

MENÚ

::オーガニックコーヒー（ボリビア・コパカバーナ農園） ::

- ドリップ(Hot/Ice) ￥450/ ￥460
- カフェラテ(Hot/Ice) ￥500/ ￥510

::その他の飲物::

- ボリビア風シナモンティー（Hot/Ice） ￥450
- シナモンミルクティー（Hot） ￥480

::フード::

- サルテーニャ（ボリビアのパイ・鶏肉） ￥570
- エンパナーダ・チレーナ（チリ風のパイ・牛肉） ￥660
- チパ（パラグアイのチーズパン） ￥300
- 今月のパン（天然酵母と国産小麦） ￥360

◎あたたかいドリンク・フードはテイクアウト可能です。

【提供】 ボリビアコーヒー：Kagoya coffeeさん（愛知県）

サルテーニャ、チパ：ピカ・パウさん（静岡県）

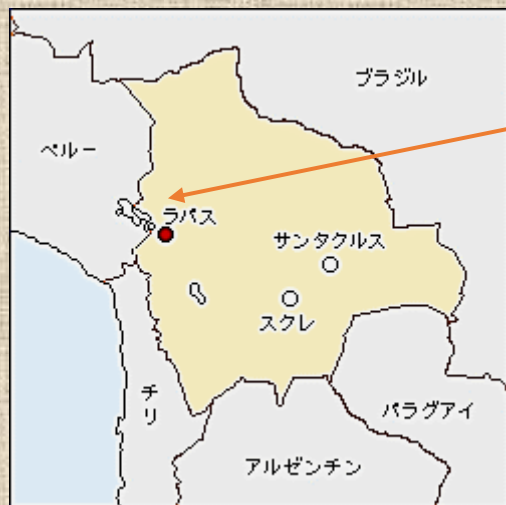
天然酵母と国産小麦のパン：チャチャふうまさん（群馬県）



:::オーガニックコーヒー:::

〈産地〉

ボリビア多民族国・ユンガス地方 コパカバーナ農園



コパカバーナ農園 (標高: 約 1,350m)

※ラパスの標高: 約 3,600m

ボリビアコーヒーの9割はユンガス地方で栽培されています。

〈品種〉

ティピカ種 (アラビカ種の中で最も古く、収穫量も少ない品種です。)

〈テイスト〉

クセが少なくすっきりとしています。やや深煎りです。

苦味 ★★☆☆☆

酸味 ☆☆☆☆☆

コク ★★★★★

* バイオラティーナ有機認証済 *

USDA (アメリカ農務省) 公認の認証団体による
オーガニックプログラムの基準を満たしています。

ドリップ

- ホット.....¥450
- アイス.....¥460

ドリップ・ホットが最もおすすめの飲み方です！

カフェラテ

- ホット.....¥500
- アイス.....¥510

一杯ずつ豆を挽いてドリップしています。

少々お時間をいただきます…。

:::ボリビア風シナモンティー:::

ボリビアでよく飲まれている紅茶

「Windsor Té con Canela」を再現しました。

紅茶専門店 Chats さんとのコラボメニューです。



●ホット/アイス・・・・・・・・・・・・¥450

甘さの調整可能です。

少々お時間をいただきます…。

Supported by……紅茶の店 Chats

:::シナモンミルクティー:::

シナモンティーをミルクティーにしました。

ふわふわフォーマーミルクが乗っています。

紅茶専門店 Chats さんとのコラボメニューです。



●ホット・・・・・・・・・・・・・・・・¥480

ホットのみのご提供です。

甘さの調整可能です。

少々お時間をいただきます…。

Supported by……紅茶の店 Chats

:::フード:::

●サルテーニャ……………¥570

鶏肉、玉ねぎ、パプリカ、セロリ、オリーブの実、
ゆで卵、ニンニク、パセリが入ったパイです。

ほんのり甘い生地で包んで、オーブンで焼き上げます。

ボリビアでは定番の朝食メニューです。



:::フード:::

●エンパナーダ・チレーナ……………¥660

牛ランプ肉、玉ねぎ、オリーブの実、

ゆで卵、ニンニク、パセリが入ったパイです。

ほんのり甘い生地で包んで、オーブンで焼き上げます。

チリのエンパナーダです。



::フード::

●チパ°……………¥300

キャッサバのでんぷんとトウモロコシの粉を使ったパンです。

(小麦粉は使っていません。)

チーズと香辛料のアニスが練りこまれていて、

ほんのり南米を感じるもちもちパンです。

小さめサイズですがおなかにたまります。



Supported by……ピカ・パウ (ボリビア料理店)

:: 今月のパン ::

天然酵母と国産小麦のみで作られたパンです。

● やさしいカスタードクリームパン.....¥360

甘すぎず、ミルクのまろやかさを感じるカスタードクリームパン。



Supported by.....チャチャぶうま