

# 小川珈琲

GRAND MENU

本店

# コーヒー
COFFEE

## 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・タパヌ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**
空気の力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
クロワッサンのような香りとチョコレートのような苦味。

香り 3
苦味 3
酸味 3
コク 3

**オーガニックアイスブレンド** …… ¥680
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。

香り 4
苦味 5
酸味 1
コク 3

**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
プルーンのような甘さとはちみつのようなコク。

香り 4
苦味 4
酸味 2
コク 4

**エチオピア イルガチェフェ モカ** …… ¥830
赤ワインのような香りとレッドグレープのような酸味。

香り 5
苦味 3
酸味 4
コク 4

**バードフレンドリー®ブレンド** …… ¥850
ラズベリーのような香りとキウイのような酸味。

香り 4
苦味 2
酸味 4
コク 2

**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
キャラメルのような甘さとしっかりしたコク。

香り 4
苦味 2
酸味 3
コク 4

**オーガニック カフェインレス エチオピア モカ** …… ¥850
甘い香りが特徴のやさしい味わい。

香り 4
苦味 2
酸味 3
コク 2

**※価格は全て税込価格表示です。店内飲食とテイクアウトでは消費税率が異なります。** ※写真はイメージです。盛り付けや食器が実際と異なる場合がございます。

# コーヒー
COFFEE

## ブレンド

### ライトブレンド ¥750
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。

香り 4
苦味 2
酸味 4
コク 2

### マイルドブレンド ¥750
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。

香り 3
苦味 3
酸味 3
コク 3

### ストロングブレンド ¥750
レーズンのような香りとチョコレートのような甘さ。

香り 4
苦味 4
酸味 2
コク 4

### 炭焼珈琲 ¥830
炭焼の芳ばしい香りと濃厚な苦味と甘み。

香り 5
苦味 5
酸味 2
コク 4

### スペシャルティコーヒーブレンド ¥830
華やかな香り、爽やかな酸味と濃厚な甘みが調和。

香り 4
苦味 3
酸味 3
コク 4

## シングル

### ジャマイカ ブルーマウンテン ¥1,080
メロンのような酸味とクリアな後味。

香り 4
苦味 2
酸味 3
コク 3

### エルサルバドル ロスアルペス ¥900
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。

香り 5
苦味 2
酸味 4
コク 4

### グアテマラ エルインヘルト ¥880
フローラルな香りとブルーベリーのような酸味。

香り 4
苦味 2
酸味 4
コク 3

### ケニア ガチュヤニ ¥880
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。

香り 4
苦味 3
酸味 4
コク 4

### コスタリカ サンタルシア ¥850
マスカットのような香りとシャンパンのような酸味。

香り 4
苦味 3
酸味 3
コク 3

### ブラジル ハイーニャ ¥830
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。

香り 4
苦味 2
酸味 3
コク 2

### ブラジル ベレーダ ¥800
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。

香り 4
苦味 3
酸味 3
コク 3

### タンザニア キリマンジャロ KPL ¥800
シトラスのような爽やかな香りと洋ナシのような酸味。

香り 3
苦味 2
酸味 4
コク 2

### エチオピア タデ GG ¥750
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。

香り 5
苦味 2
酸味 4
コク 2

**※価格は全て税込価格表示です。店内飲食とテイクアウトでは消費税率が異なります。** ※写真はイメージです。盛り付けや食器が実際と異なる場合がございます。

# エスプレッソ
ESPRESSO



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

※価格は全て税込価格表示です。店内飲食とテイクアウトでは消費税率が異なります。 ※写真はイメージです。盛り付けや食器が実際と異なる場合がございます。

# エスプレッソ
ESPRESSO



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。

**アフォガード** …… ¥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。

# アレンジコーヒー
ARRANGED COFFEE



ウインナーコーヒー



コーヒーフロート

**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 | ホイップクリーム | ＋¥100 |
| ソイミルク | ＋¥80 | チョコレートソース | ＋¥100 |
| アーモンドミルク | ＋¥80 | キャラメルソース | ＋¥100 |
| オーツミルク | ＋¥100 | カフェオレソフトクリームトッピング | ＋¥150 |
| カフェインレスショット | ＋¥150 | | |

**※価格は全て税込価格表示です。店内飲食とテイクアウトでは消費税率が異なります。** ※写真はイメージです。盛り付けや食器が実際と異なる場合がございます。

# ドリンク
DRINK



レモンスカッシュ

| | |
|---|---|
| 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 |

# ティー
TEA



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 |

**※価格は全て税込価格表示です。店内飲食とテイクアウトでは消費税率が異なります。** ※写真はイメージです。盛り付けや食器が実際と異なる場合がございます。

# フード
FOOD



## 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



## 京都ぽーくボンレスハムの
## ミックスサンドイッチ

京都ぽ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お楽しみください。

¥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。

**※価格は全て税込価格表示です。店内飲食とテイクアウトでは消費税率が異なります。** ※写真はイメージです。盛り付けや食器が実際と異なる場合がございます。

# フード
FOOD



## 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。

¥1,580



## 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歳未満のお子様が対象

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



**※価格は全て税込価格表示です。店内飲食とテイクアウトでは消費税率が異なります。** ※写真はイメージです。盛り付けや食器が実際と異なる場合がございます。

# スイーツ
SWEETS



14:00–

## 秋のアフタヌーンセット

秋を愉しむケーキやマカロンなどの
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
- オーガニックアイスブレンド
- アップルジュース
- オレンジジュース
- 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 ブレックファーストティー（HOT）

**※価格は全て税込価格表示です。店内飲食とテイクアウトでは消費税率が異なります。** ※写真はイメージです。盛り付けや食器が実際と異なる場合がございます。

# スイーツ
SWEETS



## 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

**※価格は全て税込価格表示です。店内飲食とテイクアウトでは消費税率が異なります。** ※写真はイメージです。盛り付けや食器が実際と異なる場合がございます。

# スイーツ
SWEETS



## 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

**※価格は全て税込価格表示です。店内飲食とテイクアウトでは消費税率が異なります。** ※写真はイメージです。盛り付けや食器が実際と異なる場合がございます。

# ケーキ
CAKE



## ガトーフレーズ

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



## ベ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
コ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い卵を使用した
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

**※価格は全て税込価格表示です。店内飲食とテイクアウトでは消費税率が異なります。** ※写真はイメージです。盛り付けや食器が実際と異なる場合がございます。

# ケーキ
CAKE



## 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

**※価格は全て税込価格表示です。店内飲食とテイクアウトでは消費税率が異なります。** ※写真はイメージです。盛り付けや食器が実際と異なる場合がございます。

# 季節のケーキ

SEASONAL CAKE




## かぼちゃのモンブラン



なめらかなかぼちゃクリームを、
りんごのコンフィチュールと
マスカルポーネクリームのムースに
重ねたモンブラン。
かぼちゃのやさしい甘みと
りんごの爽やかな酸味がよく合います。

¥800




**販売時期：9〜10月末**

## ハロウィン プリンアラモード

ハロウィンモチーフのカップに入ったプリンを、
生クリームとフルーツで華やかに彩りました。
ハロウィンらしい装いを楽しめる、季節限定の一品です。

¥650




## 和栗のモンブラン



風味豊かな和栗クリームを
ダコワーズ生地に重ねたモンブラン。
中には和栗を丸ごと一粒忍ばせました。
和栗ならではのやさしい甘みを
お楽しみください。

¥880



## 和束町産宇治抹茶と和栗のパウンドケーキ

香り高い京都・和束町産の抹茶と
国産和栗を合わせたパウンドケーキ。
抹茶の上質な苦みと、和栗のほっくりとした食感が特徴。

¥780

**※価格は全て税込価格表示です。店内飲食とテイクアウトでは消費税率が異なります。** ※写真はイメージです。盛り付けや食器が実際と異なる場合がございます。

# 季節のケーキ

SEASONAL CAKE



## キャラメルナッツのタルト

香ばしくローストした4種類のナッツを
キャラメルで包み込んだタルトです。
ほのかに香るレモンピールが、爽やかなアクセント。

¥750



## ぶどうのタルト

サクサクのタルトにコクのあるカスタードクリームと、
みずみずしいぶどうをあしらいました。
果実の爽やかな甘みが広がるこの季節ならではのタルトです。

¥780



## 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

**※価格は全て税込価格表示です。店内飲食とテイクアウトでは消費税率が異なります。** ※写真はイメージです。盛り付けや食器が実際と異なる場合がございます。