

ESPRESSO

エスプレッソ

パンとエスプレッソとのオリジナルブレンドを短時間で抽出します

ソロ 約25ml ¥350

ドoppio 約50ml ¥400

通常の量の2倍になります。

余韻をより長く楽しみたい方にお勧めです。



マキアート ¥500

エスプレッソに同量のフォームミルクを注ぎミルクに仕上げます。

ソロ・コン・パンナ 約25ml ¥400

エスプレッソにホイップクリームをトッピング。

COFFEE

カフェ・アメリカーノ [ホット・アイス] ¥500

エスプレッソに水またはお湯を注ぎます。
香りやコクを残しつつスッキリとした味わい。

カフェ・ラテ [ホット・アイス] ¥550

ホットはラテアートでご提供。
カプチーノと比べるとミルクです。

ソイ・ラテ [ホット・アイス] ¥650

ほんのり甘く、クセのない豆乳がエスプレッソとよく合います。

ホットカプチーノ ¥550

エスプレッソにフォームミルクを注ぎ、なめらかな口当たり。
カフェラテに比べるとビターです。

アイスカプチーノ ¥550

エスプレッソ&ミルクをアイスシェイクし
泡立てたものです。
クリーミーで飲みごたえがあります。



カフェ・キャラメル [ホット・アイス] ¥650

カフェ・ラテに濃厚であたたかみのある
キャラメルシロップのアクセントが効いています。

エスプレッソトニック ¥650

エスプレッソの香り×苦味×炭酸の刺激×柑橘の後味を楽しめます。

エスプレッソトニックと蜜りんご ¥650

エスプレッソトニックに県産りんごのシロップが
贅沢に加わった青森限定メニューです。

ラテグラッセ ¥600

アイスコーヒー ¥500

自家焙煎の豆を使用した、香り高いアイスコーヒーです。



TEA

アールグレイ [ホット・アイス] ¥500

香り高いアールグレイ茶葉を使用。
アイスは水出しですっきり。ごくごく飲めます。

SOFT DRINK

あもりりんごジュース ¥500

青森県産りんご100%のストレートジュース。
りんご本来の甘味を味わうことができます。

オレンジジュース ¥400

ミルク [ホット・アイス] ¥400

ORIGINAL

クラフトジンジャーエール ¥600

生姜のプロ“イトク食品”のクラフトジンジャーシロップ
を使用。生姜感が溢れています。添加物不使用。



クラフトジンジャーチャイラテ [ホット・アイス] ¥700

スパイスと生姜が効いたチャイシロップは、てんさい糖の
やさしい甘みとミルクがよく合います。



蜜りんごソーダ ¥600

[水木農園のりんご100%]

岩木山のふもと、水木りんご農園のりんご(紅玉・ふじ・むつ)
から生まれた無添加シロップ×ソーダのすっきりドリンク。
青森を感じます。

でこっとぽんソーダ ¥600

ほどよい酸味とジューシーな果肉が特徴的なデコボンと、
内緒で食べられないほど爽やかで甘い香りを放つボンカンを食べ
てみたいドリンクです。

パンと

エスプレッソと

樹の下で

under the tree

※価格は全て税込です。