

Grand Menu

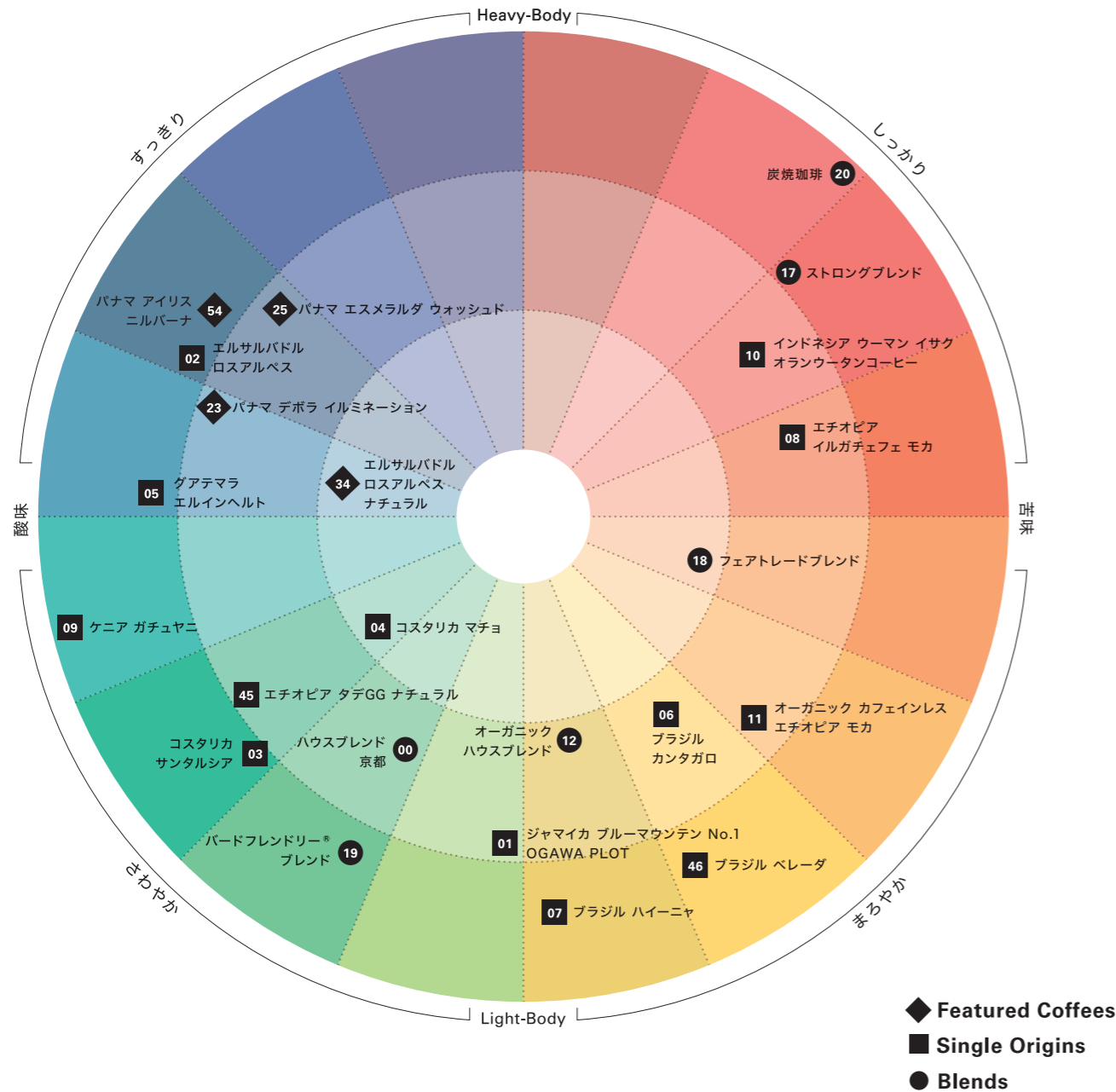


※記載されている価格はすべて税込表示です。
※店内飲食とテイクアウトでは消費税率が異なります。
※当店のお米は国内産を使用しております。

OGAWA COFFEE
LABORATORY
KYOTO

Coffee Menu

OGAWA COFFEE Flavor Compass



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)	アメリカーノ(ホット/アイス)	+ ¥110	アダプションショナルショット	+ ¥220	チョコレートソース	+ ¥110
② フォーオーバー (P.O)	コルタード	+ ¥150	ソイミルク	+ ¥100	キャラメルシロップ	+ ¥110
③ エアプレス (A.P)	フラットホワイト	+ ¥180	アーモンドミルク	+ ¥100	バニラシロップ	+ ¥110
	カフェラテ(ホット/アイス)	+ ¥220	オーツミルク	+ ¥100	ヘーゼルナッツシロップ	+ ¥110
	カプチーノ	+ ¥220				

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
- 54 Panama Iris Nirvana**
パナマ アイリス ニルバーナ
レッドワインのような香りと
ラズベリーのような酸味。
 ESP / ¥2,470
 P.O / ¥2,990
 A.P / ¥2,670
 100g / ¥11,000

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 ロスアルベス
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
レモンガラスのような香り、
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

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。
 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。
 ESP / ¥560
 P.O / ¥1,080
 A.P / ¥760
 100g / ¥880

- 25 Panama Esmeralda Washed**
パナマ エスメラルダ ウォッシュド
胡蝶蘭のようなフローラルフレーバーと
ホワイトピーチのような酸味が特徴のコーヒー。
 ESP / ¥1,810
 P.O / ¥2,330
 A.P / ¥2,010
 100g / ¥7,500
- 34 El Salvador Los Alpes Natural**
エルサルバドル ロスアルベス 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

- 07 Brazil Rainha**
ブラジル ハイネン
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 イルガチエフェ モカ
レッドグレープのような酸味と甘さ。
 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。
 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。
 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。

- 18 Fairtrade Blend**
フェアトレードブレンド
ブルーのような甘さとはちみつのようなコク。
 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。
 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、
濃厚な苦味、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”。小川珈琲パ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、なめらかな口あたりが特徴的です。

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 シェクラート

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

<p>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。</p>	
--	--

<p>HANNARI Tea Ceremony …………… ￥1,000</p> <p>はんなりTea Ceremony</p> <p>"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。</p>	
<p>Cascara Elder Fizz …………… ￥1,000</p> <p>カスカラエルダーフィズ</p> <p>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。</p>	

Teas

<p>…………… ※ホットの紅茶はPOTでのご提供です。*We serve hot tea in a pot.</p>	
<p>Japanese Black Tea …………… ￥900</p> <p>和紅茶(和東町産)</p>	
<p>Seasonal Japanese Black Tea …………… ￥900</p> <p>季節限定 和紅茶(和東町産)</p>	
<p>Darjeeling …………… ￥800</p> <p>ダージリン</p>	
<p>Assam …………… ￥800</p> <p>アッサム</p>	
<p>Earl Grey …………… ￥800</p> <p>アールグレイ</p>	
<p>Apple …………… ￥800</p> <p>アップル</p>	
<p>Jasmine …………… ￥900</p> <p>ジャスミン</p>	
<p>German Chamomile …………… ￥900</p> <p>ジャーマンカモミール</p>	
<p>Tea Latte (HOT/ICED) …………… ￥880</p> <p>ティーラテ</p>	
<p>Matcha Latte (HOT/ICED) …………… ￥880</p> <p>抹茶ラテ</p>	
<p>Royal Milk Tea …………… ￥1,000</p> <p>ロイヤルミルクティ</p>	

Soft Drinks

<p>Chocolate (HOT/ICED) …………… ￥880</p> <p>チョコレート</p>	
<p>Organic Orange Juice …………… ￥780</p> <p>オーガニック オレンジジュース</p>	
<p>Coke …………… ￥700</p> <p>コーラ</p>	
<p>Perrier …………… ￥700</p> <p>ペリエ</p>	

Cold-Pressed Juice

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

Smoothies

<p>Today’s Smoothie …………… ※iPadメニューからお選びください。</p> <p>本日のスムージー …………… *Please select from the iPad menu.</p>	
<p>Banana Soy Smoothie …………… ￥950</p> <p>バナナソイスムージー</p>	

Alcohol

Coffee Cocktails

<p>OGAWA Espresso Martini …………… ￥1,200</p> <p>エスプレッソ マティニー</p> <p>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ニーです。</p>	
---	--

<p>Pandora …………… ￥1,200</p> <p>パンドラ</p> <p>深みのある甘さが特徴のエルサルバドル ロスアルベスをビ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。</p>	
---	--

<p>Espresso Gin and Tonic …………… ￥1,200</p> <p>エスプレッソ ジントニック</p> <p>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。</p>	
--	--

<p>Mango Cafe Colada …………… ￥1,200</p> <p>マンゴー カフェ コラーダ</p> <p>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。</p>	
--	--

<p>Coffee Highball …………… ￥1,100</p> <p>コーヒーハイボール</p> <p>ブラックブ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。</p>	
---	--

<p>Irish Coffee …………… ￥1,100</p> <p>アイリッシュコーヒー</p> <p>ハウスブレンド京都のエスプレッソをベースに、ブラックブ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。</p>	
--	--

Cocktails

<p>Moulin Rouge Dancer …………… ￥1,100</p> <p>ムーランルージュの踊り子</p> <p>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パドスとグレナデンの華やかな香り。</p>	
--	--

<p>Herb Garden …………… ￥1,100</p> <p>ハーブガーデン</p> <p>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。</p>	
--	--

<p>Caipirinha …………… ￥1,100</p> <p>カイピリーニャ</p> <p>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。</p>	
---	--

<p>KI NO BI Gin and Tonic …………… ￥1,200</p> <p>季の美ジントニック</p> <p>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。</p>	
---	--

Spirits

<p>KI NO BI Kyoto Dry Gin …………… ￥1,050</p> <p>季の美(ジン/京都)</p>	
<p>Appleton (Rum/Jamaica) …………… ￥850</p> <p>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)</p>	
<p>Ron Zacapa 23 (Rum/Guatemala) …………… ￥1,000</p> <p>ロン サカバ センテナリオ 23年(ラム/グアテマラ)</p>	

Beers

<p>Woodmill Brewery. Kyoto (Pale Ale) …………… ￥1,000</p> <p>ウッドミルブルワリー・京都(パールエール)</p>	
<p>Woodmill Brewery. Kyoto (Yawaragi IPA) …… ￥1,000</p> <p>ウッドミルブルワリー・京都(和らぎIPA)</p>	
<p>OGAWA COFFEE's Coffee Stout …………… ￥1,080</p> <p>小川珈琲 コーヒースタウト</p>	

Wines

<p>Today’s Wine and Sparkling Wine</p> <p>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。</p> <p>*Please select from the wine menu.</p>	
--	--

<p>Today’s Wine (Red) Decanter …………… ￥2,300</p> <p>本日のワイン(赤)デキャンタ</p>	
<p>Today’s Wine (Red) Glass …………… ￥900</p> <p>本日のワイン(赤)グラス</p>	
<p>Today’s Wine (White) Decanter …………… ￥2,300</p> <p>本日のワイン(白)デキャンタ</p>	
<p>Today’s Wine (White) Glass …………… ￥900</p> <p>本日のワイン(白)グラス</p>	



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 バンドミ

Pain de Mie

<p>イングリッシュブレックファースト 炭焼きバタートースト添え English Breakfast with Charcoal Grilled Butter Toast</p>	¥2,200	<p>NEW ハムチーズトースト&ファーマーズスーププレート Ham and Cheese Toast with Farmer's Soup Plate</p>	¥2,200
<p>スモークサーモンと炭焼きいんげんのプレート 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</p>	¥1,800	<p>炭焼きバタートースト & ファーマーズスーププレート Charcoal Grilled Buttered Toast with Farmer's Soup</p>	¥1,600
<p>アボカドとライムの炭焼きトースト Charcoal Grilled Toast Topped with Avocado and Lime</p>	¥1,700	<p>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 Charcoal Grilled Butter Toast with Strawberries, Rhubarb and Cream Cheese</p>	¥1,500
		<p>炭焼きバタートースト & 小倉とマスカルポーネクリーム Charcoal Grilled Buttered Toast Topped with Ogura Red Bean Jam and Mascarpone Whipped Cream</p>	¥1,300
		<p>シュガーバタートースト Sugar Butter Toast</p>	¥1,300

Side Menu オプションメニュー

<p>旬の野菜を使用したモーニングスープ Morning Seasonal Vegetable Soup (Small Size)</p>	¥600	<p>トッピング アボカド Avocado Topping</p>	¥600
<p>旬の野菜を使用したファーマーズサラダ Seasonal Farmer's Salad</p>	¥500		

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

<p>NEW アサイーボウル 季節の果実添え Açaí Bowl with Seasonal Fruits</p>	¥2,200	<p>NEW キャロットケーキ Carrot Cake</p>	¥1,420
<p>自家製グラノーラとヨーグルト 季節の果実のボウル Yogurt Bowl with Homemade Granola and Seasonal Fruits</p>	¥1,700	<p>ラベンダーとレモン風味のパウンドケーキ Lemon Lavender Pound Cake</p>	¥1,200
<p>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 Whole Grain Scone with Seasonal Confiture and Tonka Bean-Flavored Buttercream</p>	¥1,400	<p>オレンジピールと胡桃のチョコレートパウンドケーキ Orange Peel and Walnut Chocolate Pound Cake</p>	¥1,200

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 炭焼き野菜添え (スープ付) Today's Quiche with Charcoal Grilled Vegetables (with Soup)	¥2,400	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 (ライス or パン付) Charcoal Grilled Awaji Beef Hamburg Steak with Roasted Vegetables (with Rice or Bread)	¥2,400
スモークサーモンと厚焼き卵のサンドイッチ レモンオイル Smoked Salmon and Thick Omelet Sandwich with Lemon Oil	¥1,900	宮崎県産森林どり もも肉の炭焼き 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)	¥2,400
炭焼きビーフハンバーガー フレンチフライ添え Charcoal Grilled Beef Hamburger with French Fries	¥2,900	本日の炭焼き牛肉ステーキ 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)	¥3,800
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 Buttermilk Fried Chicken Burger with French Fries	¥1,900	小川珈琲特製ビーフカレーライス 炭焼き野菜添え OGAWA COFFEE's Special Beef Curry and Rice with Charcoal Grilled Vegetables	¥2,200

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 Lunch Seasonal Vegetable Soup (Small Size)	¥600	NEW トッピング アボカド Avocado Topping	¥600
旬の野菜を使用したファーマーズサラダ Seasonal Farmer's Salad	¥500	NEW トッピング 目玉焼き Fried Egg Topping	¥200

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 Carrot Cake	¥950	ラベンダーとレモン風味のパウンドケーキ Lemon Lavender Pound Cake	¥730
NEW 抹茶のアフォガード ローズマリーの香り Matcha Affogato with a Hint of Rosemary	¥900	オレンジピールと胡桃のチョコレートパウンドケーキ Orange Peel and Walnut Chocolate Pound Cake	¥730
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 Whole Grain Scone with Seasonal Confiture and Tonka Bean-Flavored Buttercream	¥930	米粉のロールケーキ「京ろーる」 Kyo-Roll Cake (A Kyoto Inspired Roll Cake, Made Using Rice Flour)	¥650
自家製プリン マスカルポーネクリームと果実添え Homemade Pudding with Mascarpone Cream and Fruit	¥850	小川珈琲オリジナルカフェオレソフトサンデー OGAWA COFFEE's Original Cafe Au Lait Soft Serve Ice Cream Sundae	¥980
バイクドチーズケーキ Baked Cheese Cake	¥850	小川珈琲オリジナルカフェオレソフトクリーム (コーン) OGAWA COFFEE's Original Cafe Au Lait Soft Serve Ice Cream	¥600
レイヤーガトーショコラ バナナホイップ添え Layered Gateau au Chocolat with Banana Whipped Cream	¥850		



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 Carrot Cake	¥950	ラベンダーとレモン風味のパウンドケーキ Lemon Lavender Pound Cake	¥730
NEW 抹茶のアフォガード ローズマリーの香り Matcha Affogato with a Hint of Rosemary	¥900	オレンジピールと胡桃のチョコレートパウンドケーキ Orange Peel and Walnut Chocolate Pound Cake	¥730
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 Whole Grain Scone with Seasonal Confiture and Tonka Bean-Flavored Buttercream	¥930	米粉のロールケーキ「京ろーる」 Kyo-Roll Cake (A Kyoto Inspired Roll Cake, Made Using Rice Flour)	¥650
自家製プリン マスカルポーネクリームと果実添え Homemade Pudding with Mascarpone Cream and Fruit	¥850	小川珈琲オリジナルカフェオレソフトサンデー OGAWA COFFEE's Original Cafe Au Lait Soft Serve Ice Cream Sundae	¥980
バイクドチーズケーキ Baked Cheese Cake	¥850	小川珈琲オリジナルカフェオレソフトクリーム(コーン) OGAWA COFFEE's Original Cafe Au Lait Soft Serve Ice Cream	¥600
レイヤーガトーショコラ パナナホイップ添え Layered Gateau au Chocolat with Banana Whipped Cream	¥850		

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 Charcoal Grilled Toast Topped with Avocado and Lime	¥1,500	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 Charcoal Grilled Butter Toast with Strawberries, Rhubarb and Cream Cheese	¥1,300
シュガーバタートースト Sugar Butter Toast	¥1,100	炭焼きバタートースト & 小倉とマスカルポーネクリーム Charcoal Grilled Buttered Toast Topped with Ogura Red Bean Jam and Mascarpone Whipped Cream	¥1,100



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.

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

Charcoal Oven 炭焼きオープン料理

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	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 Charcoal Grilled Awaji Island Beef Hamburger Steak with Grilled Vegetables	¥3,000
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	炭焼きチキンと炭焼きハンバーグのコンビネーション Charcoal Grilled Chicken and Hamburger Steak Set	¥3,800
本日の炭焼き料理 Today's Charcoal Grilled Dish	ask	宮崎県産森林どり もも肉の炭焼き 焼き野菜添え Charcoal Grilled Miyazaki Prefecture Raised SHINRIN Chicken Thigh served with Grilled Vegetables	¥3,000

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 Buttermilk Fried Chicken Burger with French Fries	¥1,700	小川珈琲特製ビーフカレーライス 炭焼き野菜添え OGAWA COFFEE's Special Beef Curry and Rice with Charcoal Grilled Vegetables	¥2,000
炭焼きビーフハンバーガー フレンチフライ添え Charcoal Grilled Beef Hamburger with French Fries	¥2,700		

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 Daily Assortment of Grilled Vegetables (Regular Size)	¥900	炭焼きスペイン風オムレツ Charcoal Grilled Spanish Omelette	¥950
本日の炭焼き野菜盛り合わせ ラージ Daily Assortment of Grilled Vegetables (Large Size)	¥1,300	アペタイザー盛り合わせ Assorted Appetizers	¥1,600
本日の炭焼き野菜とフレッシュグリーンサラダ Today's Charcoal Grilled Vegetables and Fresh Green Salad	¥1,100	帆立とズッキーニのセヴィーチェ 炭の香り Scallop and Zucchini Ceviche with Charcoal Aroma	¥1,450
シンプルフライドポテト French Fries	¥700	ワカモレとトルティーヤチップス Guacamole and Tortilla Chips	¥850
フライドポテト ガーリック風味のパルミジャーノ添え Garlic Parmesan French Fries	¥800	本日の生ハム Cured Ham of the Day	¥950
バターミルクフライドチキン Buttermilk Fried Chicken	¥900	本日のチーズ盛り合わせ Today's Cheese Assortment	¥950~

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.