

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::

- サルテニヤ (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)

サルテニヤ、チパ : ピカ・パウさん (静岡県)

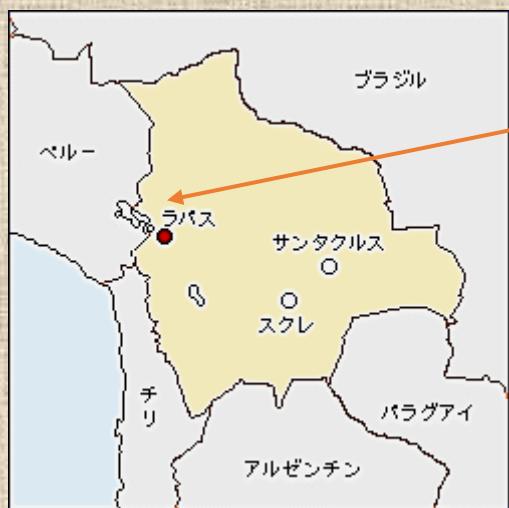
天然酵母と国産小麦のパン : チャチャぶうまさん (群馬県)



::オーガニックコーヒー::

〈産地〉

ボリビア多民族国・ウンガス地方 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 割はウ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…。

::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…。

◆フード◆

●サルテニヤ……………¥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::

●チバ°……………¥300 ※お休み中

キヤ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::

●今月のパン……………¥360

天然酵母と国産小麦で作られた身体にも優しいパン。

メニューは月替わりで季節を感じるパンをご用意しています。

