

cafe Time

Menu

珈琲

弊店は、ネルドリップで珈琲を抽出しております。
低い温度でゆっくりドリップするため、香りと甘さが引き立ちます。
弊店では追焚きをせずお出しするため、70度程度となります。
熱々がお好きな方は追焚き致しますので、ご注文の際お申し付け下さい。

※ 弊店の珈琲は、ニレブレンドのみです。ストレート珈琲はあえて取り扱っておりません。

- ・ **ニレブレンド** 650
定番！オールドビーンズ独自のコクのある苦味と甘み。酸味は殆どございません。
- ・ **ニレブレンドスペシャル** 750
時間をかけて抽出。（ストロング珈琲です）
豆の量も多く、オールドビーンズのコクと甘みを存分に味わえます。
- ・ **ドウミタス** 750
オールドビーンズの超濃厚旨味エキス。濃さはエスプレッソと同等です。
温度低めです。
- ・ **ウインナー珈琲** 750
ニレブレンドに上質な生クリームを浮かべた懐かしいメニュー
- ・ **カフェオレ** 700
ニレブレンドに、拘りの濃いミルク。他と一味ちがうカフェオレ。
- ・ **カフェグラッセ（アイス珈琲）** 700
オールドビーンズをじっくり抽出したアイス珈琲。ブルマン自信の一品
- ・ **オレグラッセ（アイスカフェオレ）** 700
オールドビーンズと濃厚ミルクでつくるアイスカフェオレ
- ・ **珈琲フロート** 850
カフェグラッセにバニラアイスクリーム
- ・ **ブラン・エ・ノアール ICE** 1000 ※お時間が掛かります
白と黒。超濃厚でつめたく甘い珈琲と生クリーム 二層のコントラスト

珈琲 COCKTAIL

- ・ **アイリッシュ珈琲** HOT or ICE 1000 ※お時間が掛かります
古典的アレンジ珈琲の代表。アイリッシュウイスキーと、生クリームと共に。
アイスが新たに新登場！！
- ・ **カフェ・フランジェリコ** HOT or ICE 1000
ヘーゼルナッツリキュールとニレブレンドのマリアージュ 生クリームと共に
- ・ **カフェ・ベイリーズ** HOT or ICE 1000
アイルランドのクリーム系リキュールとニレブレンド。
ほんのりバニラやチョコレートフレーバー。 生クリームと共に

TEA

- ・ **紅茶** (ブレンドリーフ) HOT or ICE 700
厳選した茶葉のブレンドリーフティー
- ・ **チャイ** (ミルクティー) HOT or ICE 700
濃いミルクでじっくりと紅茶を濃く抽出したミルクティー。
- ・ **マサラチャイ** HOT or ICE 750
数種のスパイスで作る濃厚エスニックチャイ。お砂糖を入れるとコクが更に！大人気！
- ・ **濃厚豆乳チャイ** HOT or ICE 800
濃い豆乳でじっくりと紅茶を濃く抽出したミルクティー
- ・ **濃厚豆乳マサラチャイ** HOT or ICE 850
濃い豆乳でじっくりと紅茶を濃く抽出したミルクティー
- ・ **マルコポーロ** HOT or ICE 900
フレンチフレーバーティーの代表格。甘い花と果物の芳香は、まさに逸品

その他

- ・ **チョコラータ** ※HOTのみです。 800
ビター・クーベルチュールチョコレートをやわらかく溶かして。
- ・ **チョコラータ・コンパンナ** ※HOTのみです。 900
チョコラータに生クリーム 意外とチョコラータよりさっぱり。ファン多し
- ・ **チョコラータ・ラム** ※HOTのみです。 1100
ホットカクテルの最高峰。ラム酒とチョコラータのマリアージュ。
- ・ **ホットミルク** 600
厳選した、ほのかな甘みの濃いミルク
- ・ **ジンジャーエール** 600
辛口のジンジャーエール
- ・ **オレンジジュース** 600
果汁100%
- ・ **アップルジュース** 600
果汁100%
- ・ **トマトジュース** 600
無塩タイプ。
- ・ **烏龍茶** 600
アイスのみ。
- ・ **レモンまるごと一個搾った レモン&ソーダ** 750
搾りたてのレモンの香り、爽やかな炭酸！
ガムシロップを別にお付けしますので、お好みで甘さの調整ができます！

Dessert

- ・ **CAKE** ※大変恐れ入りますが、ケーキのみ、ご注文はお断りさせて頂いております。
セット、又は他のドリンクと共にご注文をお願いします。
追加注文の場合はその限りではありません。
※ケーキの**テイクアウト**は致していません。
 - ・ **NewYork style cheese cake** 500
酸味が強く、濃厚で滑らかなチーズケーキ。
 - ・ **Classic style cheese cake** 500
酸味は少なく、コクがあってふんわりなチーズケーキ。
 - ・ **Gâteau au chocolat** 500
チーズケーキと並ぶ、銘品です。
フランス産クーベルチュールチョコレートを使用し生チョコの様な食感！
超濃厚ガトーショコラです！
- CAKE SET ————— 上記三種類の中からお選び下さい。 ————
- ・ **ニレブレンド + ケーキ** 1100
黄金の組合せ。
 - ・ **カフェオレ + ケーキ** 1150
 - ・ **カフェグラッセ or オレグラッセ + ケーキ** 1150
 - ・ **紅茶 or チャイ(アイスも可) + ケーキ** 1150
 - ・ **厳選ワイン 赤 or 白 + ケーキ** 1250
昼夜、共に、大人気の組合せ。
 - ・ **シングルモルト + ガトーショコラ** 合計金額 -100
全てを知り尽くした、大人の組合せ。



- **Gâteau au chocolat + milk gelato** 750
絶品ガトーショコラと、ミルクジェラートの最高の組合せ
- **milk gelato + framboise confiture** 550
ミルクジェラート+ラズベリーコンフィチュールかけ
- **Cinnamon Toast** 650
シナモンシュガーと共に香ばしく焼き上げたシリアルブレッドに生クリームを添えて

明るい内からアルコール！！

ALCOHOL ※お車を運転なさる方はご遠慮下さい。 ウイスキーその他のアルコールメニューご希望の方はお申し付け下さい。

- **BEER (小瓶)**
- PREMIUM MALTS** 750
"華やかな香り" と "深いコクと旨み" 柑橘系の後味。
- GUINNESS** 900
スタウトビールの中で最も世界的に知られるビール
独特の濃い琥珀色、苦味、強いホップの香り、そしてクリーミーな泡立ち
- **激うま！角ハイボール** 750
他店と比較してください。レベルが違います！！
- **ゆず酒 ロックorソーダ割** 750
ゆずの香りが素晴らしい。旨すぎて、ゴクゴク吞んでしまいます。注意。
- **あざらし梅酒 ロックorソーダ割** 750
日本酒ベースのトロリとした濃厚な味わい。プレミアムな梅酒。
- 温かいお酒**
- **SPICY HOT WINE** 850
スパイシーでフルーティー。大人気のドリンクです。
- **チョコラータ&ラム (生クリーム乗せは+100円)** 1000
クーベルチュールチョコをミルクで溶かして、ラム酒を少し。
- **スコッチウイスキーお湯割り (hot milk割は+50円)** 800
温まります！クローブ入りで、ほのかにスパイシー！（銘柄はご指定できません）
- **バーボンお湯割り (hot milk割は+50円)** 800
温まります！クローブ入りで、ほのかにスパイシー！（銘柄はご指定できません）
- **ゆず酒お湯割り** 750
ゆずの香りが素晴らしい。旨すぎて、ゴクゴク吞んでしまいます。注意。
- **あざらし梅酒お湯割り** 750
日本酒ベースのトロリとした濃厚な味わい。プレミアムな梅酒。
- その他 ウイスキー、ラム酒、他 お尋ね下さい

・ 厳選GLASS WINE

850

赤：カバローネ カベルネ ヴェネト（イタリア）
 白：シャトー・デゼサルブランキュヴェプレスティージュ（フランス）
 リピートのお客様が非常に多い、
 ブールマンが自信をもってオススメするワインです。是非一度お試し下さい。

・ WINE BOTTLE 赤

ピニャマイボ ビトラル シラー（チリ）フルボディー 3000
 熟したプラムやブラックベリーを思わせる香りと、
 チョコレートやバニラを思わせる味わい。まろやかなタンニン。

カバローネ カベルネ ヴェネト（イタリア）ややフルボディー 4500
 ラズベリー、プラムのジャムのような、濃厚な甘い香り。
 熟したベリーの凝縮感がある味わい。まろやかなタンニン。
 非常にまろやかな口当たり。

ファロプリミティーヴォディマンドゥーリア（イタリア）フルボディー 4500
 チェリーや熟したブルーベリーなどの果実味、タンニンをしっかりと感じさせつつも、
 ほんのりと感じるハーブ

・ WINE BOTTLE 白

シャトー・デゼサルブランキュヴェプレスティージュ(フランス) やや辛口 4500
 洋梨のような完熟したフルーツにスモーク、ナッツ、蜂蜜の風味。
 濃く、豊かな個性があり、滑らかで焦がしたオークの風味の後口。

ガヴィ ディ ガヴィ ブリック サッシ（イタリア）辛口 4500
 熟したパッションフルーツや洋梨のコンポート、グリーンアップル、蜂蜜。
 口に含むと、微かに発泡を感じる爽快な口当たり。繊細な辛口白ワイン。



・チーズ盛り合わせ+ワインセット
 厳選グラスワインとの御得なセット

1600

Foods

■ 完全数量限定（かなり旨い）
大人気！和牛すね肉のビーフシチュー 2200
 口コミでリピーター続出！ 売り切れ御免ですので、無い場合は悪しからず。
 ドリンクと共にご注文の場合 2000+drink



■ 激うま！三種きのこスパゲッティー 1300
 キノコのオイル付けをパスタに絡めました。キノコの旨みを最大限活かしました。
 ナポリタンとライバルの大人気メニュー！

■ ブールマン・スパイシー・ナポリタン（大人気） 1300
 ナポリタンマニアの方！これが、ブールマンスタイルです。
 ビール、ハイボールとの相性抜群！現在ダントツ人気NO1。
 生卵の黄身不要の方、お申し出下さい。



■ チリコンカン 700
 チリビーンズともいいます。ブールマンオリジナルレシピ。
 ピリ辛です。ビールなどと相性抜群！

■ チリコンカンライス 1000
 大人気！
 目玉焼きがトッピングされます。

■ ひよこ豆のキーマカレーライス 1000
 ジンジャーが利いたスパイシーなキーマカレー。大人気！

Snacks

- ・ **ミニチーズ（小皿にちょっと）** 500
ハード系数種、又はブルーチーズのみ からチョイス。
- ・ **日替り自家製ピクルス小皿** 400
ワインやビールにぴったり。
- ・ **ブルサンと小麦麦芽のクラッカー** 500
ガーリックとハーブを練り混ぜたクリームチーズ、ブルサン。ワインやビールにぴったり。
- ・ **チーズ盛り合わせ** 850
ドライフルーツ・クラッカー付。この量でこの値段！
- ・ **ドライフルーツ盛り合わせ** 700
大好評！クオリティーの高いドライフルーツを盛り沢山！ウイスキーなどのお供に
- ・ **三種キノコオイル漬** 600
旨み成分100パーセント！！ワイン、ビール、何でも合います！パンにのせても美味！
- ・ **究極の目玉焼！** 250
ワインのアテをコンセプトに、数種のスパイスと、こだわりバターで仕上げました！
- ・ **チーズオムレツ** 600
ふんわり卵にとろーりチーズ！人気の逸品です。
- ・ **オイルサーディン ミックスハーブ焼** 700
オイルサーディンを香り高いハーブ、ニンニクと共に焼き上げます。
オリジナルレシピ。大人気です！
- ・ **「成城すずまさ」 の手作りチョリソー** 850
ブルマン向かいの名店肉屋の絶品ピリ辛ソーセージ！
粗引の肉汁たっぷりの凝縮された旨味に驚きます。是非一度お試しください！！

-
- ・ **パン** 300
オイルサーディン等のタバスと共に！ とても美味しいパンです！
ご希望により、オリーブオイルを+50円でお付けします。
 - ・ **小麦麦芽のクラッカー** 200
チリコンカンやオイルサーディン等と共に！
香ばしく、それだけでも美味しいクラッカー。

- ・ **ミックスナッツ** 500
ビールなどのお供に
- ・ **単品ナッツ** 500
ご希望の単品組合せのミックスも可能です。
 - ・ピスタチオ
 - ・アーモンド
 - ・カシューナッツ
 - ・ジャイアントコーン
 - ・柿ピーわさび
- ・ **チョコレート盛り合わせ** 500
ウイスキーなどにぴったり