



GRAND MENU

本店

小川珈琲

一杯のコーヒーからできること



有機JAS認証コーヒー
有機コーヒーを選ぶことで、環境にやさしい有機栽培の推進に参加できます。



国際フェアトレード認証コーヒー
フェアトレードコーヒーを選ぶことで、途上国の生産者支援に参加できます。



バードフレンドリー®認証コーヒー
バードフレンドリー®コーヒーを選ぶことで、環境と動植物の保護に参加できます。



オランウータンコーヒー
オランウータンコーヒーを選ぶことで、スマトラオランウータン・タバナリオランウータンの保護と環境保全活動支援に参加できます。

抽出方法をお選びいただけます

1 エアロプレスコーヒー

空気を利用して抽出するコーヒー器具です。空気圧により短時間抽出が可能で他の器具と比べ豊かな風味があり、雑味が少なく甘いアフターテイストが特徴です。



2 ハンドドリップコーヒー

日本では定番のハンドドリップ。小川珈琲の直営店ではカリタ式ドリッパーを使用し丁寧に抽出しています。透明感がありすっきりとした飲みやすさが特徴です。



コーヒー

	オーガニックハウスブレンド ¥680	香り +++●+++ 3 苦味 +++●+++ 3 酸味 +++●+++ 3 コク +++●+++ 3
	クワッサンのような香りとチョコレートのような苦味。	
	オーガニックアイスブレンド ¥680	香り ++++●+ 4 苦味 ++++●+ 5 酸味 ●+++++ 1 コク +++●+++ 3
	ローストナッツのような香りとブラウンシュガーのような甘さ。	
	おかわりコーヒー ¥350	
	※コーヒーをご注文の方は2杯目以降にオーガニックハウスブレンドまたは、オーガニックアイスブレンドをおかわりしていただけます。	
	フェアトレードブレンド ¥830	香り ++++●+ 4 苦味 ++++●+ 4 酸味 ++●+++ 2 コク ++++●+ 4
	プルーンのような甘さとはちみつのようなコク。	
	エチオピア イルガチェフェ モカ ¥830	香り ++++●+ 5 苦味 +++●+++ 3 酸味 ++++●+ 4 コク ++++●+ 4
	赤ワインのような香りとレッドグレープのような酸味。	
	バードフレンドリー®ブレンド ¥850	香り ++++●+ 4 苦味 ++●+++ 2 酸味 ++++●+ 4 コク ●+++++ 2
	ラズベリーのような香りとキウイのような酸味。	
	インドネシア ウーマン イサク オランウータンコーヒー ¥850	香り ++++●+ 4 苦味 ++●+++ 2 酸味 +++●+++ 3 コク ++++●+ 4
	キャラメルのような甘さとしっかりしたコク。	
	オーガニック カフェインレス エチオピア モカ ¥850	香り ++++●+ 4 苦味 ++●+++ 2 酸味 ++++●+ 3 コク ●+++++ 2
	甘い香りが特徴のやさしい味わい。	

ブレンド

<p>ライトブレンド ¥750</p> <p>シナモントーストのような香りとオレンジのような甘さ。</p>	<p>香り +--+●--+ 4 苦味 +--+●--+ 2 酸味 +--+●--+ 4 コク +--+●--+ 2</p>
<p>マイルドブレンド ¥750</p> <p>ローストアーモンドのような香りとミルクキャラメルのような甘さ。</p>	<p>香り +--+●--+ 3 苦味 +--+●--+ 3 酸味 +--+●--+ 3 コク +--+●--+ 3</p>
<p>ストロングブレンド ¥750</p> <p>レーズンのような香りとチョコレートのような甘さ。</p>	<p>香り +--+●--+ 4 苦味 +--+●--+ 4 酸味 +--+●--+ 2 コク +--+●--+ 4</p>
<p>炭焼珈琲 ¥830</p> <p>炭焼の芳ばしい香りと濃厚な苦味と甘み。</p>	<p>香り +--+●--+ 5 苦味 +--+●--+ 5 酸味 +--+●--+ 2 コク +--+●--+ 4</p>
<p>スペシャルティコーヒーブレンド ¥830</p> <p>華やかな香り、爽やかな酸味と濃厚な甘みが調和。</p>	<p>香り +--+●--+ 4 苦味 +--+●--+ 3 酸味 +--+●--+ 3 コク +--+●--+ 4</p>

シングル

<p>ジャマイカ ブルーマウンテン ¥1,080</p> <p>メロンのような酸味とクリアな後味。</p>	<p>香り +--+●--+ 4 苦味 +--+●--+ 2 酸味 +--+●--+ 3 コク +--+●--+ 3</p>
<p>エルサルバドル ロスアルペス ¥900</p> <p>ハイビスカスのような華やかな香りとイエローピーチのような明るい酸味。</p>	<p>香り +--+●--+ 5 苦味 +--+●--+ 2 酸味 +--+●--+ 4 コク +--+●--+ 4</p>
<p>グアテマラ エルインヘルト ¥880</p> <p>フローラルな香りとブルーベリーのような酸味。</p>	<p>香り +--+●--+ 4 苦味 +--+●--+ 2 酸味 +--+●--+ 4 コク +--+●--+ 3</p>
<p>ケニア ガチュヤニ ¥880</p> <p>レモングラスのような香りとパッションフルーツのような酸味。</p>	<p>香り +--+●--+ 4 苦味 +--+●--+ 3 酸味 +--+●--+ 4 コク +--+●--+ 4</p>
<p>コスタリカ サンタルシア ¥850</p> <p>マスカットのような香りとシャンパンのような酸味。</p>	<p>香り +--+●--+ 4 苦味 +--+●--+ 3 酸味 +--+●--+ 3 コク +--+●--+ 3</p>
<p>ブラジル ハイニャ ¥830</p> <p>ローストアーモンドのような芳ばしい香りとブラウンシュガーのような甘さ。</p>	<p>香り +--+●--+ 4 苦味 +--+●--+ 2 酸味 +--+●--+ 3 コク +--+●--+ 2</p>
<p>ブラジル ベレーダ ¥800</p> <p>シナモンのような香りとココナッツのようなやさしい甘さ。</p>	<p>香り +--+●--+ 4 苦味 +--+●--+ 3 酸味 +--+●--+ 3 コク +--+●--+ 3</p>
<p>タンザニア キリマンジャロ KPL ¥800</p> <p>シトラスのような爽やかな香りと洋ナシのような酸味。</p>	<p>香り +--+●--+ 3 苦味 +--+●--+ 2 酸味 +--+●--+ 4 コク +--+●--+ 2</p>
<p>エチオピア タデ GG ¥750</p> <p>チェリーのようなフルーティーな香りとグレープのような酸味。</p>	<p>香り +--+●--+ 5 苦味 +--+●--+ 2 酸味 +--+●--+ 4 コク +--+●--+ 2</p>

ESPRESSO
エスプレッソ



コルタード ¥700



カプチーノ ¥800



フラットホワイト ¥750



カフェラテ (HOT/ICE) ¥800

エスプレッソ ¥500

アメリカーノ (HOT/ICE) ¥680

キャラメルラテ (HOT/ICE) ¥850

カフェモカ (HOT/ICE) ¥850

ESPRESSO
エスプレッソ



アイスカフェラテゼリー

アイスカフェラテゼリー ¥900

アイスカフェラテとコーヒーゼリーを合わせ、ソフトクリームをのせた小川珈琲の定番ドリンク。

アフオガード ¥850

タヒチ産バニラのジェラートに抽出したてのエスプレッソを注ぐ、甘さと苦さを楽しむイタリアのデザートです。

エスプレッソトニック ¥800

エスプレッソにトニックウォーターを注いだ爽やかな味わいのアイスドリンクです。

ARRANGED
COFFEE
アレンジ
コーヒー



コーヒーフロート



ウインナーコーヒー

ウインナーコーヒー (HOT/ICE) ¥800

ふんわりとホイップした生クリームを浮かべた、まろやかな味わいのウインナーコーヒー。

コーヒーフロート ¥830

アイスコーヒーに香り豊かなタヒチ産バニラのジェラートを浮かべたコーヒーフロート。

カスタマイズ
CUSTOMIZE

アディショナルショット + ¥150
ソイミルク + ¥80
アーモンドミルク + ¥80
オーツミルク + ¥100
カフェインレスショット + ¥150

ホイップクリーム + ¥100
チョコレートソース + ¥100
キャラメルソース + ¥100
カフェオレソフトクリームトッピング + ¥150

DRINK
ドリンク

- レモンスカッシュ ¥750
- バナナスムージー ¥800
- オーガニックオレンジジュース ¥680
- チョコレート (HOT/ICED) ¥850



レモンスカッシュ

TEA
ティー



抹茶ラテ



ほうじ茶ラテ

- 抹茶ラテ (HOT/ICED) ¥850
- ほうじ茶ラテ (HOT/ICED) ¥850
- フェアトレード アールグレイティー (HOT) ¥680
- フェアトレード ブレックファーストティー (HOT) ¥680
- フェアトレード アイスティー (アールグレイ) ¥680



海老フライのタルタルサンドイッチ

大ぶりの海老フライをサクサクに揚げ、自家製タルタルソースと一緒にトーストで挟みました。食べ応えのある一品です。

¥1,890

京都ぼーくボンレスハムの ミックスサンドイッチ

京都ぼーくのボンレスハム、みずほ産桜たまご、フリルレタス、トマトを挟んだ喫茶店の定番サンド。バランスのよい味わいで、軽食にもおすすめです。

¥1,380



シュガーバタートースト

砂糖とアーモンドスライスで香ばしく焼き上げたシュガートースト。オレンジの香りが爽やかなクリームチーズを加えた特製バタークリームと一緒に楽しみください。

¥680



京都産小麦の山食パンのトースト ¥500

京都産小麦の特徴を活かした味わい深いトースト。



オーガニックトマトの
ナポリタンスパゲッティ

オーガニックトマトを使った特製ソースで
仕上げた昔ながらのナポリタン。
世代を問わず親しまれる喫茶店定番の味わいです。

¥1,380

季節のパスタ

オーガニックスパゲッティ使用。
メニュー内容は別紙をご覧ください。

¥1,580



キッズランチ ※12歳未満のお子様を対象

ハンバーグや海老フライをのせたお子さまプレート。
オレンジジュース・アップルジュースからお選びください。

ジュース付 ¥980



オプション
OPTION

- 自家製スープ ¥400
※日によって替わります。詳しくはスタッフまで。
- ミックスサラダ ¥400

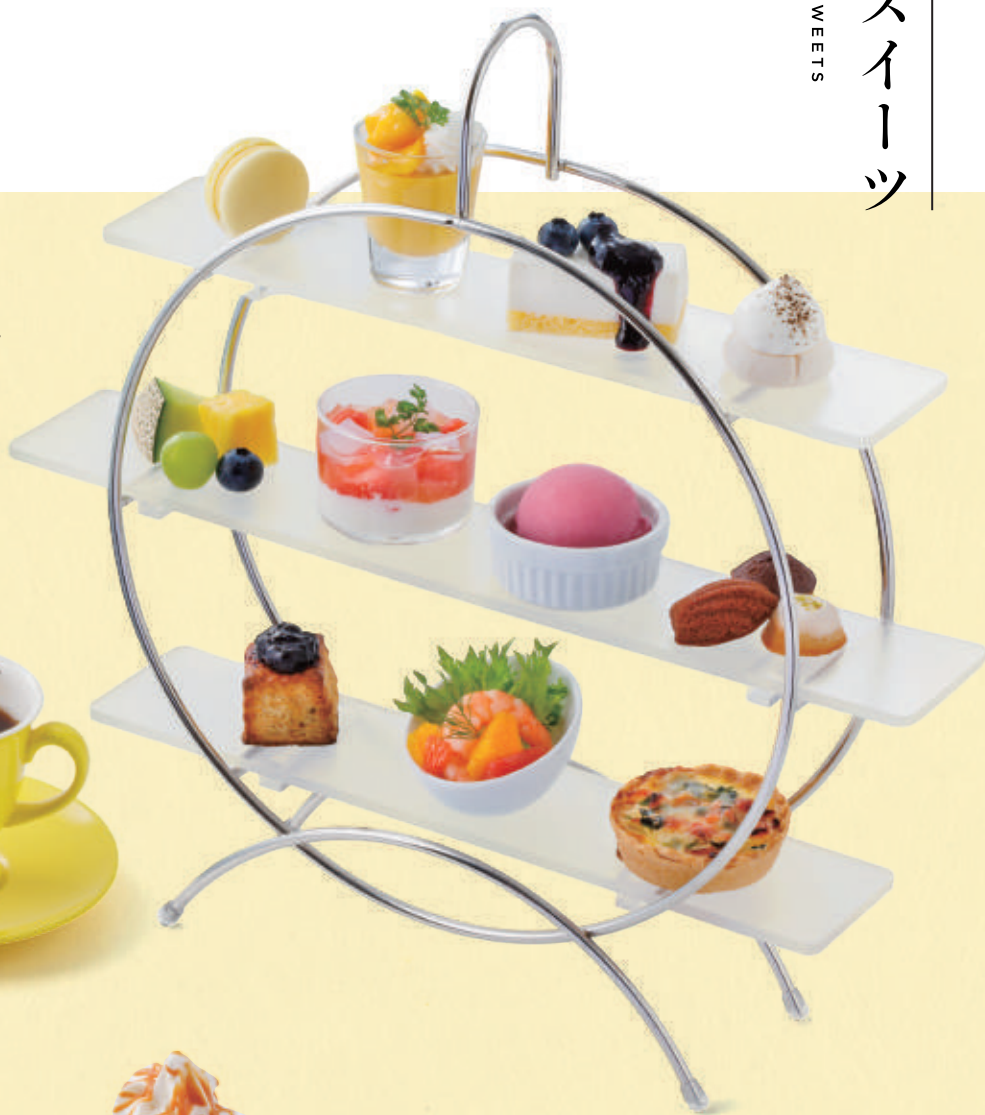


14:00-

夏のアフタヌーンセット

夏を彩るケーキやマカロンなどの
本店オリジナルスイーツに、
キッシュやスコーンのセイボリーを
盛り付けました。
コーヒーとともに、
午後のひと時をお楽しみください。

ドリンク付 ¥2,800



焼きシフォン 季節のフルーツと ソフトクリーム添え

ふわふわに焼き上げた
シフォンケーキの表面をキャラメリゼして
パリパリの食感に仕上げました。
季節のフルーツコンフィチュールや
ソフトクリームとともにお楽しみください。

ドリンク付 ¥1,800



セットドリンク

SET DRINK

- オーガニックハウスブレンド
- アップルジュース
- カフェラテ (HOT/ICED) + ¥120
- フェアトレード アールグレイティー (HOT/ICE)
- フェアトレード ブラックファーストティー (HOT)
- オーガニックアイスブレンド
- オレンジジュース



季節のフルーツパフェ

季節の果物を活かしたフルーツパフェ。
小川珈琲 本店パティシエが提案する
季節の味わいをお楽しみください。

¥1,780



自家製プリンアラモード

昔ながらの少しかための自家製プリンを、
季節のフルーツやクリームで色どりしました。

¥1,000



自家製プリン

京丹波みずほファームの「みずほ産桜たまご」を使用した、
昔ながらの少しかための自家製プリンです。

¥700



自家製コーヒーゼリー 黒糖シロップ添え

厳選したコーヒーを使って仕込んだ自家製コーヒーゼリー。
コーヒーのほろ苦さ、やさしい甘みのバランスにこだわりました。
黒糖シロップをかけてお召しあがりください。

¥700



カフェオレソフトサンデー

自家製のコーヒーゼリーに
自家製カフェオレソフトクリームを重ねました。
コーヒーの香りとやさしい甘さが特徴のサンデーです。

¥800



カフェオレソフトクリーム

小川珈琲オリジナルレシピで
ほろ苦くやさしい味わいに仕上げました。

¥600



タヒチ産バニラのジェラート

タヒチ産バニラの香りにこだわった、
なめらかで芳醇なバニラジェラートです。

¥600



京都和束町産宇治抹茶のジェラート

京都和束町産の抹茶を使用した風味豊かなジェラート。
抹茶の香りや味わいを追求し、
茶葉の旨味をしっかりと感じられる一品に仕上げました。

¥800



ガトーフローズ

国産小麦を使ったスポンジと2種類のフレッシュクリームをブレンドしたクリームで仕上げた苺のショートケーキです。

¥730



ショコラノワール

フランスヴァローナ社のチョコレートを使い、低温でじっくり焼き上げたチョコレートケーキです。

¥630



バイクドチーズケーキ

北海道産クリームチーズとエダムチーズを使用。濃厚に仕上げたチーズケーキです。

¥630



オペラ

ヘーゼルナッツパウダーを加えたジョコンド生地にごーヒーシロップを塗り、プラリネ入りガナッシュチョコとなめらかなコーヒークリームを重ねました。

¥700



シューボール

米粉のシュー皮に米粉のカスタードクリームをたっぷりつめました。

¥280 ※セット値引き対象外



シュークリーム

しっかりと焼き上げたシュー生地に、蒜山高原のジャージー牛乳と平飼卵を使用したカスタードクリームをご注文後にお詰めします。

¥280 ※セット値引き対象外



京ろーる

お米の粉を使って焼き上げた自慢のロールケーキ。

¥550



ブランマンジェ オ カフェロール

コーヒー豆を2日間漬け込んだ牛乳で炊いた
コーヒー風味のカスタードクリームを、
湯煎焼きのしっとりとした白い生地で巻き上げました。

¥600



有機人参使用 キャロットケーキ

有機のシナモンやジンジャーのスパイスをブレンドした
キャロットケーキ。クリームチーズフロスティングが
アクセントのクラシックな一品です。

¥580



ドライフルーツのパウンドケーキ

5種類のドライフルーツと3種の木の実を加え、焼き上げ。
チェリーのブランデーシロップを染み込ませました。

¥530 ※セット値引き対象外



レモンラベンダーのパウンドケーキ

しっとり焼き上げたレモン風味の生地に、
ラベンダーの花をちりばめました。

¥530 ※セット値引き対象外

- ケーキセット
ドリンクご注文で¥50引き
- ランチケーキセット
ランチご注文で¥100引き



販売時期：6月頃

季節のフルーツショートケーキ

彩り豊かな季節のフルーツをあしらったショートケーキ。
フルーツそれぞれの味わいを引き立てる、
バランスの良い仕立てです。

¥780



販売時期：7月頃

桃のショートケーキ

白ワインとバニラで香り豊かなコンポート仕立ての桃と、
ジャージー牛乳と平飼卵の卵黄で
コク深いカスタードを重ねました。
みずみずしい桃を飾った
上品な味わいのショートケーキです。

¥730



販売時期：8月頃

シャインマスカットと エルダーフラワーのショートケーキ

シャインマスカットに、エルダーフラワーのシロップを
合わせたショートケーキ。
果実の甘みを引き立てた、すっきりとした仕上がりです。

¥1,000



マンゴーとショコラのタルト

甘酸っぱいマンゴーとパッションフルーツに、やさしい甘さのチョコレートクリームを合わせました。爽やかな口当たりで、軽やかに楽しめるタルトです。



¥750



パンナコッタと

ピンクグレープフルーツのジュレ

なめらかなパンナコッタに、ピンクグレープフルーツのジュレとナタデココを合わせました。

さっぱりとした味わいの夏向けデザートです。

¥650



米粉のシューアイス

本店で人気のシューボールの皮に、タヒチ産バニラの香りにこだわったなめらかで芳醇なバニラジェラートを詰めました。

¥550



マンゴーパッション

酸味のあるパッションフルーツゼリーにクリーミーで甘みのあるマンゴームースを重ねました。暑い季節にピッタリな爽やかな味わいをお楽しみください。

¥750