

# 透夏

すくな

透き通るような  
涼やかさ、清らかさを  
厳選した食材とともにあじわう  
ぜひお楽しみください  
小川珈琲の夏メニュー「透夏」を

## マンゴーパッション

2種類のチーズを使ったクリームに  
ドライフルーツを加え、パッションフルーツと  
マンゴーのムースで包み込みました。  
マンゴーのグラサージュで仕上げた、  
夏を感じさせるケーキです。

700円



COLD BREW  
水出し抽出

## 水出しオランウータン アイスコーヒー

ピターチョコレートのような芳ばしい香りと  
芳醇な口あたりが特徴のアイスコーヒー。

780円



(モクテル)

## オランウータン アイスコーヒーのモヒート

芳醇な口あたりの  
オランウータンアイスコーヒーに  
ミントを加え、夏にピッタリな  
モクテル「モヒート」をイメージしました。

※モクテルとは…  
カクテルと同様の工程で作る  
ノンアルコールドリンクです。

850円



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。

# 透夏

すくな

透き通るような  
涼やかさ、清らかさを  
厳選した食材とともにあじわう  
小川珈琲の夏メニュー「透夏」を  
ぜひお楽しみください



## 和三盆クリームのかき氷 ～珈琲 塩キャラメル練乳添え～

オーガニックアイスブレンドを使用した  
コーヒーゼリーとコーヒーシロップで味わう、  
大人のかき氷。和三盆クリームのやさしい甘さに、  
甘じょっぱい塩キャラメル練乳がアクセントに。

1,450円

- 和三盆クリーム
- 自家製コーヒー ジュレシロップ
- 練乳
- キャラメルナッツ
- 茹であずき
- バニラジェラート
- コーヒーゼリー



## 和三盆クリームのかき氷 ～和束町産抹茶 抹茶塩添え～

ふわふわ食感のかき氷に  
和三盆クリームをかけ、香り豊かな  
京都和束町産抹茶と北海道産あずきを  
加えた和風かき氷です。お好みで  
抹茶塩をかけて、味の変化をお楽しみください。

1,450円

- 和三盆クリーム
- 自家製抹茶 シロップ
- 練乳
- 白蜜
- 茹であずき
- 抹茶ジェラート
- コーヒーゼリー



## 和三盆クリームのかき氷 ～イチゴミルク 塩レモンシロップ添え～

ふわふわ食感のかき氷にイチゴと練乳を盛り付け、  
和三盆クリームで仕上げました。  
イチゴミルクと塩レモンシロップの  
さっぱりとしたかき氷です。

1,450円

- おいり
- 和三盆クリーム
- 自家製イチゴ シロップ
- 練乳
- フローズンイチゴ
- バニラジェラート
- フルーツみつ豆

O G A W A

C O F F E E

S W E E T S

14:00→

## スイーツ

SWEETS



### 夏のアフタヌーンセット

ミックスサンドイッチやスコーンなど、さまざまなスイーツを盛り合わせました。

コーヒーと一緒に午後のひと時をお楽しみください。

トロピカルスイーツを盛り込んだ夏を楽しむセットです。

**ドリンク付** ¥2,800

\*内容は日によって変更しますので、詳しくはスタッフにご確認ください。※写真はイメージです。

セットドリンクは  
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
- フェアトレードティー (HOT/ICED)
- オレンジジュース
- オーガニックアイスブレンド
- カフェラテ (HOT/ICED) +¥120
- アップルジュース

※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。