

## Espresso

(¥/税込)

	Tall	Regular
エスプレッソ (デミタス) <b>HOT</b>		<b>460</b>
カフェラテ	<b>790</b>	<b>680</b>
キャラメルラテ	<b>860</b>	<b>770</b>
ソイ・ラテ (オーガニックソイ)		<b>790</b>
カフェモカ	<b>860</b>	<b>740</b>
アメリカーノ		<b>550</b>
カプチーノ	<b>860</b>	<b>780</b>

## Drip coffee

NAGOYA (ハウスブレンド)	<b>610</b>
デカフェ (カフェイン0.2%以下)	<b>710</b>

### 今週のシングルオリジン

ダブルトール焙煎所 “The Coffee Hangar” (渋谷) より焙煎後直送。その時々のおすすめの豆種を提供しております。店内メニューにてご確認ください。

## Cold Brew

水出しコーヒー **ICE** 杯数限定 **1000**

一滴、一滴、一晩かけてゆっくり抽出した水出しコーヒーです。

## Tea **HOT** **ICE** (¥/税込)

ダーズリン

**780**

HOTはポットサービス

アールグレイ

アッサムバリ

ジャスミン

## Fruits Tea **HOT** **ICE**

フルーツティー

**890**

ポットの中にフルーツがたっぷり。フレーバーティーとは異なる本物のフルーツからの香りと甘さを含んでいます。ポットの中の

フルーツもお召し上がりください。

アイスフルーツティーにはアイスクリームトッピングできます

## Ginger Tea **HOT** **ICE**

ジンジャーティー

自家製ジンジャースライス使用

**820**

## Tea espresso<sup>®</sup> **HOT** **ICE**

ティーエスプレッソは9気圧の高圧で紅茶葉のエキスを抽出するダブルトールの国際特許技術。紅茶の旨味と苦味がしっかりと抽出されます。ダブルトールでしか味わえない紅茶のエスプレッソです。

	Tall	Regular
ティーエスプレッソ・ラテ	<b>860</b>	<b>740</b>
チャイティーエスプレッソ・ラテ		<b>830</b>

## Soft Drink

(¥/税込)

クラフトコーラ	ダブルトールのスパイスレシピで。	780
自家製ジンジャエール	ジンジャー、シナモンなどスパイスをブレンド、辛口に仕上げました。	780
エルダフラワのソーダ	爽やかな香りのエルダフラワをソーダで。	780
フルーツジュース	温州みかん100% 小布施りんご100%	850
レモネード	<b>HOT</b>	780

## Hot Milk **HOT**

フラフィータ	Steamノズルでミルクをふわふわに。	650
ショコラ・フラフィータ	ホットチョコミルク	700

## 自家製 SWEETS

(¥/税込)

ショートケーキ **1380**

当店のスペシャルスイーツ。  
北海道産クリームを厳選しブレンドした自慢の生クリーム。  
季節のフルーツで華やかに飾りました。

フロマージュ・タルト **890**

2種類のチーズをブレンドした深い味わいのチーズタルト。  
季節のドライフルーツを生地に混ぜ込み焼き上げました。

ガトーショコラ **890**

大人のガトーショコラ。  
フランス産パローナチョコレートとカカオリッチなチョコレートで  
仕上げました。

ケーキ Set +480 でコーヒー or 紅茶とセットでお召し上がりいただけます。  
コーヒー：オリジナルブレンド NAGOYA、紅茶：セイロンティー

## Coffee Dessert

コーヒーゼリー **890**

ちょっと不思議なコーヒーゼリー。  
ワクワクの3分間を楽しんで。  
使用するコーヒー豆はシングルオリジンを日替わりで。

アフォガード **890**

アイスクリームにエスプレッソをかけて。  
ティーエスプレッソでもご用意できます。