

Espresso

(¥/税込)

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

Drip coffee

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

今週のシングルオリジン

ダブルツール焙煎所 ("The Coffee Hangar" 渋谷)
より直送される今、最適な豆種をご用意しております。
スタッフにお尋ね下さい。

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。

COFFEE

Tea

(¥/税込)

ダーズリン

780

アールグレイ

アッサムバリ

ジャスミン

HOTはポットサービス

Fruits Tea

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

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[®]

Tall Regular

ティーエスプレッソ・ラテ

860 740

チャイデーエスプレッソ・ラテ

830

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。

TEA

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 HOT		780

Hot Milk **HOT**

フラフィータ	Steamノズルでミルクをふわふわ、こんもりと。	650
ショコラ・フラフィータ	フラフィータにチョコでホットチョコミルク。	700

SOFT DRINK

自家製 SWEETS

(¥/税込)

ショートケーキ **1000**

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 **880**

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 **880**

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 +450 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

ドリンク追加は¥80

コーヒーゼリー **880**

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 **880**

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。

SWEETS