダーバスクチーズケーキ	ホール 5,400	カット 1,326
7cワインパミスバスクチーズケーキ	ホール 5,750	カット 1,326
ベトナム産カカオバスクチーズケーキ	ホール 5,940	カット 1,424

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。日本の四季に合わせて焙煎を調節し、この時期ならではの豊かな香味を引き出しています。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

エチオピア
シダマ ブラ・カラマ・チャルチョ産の豆を使用した、中深煎りのコーヒーです。
ナチュラル精製ならではの華やかなベリーやトロピカルフルーツの香りに、あえて深めに仕上げた焙煎ならではの甘みとコクが加わり、奥行きのある味わいに仕上がりました。
スパイシーな余韻もほのかに感じられ、食後のひとときにも寄り添う一杯です。

オリジンコーヒー