

# 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）

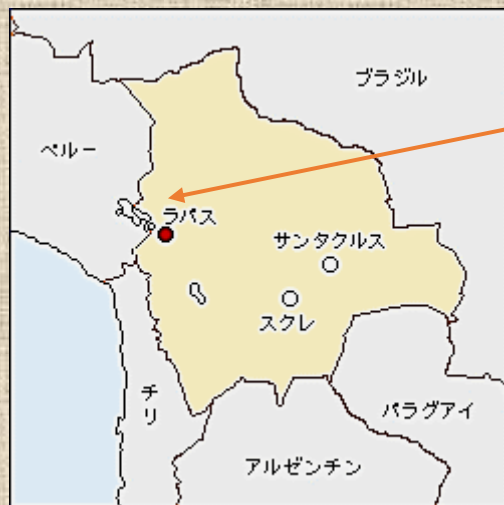
天然酵母と国産小麦のパン：チャチャぷうまさん（群馬県）



# ::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…。



## ::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。



Supported by……ピカ・パウ（ボリビア料理店）



## ::フード::

### ●チパ・・・・・・・・・・・・¥300 ※お休み中

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 ::

### ● 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。

