

COFFEE

Cafe Latte	ラテ	Hot/Cold	¥750
Flat White	フラットホワイト	Hot	¥700
Dry Cappuccino	ドライカプチーノ	Hot	¥800
Americano	アメリカーノ	Hot/Cold	¥600
Black Latte	ブラックラテ	Hot/Cold	¥800
Caffe Mocha	カフェモカ	Hot/Cold	¥800
Caramel Latte	キャラメルラテ	Hot/Cold	¥800
Vanilla Latte	バニララテ	Hot/Cold	¥800
Caffe Macchiato	マキアート	Cold	¥680
Espresso Tonic	エスプレッソトニック	Cold	¥800
Espresso Cola	エスプレッソコーラ	Cold	¥750
Pour Over	ドリップコーヒー	Hot	¥800-
Cold Brew	コールドブリュ	Cold	¥600

CUSTOMIZE/ADD

Espresso Shot	エスプレッソ追加	+¥150
Decaffeinated	デカフェ	+¥100
Syrup (Vanilla/Mocha/Caramel)	シロップ追加 (バニラ・モカ・キャラメル)	+¥50
Milk (Soy Milk/Oat Milk)	ミルク変更 (豆乳・オーツミルク)	+¥100
Vanilla Ice Cream	アイスクリーム追加	+¥150

OTHER DRINK/SOFT DRINK

Tea • Japanese black tea • Ceylon tea	紅茶 ・尾道倶楽部オリジナルブレンドティー ・セイロンティー	Hot/Cold	¥600
Chai tea latte (Decaf)	チャイティーラテ	Hot/Cold	¥750
Matcha latte	抹茶ラテ	Hot/Cold	¥750
Cocoa	ココア	Hot/Cold	¥600
Orange Juice	オレンジジュース	Cold	¥600
Coca-Cola	コカコーラ	Cold	¥600
Seasonal Citrus Soda	シーズナル シトラスソーダ	Cold	¥750

SWEETS

Affogato (Espresso/Matcha)	アフォガード (エスプレッソ / 抹茶)	¥750
Financier (Plane/Black Sesame)	フィナンシェ (プレーン / 黒ゴマ)	¥450
Cake Au Citron	ケーキ・オ・シトロン	¥450
Matcha Chiffon Cake	抹茶シフォンケーキ	¥750
Burnt Basque Cheesecake	バスクチーズ	¥750
Carrot cake	キャロットケーキ	¥750
Tiramisu Pudding (Cocoa/Matcha/Framboise)	ティラミスプリン (ココア/抹茶/フランボワーズ)	¥550

Pour Over Coffee Beans

ドリップのコーヒー豆について

type 1 Peru Coop Chirinos Geisha ペルー チリノス組合 ゲイシャ

1CUP ¥1,000

Roaster : Little Darling Coffee Roasters

Processing : Washed

精製方法:水洗式/ウォッシュド

Roast Level : Midiam Roast

焙煎レベル:ミディアムロースト/中浅煎り



Acidity	酸味	●	●	●	●	○
Bitterness	苦味	●	○	○	○	○
Body	コク	●	○	○	○	○
Aroma	香り	●	●	●	●	●
sweetness	甘さ	●	●	●	●	○

type 2 SEN COFFEE BLEND センコーヒーブレンド

1CUP ¥850

Roaster : CAFFE VITA

Processing : Natural

精製方法:ナチュラル

Roast Level : Full City Roast

焙煎レベル:フルシティロースト/中深煎り



Acidity	酸味	●	●	○	○	○
Bitterness	苦味	●	●	●	●	○
Body	コク	●	●	●	○	○
Aroma	香り	●	●	○	○	○
sweetness	甘さ	●	●	●	●	○

type 3 Brazil CAFFE VITA ブラジル カフェヴィータ農園

1CUP ¥800

Roaster : CAFFE VITA

Processing : Natural

精製方法:乾燥式/ナチュラル

Roast Level : City Roast

焙煎レベル:シティロースト/中煎り



Acidity	酸味	●	●	●	○	○
Bitterness	苦味	●	●	●	○	○
Body	コク	●	●	●	○	○
Aroma	香り	●	●	○	○	○
sweetness	甘さ	●	●	●	●	○

type 4 Mandhelin Batacland マンデリン バタクランド

1CUP ¥800

Roaster : CAFFE VITA

Processing : Wet Hulling

精製方法:スマトラ式/ウェットハル

Roast Level : French Roast

焙煎レベル:フレンチロースト/深煎り



Acidity	酸味	●	○	○	○	○
Bitterness	苦味	●	●	●	●	●
Body	コク	●	●	●	●	○
Aroma	香り	●	●	○	○	○
sweetness	甘さ	●	●	●	○	○

※表示価格は10%の「税込み」となっております。

テイクアウトの場合は税率が異なるため別価格となります。