

DRINK & SWEETS
menu

※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。

 OGAWA COFFEE

■ 認証コーヒーについて  印をご確認ください。

 <p>有機JAS認証コーヒー</p> <p>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貢献できます。</p>	 <p>国際フェアトレード認証コーヒー</p> <p>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。</p>	 <p>バードフレンドリー® 認証コーヒー</p> <p>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。</p>	 <p>オランウータンコーヒー</p> <p>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。</p>
--	--	--	--

Specialty Coffee スペシャルティコーヒー

スペシャルティコーヒーブレンド

¥ 630



華やかな香り、爽やかな酸味と濃厚な甘みが調和した味わい。
グアテマラ ラフォーレ農園の豆をメインに配合した、スペシャルティコーヒーのブレンドコーヒー。

エルサルバドル ロスアルペス

¥ 630



華やかな香りと明るい酸味、甘い余韻が爽やかに広がるコーヒー。
エルサルバドル サンタアナエリアにあるロスアルペス農園で手摘みで収穫された完熟チェリーを使用したコーヒー。

 **エチオピア イルガチェフェ モカ**

¥ 630



透み感のある豊かな香りと酸味が調和したまろやかなコクのあるコーヒー。
エチオピアのコーヒーの中でも高品質を誇るといわれているシダモのイルガチェフェエリアで栽培された国際フェアトレード認証コーヒー。

コスタリカ サンタルシア

¥ 630



明るく爽やかな香りとシャンパンのような軽やかな酸味と甘みが特徴。
環境保護の意識が高いコスタリカのウエストバレーエリアにあるサンタルシア農園で収穫されたコーヒー。

ブラジル ベレーダ

¥ 630



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が特徴。
ブラジル セラードエリアの広大な高原地域で栽培された★ナチュラル精選コーヒー。
★チェリーを収穫後、果実ごとそのまま乾燥させて中から生豆を取り出す精選方法。

ブラジル ハイニーャ

¥ 630



ローストアーモンドのような芳ばしい香り、明るい酸味と後味のクリアな甘さが特徴。
ブラジル モジアナエリアにあるハイニーャ農園のイエローブルボンを★ハルブドナチュラル精選で処理。
★チェリーを収穫後、外皮・果肉を取り除き、ミュージンレージを残したまま乾燥し生豆を取り出す精選方法。

グアテマラ エルインヘルト ウノ

¥ 630



甘酸っぱい香り、爽やかな酸味と明るい後味が特徴。
熟練収穫スタッフが完熟チェリーを手摘みで収穫し、綺麗な水で精選処理を行い、徹底した品質管理のもとで生産されたコーヒー。

ケニア ガチュヤニ

¥ 630



レモンガラスのような爽やかな香り、パッションフルーツのような華やかな酸味が特徴。
ケニアのニエリ地区の中でも特に標高が高い場所にあるガチュヤニ村周辺の小規模農園から選別されたコーヒー。

 **バードフレンドリー® ブレンド**

¥ 630



チョコレートのような苦味と甘みを持つ、濃厚なコクのある味わい。
渡り鳥などの動物が生息する熱帯の森林を守りながら、その木陰を利用して育てられたバードフレンドリー® 認証コーヒー。

 **インドネシア スマトラ オランウータンコーヒー**

¥ 630

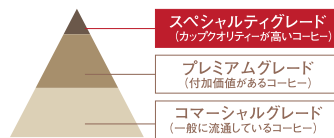


キャラメルのような甘さとしっかりとしたコク。
高品質のコーヒーをつくることでスマトラオランウータン・タバヌリオランウータンとインドネシアの熱帯雨林保護活動、コーヒー生産者を支援できます。

※当店で販売しております量り売りコーヒー豆は全て喫茶でお召し上がりいただけます。お気軽にスタッフまで。

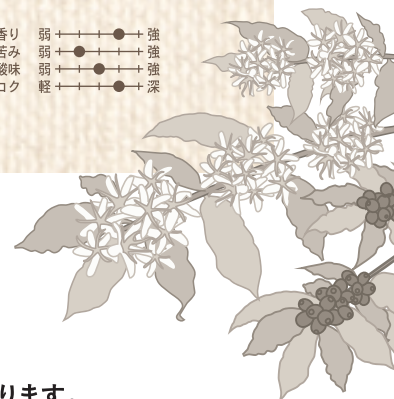
■ **スペシャルティコーヒー**

小川珈琲でスペシャルティグレードと評価されるコーヒー豆は、生産地・生産者が明確で、栽培、収穫、精選、選別から、輸送・保管にいたるすべての工程が一貫管理されたものです。その産地の環境に適した方法で育成されることにより、その産地特有の風味をお楽しみいただけます。



※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。



VARIATIONS

バリエーション

Espresso Variations エスプレッソバリエーション

エスプレッソ	¥ 320
カプチーノ	¥ 630
コルタード	¥ 550
フラットホワイト	¥ 580
カフェラテ (HOT・ICED)	¥ 630
キャラメルラテ (HOT・ICED)	¥ 700
カフェモカ (HOT・ICED)	¥ 700
アイスカフェラテゼリー	¥ 710
シェケラート	¥ 600
アフォガート	¥ 730



カプチーノ

■エクストラショット追加 + ¥60
■ホイップクリーム追加 + ¥60

■ソイミルク or アーモンドミルクに変更 + ¥20

キャラメルラテ
(ICED)



カフェモカ
(ICED)



アイスカフェ
ラテゼリー



アフォガート



シェケラート



※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。

SOFT DRINK

ソフトドリンク

Soft Drink ソフトドリンク



抹茶ラテ (HOT)



フルーツスムージー



抹茶スムージー

紅茶 (HOT・ICED)	¥ 510
オレンジジュース	¥ 510
アップルジュース	¥ 510
メロンソーダ	¥ 510
クリームソーダ	¥ 630
チョコレート (HOT・ICED)	¥ 680
抹茶ラテ (HOT・ICED)	¥ 680
抹茶スムージー	¥ 660
フルーツスムージー	¥ 660
ストロベリースムージー	¥ 710

いちごアイスをトッピングした
優しい甘さのスムージー

ストロベリースムージー

¥ 710



※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。

SWEETS

スイーツ

Order 11:00~

「フリーズ」

～イチゴのパフェ～

¥ 1,010

定番のイチゴパフェ、
自家製のイチゴソースに
こだわりました



「セゾン」

～季節のパフェ～

¥ 1,130

旬の食材を使ったパフェです、
アイスクリームやムース、
フルーツなど色々な食感や
味わいの組み合わせを
お楽しみください

※写真はイメージです。
*内容はスタッフまで。



「カフェ」

～コーヒーキャラメルパフェ～

¥ 950

小川珈琲の
キリマンジャロコーヒーの
粉を混ぜ合わせたスポンジ
ケーキを使用しました



「ショコラ」

～チョコバナナパフェ～

¥ 920

チョコレート風味の
スポンジケーキと相性の良い
自家製バナナムースを
合わせました



※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。

SWEETS

スイーツ

Order 11:00~



Order
14:00~
ご注文承ります!

焼きしふおん

~季節のフルーツとソフトクリーム添え~

¥ 1,000

フワフワ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、季節のフルーツやソフトクリームと一緒にあったか冷たい味わいをお楽しみください

コーヒーゼリー クリーム

¥ 650

ほんのり苦い
自家製コーヒー
ゼリーに甘い
ソフトクリームを
のせました



アフタヌーンセット

¥1,680 ドリンク付

ミックスサンドウィッチと
色々なスイーツを盛り込んだセットです、
食事もスイーツも楽しみたい方におすすめです、
内容は日によって変更しますので
スタッフにご確認ください

※写真はイメージです。



抹茶みつ豆

¥ 780

抹茶アイスにみつ豆と
コーヒーゼリーを
組み合わせた
和風スイーツ



セットのドリンクは
こちらよりお選び
ください。

SET DRINK セットドリンク

- ・オーガニックハウスブレンド
- ・オレンジジュース
- ・紅茶 HOT / ICED
- ・オーガニックアイスブレンド
- ・アップルジュース
- ・カフェラテ **+** ¥ 110

※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。

menu

※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。

 OGAWA COFFEE

PASTA

パスタ

和牛とポルチーニ茸の ボロネーゼ

¥1,730

和牛の粗挽きミンチの旨みと
風味豊かなポルチーニ茸が
よく合います

生パスタ
使用



半熟たまごのナポリタン 彩り野菜添え

¥1,150

隠し味のバターと醤油で
味に深みを

生パスタ
使用



京地鶏と九条ねぎの 和風パスタ

柚子胡椒の香り

¥1,260

炙った鶏もも肉と
ピリ辛柚子胡椒が
和風ソースとよく合います

生パスタ
使用



OPTION

・セットパン + ¥160



・セットスープ + ¥210



・セットミニサラダ + ¥210



※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。

PASTA

パスタ

厚切りベーコンと木の実の カルボナーラ

¥1,200

ほんのり醤油風味の卵黄と
木の実をトッピングした
カルボナーラです

生パスタ
使用



(混ぜてお召し上がりください)

小柱とアスパラの 明太子クリームソース

¥1,200

明太子クリームソースを
青じそでさっぱりと

生パスタ
使用



茄子とベーコンの トマトソースパスタ

¥1,150

揚げ茄子とベーコンの
シンプルなたマトソースの
パスタです

生パスタ
使用



※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。

RICE & SALAD

ライス & サラダ

季節野菜の 雑穀米ビーフカレー

¥1,460

10種のスパイスをブレンドしたカレーに、
ごろごろ野菜をトッピング



※写真はイメージです。
野菜は季節によって変わります

雑穀米オムハヤシ

¥1,410

とろとろタマゴに、
コクのあるハヤシソースが
後をひきます



雑穀米の ハヤシライス

¥1,260

コクのあるソースに
ほんのり甘酸っぱさを
プラス



生ハムサラダ

¥580



キッズセット

¥630

ジュース付

※写真はイメージです。
※「キッズセット」は
12歳未満のお子様を対象となります。
*内容はスタッフまで。



OPTION

・セットスープ **+** ¥210



・セットミニサラダ **+** ¥210



※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。

SANDWICH

サンドウィッチ

BLTサンド

¥ 940

サラダ付

ベーコン、レタス、トマトの
サンドウィッチ



ミックスサンド

¥ 940

ハム、トマト、タマゴ、
レタス、ツナの
サンドウィッチ



カツサンド

¥ 1,150

サラダ付

三元豚の
サクサクカツが
特徴です。
シャキシャキ
キャベツと共に



ピザトースト

¥ 790

サラダ付

喫茶店おなじみの
懐かしい味



たまごサンド

¥ 830

サラダ付

タマゴペーストと
ふんわりオムレツを
サンド



※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。