

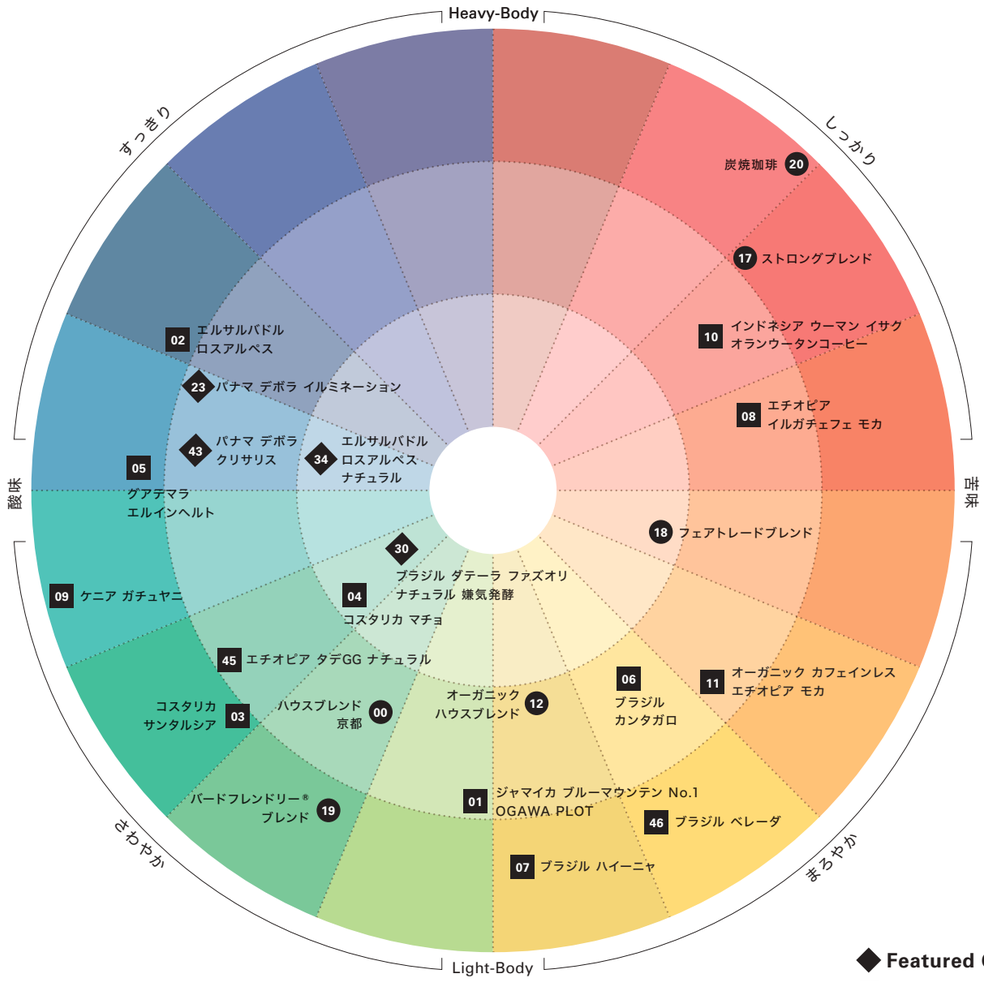
※記載されている価格はすべて税込表示です。
※店内飲食とテイクアウトでは消費税率が異なります。
※当店のお米は国内産を使用しております。

Grand Menu

OGAWA COFFEE
LABORATORY
KYOTO

Coffee Menu

OGAWA COFFEE Flavor Compass



◆ Featured Coffees
■ Single Origins
● Blends

お好みのコーヒーと飲み方をお選びください。
迷われたらお気軽にバリスタまで。

① エスプレッソ (ESP)
② プワオーバー (P.O)
③ エアロプレス (A.P)

variation

アメリカーノ(ホット/アイス)	+ ¥110
コルタード	+ ¥150
フラットホワイト	+ ¥180
カフェラテ(ホット/アイス)	+ ¥220
カプチーノ	+ ¥220

customize

アディショナルショット	+ ¥220	チョコレートソース	+ ¥110
ソイミルク	+ ¥100	キャラメルシロップ	+ ¥110
アーモンドミルク	+ ¥100	バニラシロップ	+ ¥110
オーツミルク	+ ¥100	ヘーゼルナッツシロップ	+ ¥110

Featured Coffees

希少なオークションロットや、少量生産品など、トップクオリティのスペシャルティコーヒーです。
数に限りがあるため、在庫状況によりご提供できない場合がございます。詳しくはスタッフにお尋ねください。

23 Panama Deborah Illumination
パナマ デボラ イルミネーション
グリーンアップルのような甘さと
ジューシーなマウスフィール。
☐ ESP / ¥2,040
☐ P.O / ¥2,560
☐ A.P / ¥2,240
☐ 100g / ¥9,000

43 Panama Deborah Crysalis
パナマ デボラ クリサリス
グリーンアップルのような酸味と
バナナのような甘さ。
☐ ESP / ¥2,470
☐ P.O / ¥2,990
☐ A.P / ¥2,670
☐ 100g / ¥11,000

30 Brazil Daterra Fazuori Natural Anaerobic
ブラジル ダテーラ ファズオリ ナチュラル 嫌気発酵
パッションフルーツのような酸味と
パインキャンディのような甘さ。
☐ ESP / ¥1,250
☐ P.O / ¥1,770
☐ A.P / ¥1,450
☐ 100g / ¥5,800

34 El Salvador Los Alpes Natural
エルサルバドル ロスアルペス ナチュラル
ブラックチェリーのような酸味と
ストロベリージャムのような濃厚な甘さ。
☐ ESP / ¥950
☐ P.O / ¥1,470
☐ A.P / ¥1,150
☐ 100g / ¥2,000

Single Origins

01 Jamaica Blue Mountain No.1 OGAWA PLOT
ジャマイカ ブルーマウンテン NO.1 OGAWA PLOT
バタートーストのような香り、クリアな後味。
酸味と甘さはメロンのよう。
☐ ESP / ¥1,240
☐ P.O / ¥1,760
☐ A.P / ¥1,440
☐ 100g / ¥4,580

02 El Salvador Los Alpes
エルサルバドル ロスアルペス
ハイビスカスのような香り、
黄桃のような甘さと蜂蜜のようなコク。
☐ ESP / ¥890
☐ P.O / ¥1,410
☐ A.P / ¥1,090
☐ 100g / ¥1,850

03 Costa Rica Santa Lucia
コスタリカ サンタルシア
レモングラスのような香り、
シャンパンのような軽やかな酸味と甘さ。
☐ ESP / ¥750
☐ P.O / ¥1,270
☐ A.P / ¥950
☐ 100g / ¥1,450

04 Costa Rica Macho
コスタリカ マチョ
アメリカンチェリーのようなフレーバー、
芳醇な甘さ、ラウンドな口あたり。
☐ ESP / ¥750
☐ P.O / ¥1,270
☐ A.P / ¥950
☐ 100g / ¥1,450

05 Guatemala El Injerto
グアテマラ エルインヘルト
ラズベリーのような香り、オレンジのような酸味、
フルーティな甘さ。
☐ ESP / ¥800
☐ P.O / ¥1,320
☐ A.P / ¥1,000
☐ 100g / ¥1,530

06 Brazil Canta Galo
ブラジル カンタガロ
シナモンのような香り、ヘーゼルナッツのような甘さ、
紅茶のような口あたり。
☐ ESP / ¥680
☐ P.O / ¥1,200
☐ A.P / ¥880
☐ 100g / ¥1,180

46 Brazil Vereda
ブラジル ベレーダ
シナモンのようなやさしい香り、ココナッツのような甘さ、
メープルシロップのような口あたり。
☐ ESP / ¥630
☐ P.O / ¥1,150
☐ A.P / ¥830
☐ 100g / ¥1,100

07 Brazil Rainha
ブラジル ハイーニャ
ミックスナッツのようなフレーバー、
ミルクココアのような苦味、やさしい甘さ。
☐ ESP / ¥680
☐ P.O / ¥1,200
☐ A.P / ¥880
☐ 100g / ¥1,180

08 Ethiopia Yirgachefe Mocha
エチオピア イルガチェフェ モカ
レッドグレープのような酸味と甘さ。
*国際フェアトレード認証：途上国の生産者支援に参加できます。
☐ ESP / ¥730
☐ P.O / ¥1,250
☐ A.P / ¥930
☐ 100g / ¥1,380

45 Ethiopia Tade GG Natural
エチオピア タデGG ナチュラル
レッドグレープのような濃厚な香り、
軽やかな酸味、しっかりとした甘さ。
☐ ESP / ¥750
☐ P.O / ¥1,270
☐ A.P / ¥950
☐ 100g / ¥1,450

09 Kenya Gatuyaini
ケニア ガチュヤニ
グレープフルーツのフレーバー、
パッションフルーツのような酸味。
☐ ESP / ¥800
☐ P.O / ¥1,320
☐ A.P / ¥1,000
☐ 100g / ¥1,500

10 Indonesia Umang Isaq orang utan coffee
インドネシア ウーマン イサク オランウータンコーヒー
クローブのような風味、キャラメルのような甘さ、芳醇なコク。
*オランウータンコーヒー：
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に参加できます。
☐ ESP / ¥730
☐ P.O / ¥1,250
☐ A.P / ¥930
☐ 100g / ¥1,380

11 Organic Decaf Ethiopia Mocha
オーガニック カフェインレス エチオピア モカ
甘い香りと優しい味わい。カフェインが苦手な方へ。
*有機JAS認証：環境に優しい有機栽培の推進に参加できます。
☐ ESP / ¥650
☐ P.O / ¥1,170
☐ A.P / ¥850
☐ 100g / ¥1,130

Single Origin Trio シングル オリジン トリオ ¥1,350
3種類のコーヒーを体験できるセットです。
それぞれの個性をダイレクトにキャッチできるように、
フレンチプレスコーヒーで提供します。

Blends

00 House Blend KYOTO
ハウスブレンド京都
ドライフルーツのフレーバー、バランスの取れた甘さ、
なめらかな口あたり。
☐ ESP / ¥650
☐ P.O / ¥1,170
☐ A.P / ¥850
☐ 100g / ¥1,150

12 Organic House Blend
オーガニック ハウスブレンド
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。
*有機JAS認証：環境に優しい有機栽培の推進に参加できます。
☐ ESP / ¥600
☐ P.O / ¥1,120
☐ A.P / ¥800
☐ 100g / ¥980

17 Strong Blend
ストロングブレンド
レーズンのような香りとチョコレートのような甘さ。
*京ブランド食品認定コーヒー
☐ ESP / ¥560
☐ P.O / ¥1,080
☐ A.P / ¥760
☐ 100g / ¥880

18 Fairtrade Blend
フェアトレードブレンド
プルーンのような甘さとはちみつのようなコク。
*国際フェアトレード認証：途上国の生産者支援に参加できます。
*有機JAS認証：環境に優しい有機栽培の推進に参加できます。
☐ ESP / ¥600
☐ P.O / ¥1,120
☐ A.P / ¥800
☐ 100g / ¥980

19 BIRD FRIENDLY® Blend
バードフレンドリー® ブレンド
ラズベリーのような香りとキウイのような酸味。
*有機JAS認証：環境に優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：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：環境と動植物の保護に参加できます。
☐ ESP / ¥630
☐ P.O / ¥1,150
☐ A.P / ¥830
☐ 100g / ¥1,080

20 SUMIYAKI COFFEE
炭焼珈琲
炭焼ならではのスモーキーなフレーバー、
重厚な苦味、濃厚なコク。
☐ ESP / ¥600
☐ P.O / ¥1,120
☐ A.P / ¥800
☐ 100g / ¥980



Coffees

Featured Coffees

希少なオークションロットや、少量生産品など、
トップクオリティのスペシャルティコーヒーです。
数に限りがあるため、在庫状況によりご提供できない場合がございます。
詳しくはスタッフにお尋ねください。

Signature Drinks

コンセプトは“コーヒーの新体験”。
小川珈琲バリスタによるオリジナルのコーヒードリンクです。

Bright Sense ····· ¥1,200
ブライトセンス

ふんわりした塩味のミルクフォームが、ケニア ガチュヤニの持つ柑橘系の酸味を引き立てます。不思議なコンビネーションですが、コーヒーの酸味の美味しさを再認識させてくれます。

KO-CHA ····· ¥1,300
コチャ

氷出しで作った煎茶の丸氷に、低温で抽出したグアテマラ エルインヘルトを流し込んだ、オリジナルのアイスコーヒー。ゆっくりと溶けだす“旨み”をお楽しみください。自家製のミニラスクと小倉餡をペアリングしたセットです。

BOSTON ····· ¥1,200
ボストン

エスプレッソに空気をとり込んで作った、新触感のアイスドリンクと、美味しいフォームドミルクで仕上げたフラットホワイト、 2種のセットです。

Basic Coffees

House Blend Coffee ····· ¥800
ハウスブレンドコーヒー

ブラジル、グアテマラ、エチオピアの3種をブレンドしたコーヒー。ナッツ系の甘さ、柑橘系の酸味、ハイカカオの苦味をバランスよく感じられる、どんな時でも飲みやすい味わいです。

Organic Iced Coffee ····· ¥800
オーガニック アイスコーヒー

「エチオピア タデGG農園」の豆を使用したアイスコーヒー。フローラルなアロマ、スッキリとした酸味と苦味、アフターに甘さが続きます。

Nitro Coffee ····· ¥850
ナイトロコーヒー

アイスコーヒーに窒素ガスを含ませ、キメの細かい泡を作っています。コーヒーとは思えないクリーミーな口あたりが特徴です。

Cold Brew ····· ¥850
コールドブリュー

水でじっくりと時間をかけて抽出したアイスコーヒーです。苦味が抑えられ、甘さを感じやすく、なめらかな口当たりが特徴的です。

Cafe Au Lait (HOT/ICED) ····· ¥850
カフェオレ

コーヒーとミルクを1:1で割った、優しい味わいのミルクコーヒーです。

Arranged Espresso Drinks

Espresso Tonic ····· ¥900
エスプレッソ トニック

エスプレッソをトニックウォーターで割ったアイスドリンクです。ほどよい甘さに柑橘系のフレーバーが加わった爽やかな味わい。ストレートのアイスコーヒーが苦手な方におすすめです。

Espresso Shakerato ····· ¥900
エスプレッソ シェケラート

エスプレッソ、牛乳、氷、砂糖をシェイカーで急冷したドリンクです。シェイクでキメの細かい気泡を含ませることで、クリーミーな口当たりに。シャンパングラスで提供します。

D.C (Deconstructed Cortado) ····· ¥1,080
ディコンストラクテッド コルタード

エスプレッソ、フォームドミルク、コルタードのドリンクセットです。エスプレッソとフォームドミルクの美味しさを別々に体験したい方におすすめです。

*お一人でも楽しめる量です。

Other Drinks

Mocktails

モクテルとはイギリスを発祥とした
ノンアルコールカクテルの総称。
果物やお茶などを原料としたシロップや季節の果物、
スイーツを組みあわせソーダやトニックで割るなど、
カクテルと同様の手法で作るドリンクです。

HANNARI Tea Ceremony ····· ¥1,000
はんなりTea Ceremony

"こんな華やかなお茶を楽しみたい"と創作したモクテル。台湾茶「文山包種茶」をベースに、トマトとエルダーフラワーでスッキリと仕上げました。

Cascara Elder Fizz ····· ¥1,000
カスカラエルダーフィズ

コーヒー果肉のフルーティな香りの「カスカラ」。エルダーフラワーとレモン、コールドブリューコーヒーで、花と実がコーヒーになるまでを表現しました。

Teas

※ホットの紅茶はPOTでのご提供です。 *We serve hot tea in a pot.

Japanese Black Tea ····· ¥900
和紅茶（和束町産）

Seasonal Japanese Black Tea ····· ¥900
季節限定　和紅茶（和束町産）

Darjeeling ····· ¥800
ダージリン

Assam ····· ¥800
アッサム

Earl Grey ····· ¥800
アールグレイ

Apple ····· ¥800
アップル

Jasmine ····· ¥900
ジャスミン

German Chamomile ····· ¥900
ジャーマンカモミール

Tea Latte (HOT/ICED) ····· ¥880
ティーラテ

Matcha Latte (HOT/ICED) ····· ¥880
抹茶ラテ

Royal Milk Tea ····· ¥1,000
ロイヤルミルクティ

Soft Drinks

Chocolate (HOT/ICED) ····· ¥880
チョコレート

Organic Orange Juice ····· ¥780
オーガニック オレンジジュース

Coke ····· ¥700
コーラ

Perrier ····· ¥700
ペリエ

Cold-Pressed Juice

Organic Carrots and Fruits ····· ¥1,000
Cold-Pressed Juice
有機人参とフルーツのコールドプレスジュース

Smoothies

Today's Smoothie ※iPadメニューからお選びください。
本日のスムージー *Please select from the iPad menu.

Banana Soy Smoothie ····· ¥950
バナナソイスムージー

Alcohol

Coffee Cocktails

OGAWA Espresso Martini ····· ¥1,200
エスプレッソ マティーニ

オランダ産ウォッカに2種類のシェリー酒で甘さを加え、ハウスブレンド京都の個性を際立たせたオリジナルのエスプレッソマティーニです。

Pandora ····· ¥1,200
パンドラ

深みのある甘さが特徴のエルサルバドル ロスアルペスをピスコに漬け込んだ自家製スピリッツに、ベルガモット、ラベンダー、レモンを加えた華やかなカクテルです。美しい色彩をお楽しみください。

Espresso Gin and Tonic ····· ¥1,200
エスプレッソ ジントニック

タンカレー No.10のベースに、明るい酸味が特徴のケニアのエスプレッソとグレープフルーツの果汁を加えた爽やかな味わい。素材の相性にこだわりぬいた新感覚のジントニックです。

Mango Cafe Colada ····· ¥1,200
マンゴー カフェ コラーダ

ラムベースにパインとココナッツを使った、甘くトロピカルな夏の定番ピニャコラーダ。フロートしたハウスブレンド京都のエスプレッソ、混ぜて飲むと驚きのマッチングを感じることができます。

Coffee Highball ····· ¥1,100
コーヒーハイボール

ブラックプッシュのウイスキーに12時間コーヒーを漬け込んだ自家製ウイスキーによるコーヒーハイボールです。

Irish Coffee ····· ¥1,100
アイリッシュコーヒー

ハウスブレンド京都のエスプレッソをベースに、ブラックプッシュのウイスキー、サトウキビのシロップ、はちみつで構築されたオリジナルのアイリッシュコーヒーです。

Cocktails

Moulin Rouge Dancer ····· ¥1,100
ムーランルージュの踊り子

パリのムーランルージュをイメージした赤いカクテル。ノスタルジックなドリンクを表現するのは、フランスの蒸留酒カルバドスとグレナデンの華やかな香り。

Herb Garden ····· ¥1,100
ハーブガーデン

口元で涼やかな風が流れる春のカクテル。ハーブとミントの爽やかな香り、グレープフルーツのジューシーな味わいをスパークリングワインでまとめました。

Caipirinha ····· ¥1,100
カイピリーニャ

世界最大のコーヒー生産国ブラジルの伝統的なカクテル。カシャーサ51をベースにライムと砂糖を加えたすっきりと爽やかな味わい。

KI NO BI Gin and Tonic ····· ¥1,200
季の美ジントニック

お米から作られたライススピリッツに玉露や柚子、ヒノキ、山椒など日本ならではの香り高い素材を取り入れたジャパニーズクラフトジン。

Spirits

KI NO BI Kyoto Dry Gin ····· ¥1,050
季の美（ジン/京都）

Appleton (Rum/Jamaica) ····· ¥850
アプルトン エステート レアブレンド12年（ラム/ジャマイカ）

Ron Zacapa 23 (Rum/Guatemala) ····· ¥1,000
ロン サカパ センテナリオ 23年（ラム/グアテマラ）

Beers

no.00 FIRST SIP West Coast India Pale Ale ····· ¥1,000
ファーストシップ ウエストコースト インディアペールエール

no.03 OLD SOUL Pale Ale ····· ¥1,000
オールドソウル ペールエール

no.05 DEEP GRATITUDE Coffee Stout ····· ¥1,000
ディープグラティテュード コーヒースタウト

Wines

Today's Wine and Sparkling Wine
本日のワインとスパークリングワインはワインメニューからお選びください。
*Please select from the wine menu.

Today's Wine (Red) Decanter ····· ¥2,300
本日のワイン（赤）デキャンタ

Today's Wine (Red) Glass ····· ¥900
本日のワイン（赤）グラス

Today's Wine (White) Decanter ····· ¥2,300
本日のワイン（白）デキャンタ

Today's Wine (White) Glass ····· ¥900
本日のワイン（白）グラス



Morning Menu
7:00-11:00

お好みのコーヒーとのフードペアリングをお楽しみください。迷われたらお気軽にバリスタまで。
Enjoy pairing your favorite coffee with a food item from our menu.
Feel free to ask our baristas should you have any questions.

池尻大橋TOLO PAN TOKYO 山食パンの炭焼きトーストセット （ドリンク付）
Ikejiri Ohashi TOLO PAN TOKYO Charcoal Grilled Toast Set with Drink

2種類の山食パンからお好みをお選びください。
Please choose your bread type.

1 全粒粉食パン
Whole Grain Bread

2 パンドミ
Pain de Mie

イングリッシュブレックファースト ¥2,200
炭焼きバタートースト添え
English Breakfast with Charcoal Grilled Butter Toast

スモークサーモンと炭焼きいんげんのプレート ¥1,800
アボカドクリームとディルオイル
炭焼きバタートースト添え
Smoked Salmon and Charcoal Grilled Green Beans Plate
with Avocado Cream and Dill Oil,
served with Charcoal-Grilled Butter Toast

アボカドとライムの炭焼きトースト ¥1,700
Charcoal Grilled Toast Topped with Avocado and Lime

NEW ハムチーズトースト&ファーマーズスーププレート ¥2,200
Ham and Cheese Toast with Farmer's Soup Plate

炭焼きバタートースト ＆ ファーマーズスーププレート ¥1,600
Charcoal Grilled Buttered Toast with Farmer's Soup

NEW 炭焼きバタートースト ＆ いちご、ルバーブとクリームチーズ ¥1,500
Charcoal Grilled Butter Toast
with Strawberries, Rhubarb and Cream Cheese

炭焼きバタートースト ＆ 小倉とマスカルポーネクリーム ¥1,300
Charcoal Grilled Buttered Toast Topped with Ogura Red Bean Jam
and Mascarpone Whipped Cream

シュガーバタートースト ¥1,300
Sugar Butter Toast

Side Menu オプションメニュー

旬の野菜を使用したモーニングスープ ¥600
Morning Seasonal Vegetable Soup (Small Size)

旬の野菜を使用したファーマーズサラダ ¥500
Seasonal Farmer's Salad

トッピング アボカド ¥600
Avocado Topping

Granola & Baked Goods グラノーラ & ベイク （ドリンク付）

NEW アサイーボウル 季節の果実添え ¥2,200
Açaí Bowl with Seasonal Fruits

自家製グラノーラとヨーグルト 季節の果実のボウル ¥1,700
Yogurt Bowl with Homemade Granola and Seasonal Fruits

全粒粉のスコーン 季節のコンフィチュールと ¥1,400
トンカ風味のバタークリーム
Whole Grain Scone with Seasonal Confiture
and Tonka Bean-Flavored Buttercream

NEW キャロットケーキ ¥1,420
Carrot Cake

ラベンダーとレモン風味のパウンドケーキ ¥1,200
Lemon Lavender Pound Cake

オレンジピールと胡桃のチョコレートパウンドケーキ ¥1,200
Orange Peel and Walnut Chocolate Pound Cake

Set Drinks

House Blend Coffee
ハウスブレンドコーヒー

Organic Iced Coffee
オーガニック アイスコーヒー

Assam Tea
アッサムティー

Iced Tea
アイスティー

その他ドリンクをご希望の場合、ハウスブレンドコーヒー（800円）との差額にて承ります。
You may choose another beverage at an additional cost.



Lunch Menu
11:00-15:00

お好みのコーヒーとのフードペアリングをお楽しみください。迷われたらお気軽にバリスタまで。
Enjoy pairing your favorite coffee with a food item from our menu.
Feel free to ask our baristas should you have any questions.

SETS (with drink)

NEW 本日のキッシュ ¥2,400
炭焼き野菜添え（スープ付）
Today's Quiche
with Charcoal Grilled Vegetables (with Soup)

スモークサーモンと厚焼き卵のサンドイッチ ¥1,900
レモンオイル
Smoked Salmon and Thick Omelet Sandwich
with Lemon Oil

炭焼きビーフハンバーガー フレンチフライ添え ¥2,900
Charcoal Grilled Beef Hamburger with French Fries

バターミルクフライドチキンバーガー フレンチフライ添え ¥1,900
Buttermilk Fried Chicken Burger with French Fries

淡路島産ビーフの炭焼きハンバーグステーキ ¥2,400
焼き野菜添え（ライスorパン付）
Charcoal Grilled Awaji Beef Hamburg Steak
with Roasted Vegetables (with Rice or Bread)

宮崎県産森林どり もも肉の炭焼き ¥2,400
焼き野菜添え（ライスorパン付）
Charcoal Grilled Miyazaki Prefecture Raised SHINRIN Chicken
Thigh served with Grilled Vegetables (with Rice or Bread)

本日の炭焼き牛肉ステーキ ¥3,800
焼き野菜添え（ライスorパン付）
Today's Charcoal Grilled Beef Steak served
with Grilled Vegetables (with Rice or Bread)

小川珈琲特製ビーフカレーライス 炭焼き野菜添え ¥2,200
OGAWA COFFEE's Special Beef Curry and Rice
with Charcoal Grilled Vegetables

Set Drinks

House Blend Coffee ハウスブレンドコーヒー
Organic Iced Coffee オーガニック アイスコーヒー
Assam Tea アッサムティー
Iced Tea アイスティー

その他ドリンクをご希望の場合、ハウスブレンドコーヒー（800円）との差額にて承ります。
You may choose another beverage at an additional cost.

Side Menu オプションメニュー

旬の野菜を使用したランチスープ ¥600
Lunch Seasonal Vegetable Soup (Small Size)

旬の野菜を使用したファーマーズサラダ ¥500
Seasonal Farmer's Salad

NEW トッピング アボカド ¥600
Avocado Topping

NEW トッピング 目玉焼き ¥200
Fried Egg Topping

OGAWA COFFEE's Special Sweets 小川珈琲特製スイーツ

※ランチ又はドリンクとセットで¥100引き *¥100 off if ordering with Lunch or Drinks.

NEW キャロットケーキ ¥950
Carrot Cake

NEW 抹茶のアフォガード ローズマリーの香り ¥900
Matcha Affogato with a Hint of Rosemary

全粒粉のスコーン 季節のコンフィチュールと ¥930
トンカ風味のバタークリーム
Whole Grain Scone with Seasonal Confiture
and Tonka Bean-Flavored Buttercream

自家製プリン マスカルポーネクリームと果実添え ¥850
Homemade Pudding with Mascarpone Cream and Fruit

ベイクドチーズケーキ ¥850
Baked Cheese Cake

レイヤーガトーショコラ バナナホイップ添え ¥850
Layered Gateau au Chocolat with Banana Whipped Cream

ラベンダーとレモン風味のパウンドケーキ ¥730
Lemon Lavender Pound Cake

オレンジピールと胡桃のチョコレートパウンドケーキ ¥730
Orange Peel and Walnut Chocolate Pound Cake

米粉のロールケーキ「京ろーる」 ¥650
Kyo-Roll Cake
(A Kyoto Inspired Roll Cake, Made Using Rice Flour)

小川珈琲オリジナルカフェオレソフトサンデー ¥980
OGAWA COFFEE's Original Cafe Au Lait
Soft Serve Ice Cream Sundae

小川珈琲オリジナルカフェオレソフトクリーム（コーン） ¥600
OGAWA COFFEE's Original Cafe Au Lait Soft Serve Ice Cream



Cafe Time Menu
15:00-18:00

お好みのコーヒーとのフードペアリングをお楽しみください。迷われたらお気軽にバリスタまで。
Enjoy pairing your favorite coffee with a food item from our menu.
Feel free to ask our baristas should you have any questions.

OGAWA COFFEE's Special Sweets 小川珈琲特製スイーツ

※ドリンクとセットで¥100引き　*¥100 off if ordering with Drinks.

NEW キャロットケーキ ¥950
Carrot Cake

NEW 抹茶のアフォガード ローズマリーの香り ¥900
Matcha Affogato with a Hint of Rosemary

全粒粉のスコーン 季節のコンフィチュールと
トンカ風味のバタークリーム ¥930
Whole Grain Scone with Seasonal Confiture and
Tonka Bean-Flavored Buttercream

自家製プリン マスカルポーネクリームと果実添え ¥850
Homemade Pudding with Mascarpone Cream and Fruit

ベイクドチーズケーキ ¥850
Baked Cheese Cake

レイヤーガトーショコラ バナナホイップ添え ¥850
Layered Gateau au Chocolat with Banana Whipped Cream

ラベンダーとレモン風味のパウンドケーキ ¥730
Lemon Lavender Pound Cake

オレンジピールと胡桃のチョコレートパウンドケーキ ¥730
Orange Peel and Walnut Chocolate Pound Cake

米粉のロールケーキ「京ろーる」 ¥650
Kyo-Roll Cake
(A Kyoto Inspired Roll Cake, Made Using Rice Flour)

小川珈琲オリジナルカフェオレソフトサンデー ¥980
OGAWA COFFEE's Original Cafe Au Lait
Soft Serve Ice Cream Sundae

小川珈琲オリジナルカフェオレソフトクリーム（コーン） ¥600
OGAWA COFFEE's Original Cafe Au Lait Soft Serve Ice Cream

Light Meals スナック

※ドリンクとセットで¥100引き　*¥100 off if ordering with Drinks.

アボカドとライムの炭焼きトースト ¥1,500
Charcoal Grilled Toast Topped with Avocado and Lime

シュガーバタートースト ¥1,100
Sugar Butter Toast

NEW 炭焼きバタートースト ＆ いちご、ルバーブとクリームチーズ ¥1,300
Charcoal Grilled Butter Toast
with Strawberries, Rhubarb and Cream Cheese

炭焼きバタートースト ＆ 小倉とマスカルポーネクリーム ¥1,100
Charcoal Grilled Buttered Toast Topped with
Ogura Red Bean Jam and Mascarpone Whipped Cream



Dinner Menu
18:00-22:00

お好みのコーヒーとのフードペアリングをお楽しみください。迷われたらお気軽にバリスタまで。
Enjoy pairing your favorite coffee with a food item from our menu.
Feel free to ask our baristas should you have any questions.

Charcoal Oven 炭焼きオーブン料理

全ての炭焼きオーブン料理に「季節のサラダ」が付きます
All Charcoal Oven Dishes Come with a Seasonal Salad.

本日の炭焼き牛肉ステーキ
Today's Charcoal Grilled BeefSteak
150g ¥4,000
300g ¥5,000
450g ¥6,000

本日の炭焼き国産牛肉ステーキ
Today's Charcoal Grilled Domestic Beef Steak
100g ¥4,000
200g ¥5,000
300g ¥6,000

本日の炭焼き料理
Today's Charcoal Grilled Dish
ask

淡路島産ビーフの炭焼きハンバーグステーキ 焼き野菜添え ¥3,000
Charcoal Grilled Awaji Island Beef Hamburger Steak with Grilled Vegetables

炭焼きチキンと炭焼きハンバーグのコンビネーション ¥3,800
Charcoal Grilled Chicken and Hamburger Steak Set

宮崎県産森林どり もも肉の炭焼き 焼き野菜添え ¥3,000
Charcoal Grilled Miyazaki Prefecture Raised SHINRIN Chicken Thigh served with Grilled Vegetables

Meal Set お食事セット

セット（ライスorパンと本日のスープ） ¥850
Set (Served with our Soup of the Day and Your Choice of Rice or Bread)

旬の野菜を使用したスープ ¥600
Seasonal Vegetable Soup

ライス Rice ¥300

パン Bread ¥300

Light Meal ライトミール

バターミルクフライドチキンバーガー フレンチフライ添え ¥1,700
Buttermilk Fried Chicken Burger with French Fries

炭焼きビーフハンバーガー フレンチフライ添え ¥2,700
Charcoal Grilled Beef Hamburger with French Fries

小川珈琲特製ビーフカレーライス 炭焼き野菜添え ¥2,000
OGAWA COFFEE's Special Beef Curry and Rice with Charcoal Grilled Vegetables

Side Dish サイドディッシュ

本日の炭焼き野菜盛り合わせ レギュラー ¥900
Daily Assortment of Grilled Vegetables (Regular Size)

本日の炭焼き野菜盛り合わせ ラージ ¥1,300
Daily Assortment of Grilled Vegetables (Large Size)

本日の炭焼き野菜とフレッシュグリーンサラダ ¥1,100
Today's Charcoal Grilled Vegetables and Fresh Green Salad

シンプルフライドポテト ¥700
French Fries

フライドポテト ガーリック風味のパルミジャーノ添え ¥800
Garlic Parmesan French Fries

バターミルクフライドチキン ¥900
Buttermilk Fried Chicken

炭焼きスペイン風オムレツ ¥950
Charcoal Grilled Spanish Omelette

アペタイザー盛り合わせ ¥1,600
Assorted Appetizers

帆立とズッキーニのセヴィーチェ 炭の香り ¥1,450
Scallop and Zucchini Ceviche with Charcoal Aroma

ワカモレとトルティーヤチップス ¥850
Guacamole and Tortilla Chips

本日の生ハム ¥950
Cured Ham of the Day

本日のチーズ盛り合わせ ¥950〜
Today's Cheese Assortment

OGAWA COFFEE's Special Sweets 小川珈琲特製スイーツ

Cafe Time Menuのスイーツからお選びください。
Please choose an item from the sweets section of the cafe time menu.