

cafe time menu

・珈琲

ニレブレンド 650

オールドビーンズ特有のダークチョコレートの様なコクのある苦みと甘み。

ノアール 750

ニレブレンドと、ドゥミタスの中間の濃さ。時間をかけてじっくり抽出します。ストロング珈琲。

ドゥミタス 750

オールドビーンズの超濃厚エキス。濃さはエスプレッソと同等。

ウインナーコーヒー 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。混ぜずにお飲みください。

カフェオレ 700

ニレブレンドに、選り抜いた濃厚ミルク。

カフェグラッセ 700

ニレブレンドのアイス珈琲。他のアイス珈琲が飲めなくなるかも。

オレグラッセ 700

味わい深い濃厚ミルクとニレブレンドのアイスカフェオレ。

珈琲フロート 850

カフェグラッセに、ミルクジェラートを浮かべた、幸せ一杯のドリンク。

ブラン・エ・ノアール 1000

白と黒。超濃厚で、冷たく甘い珈琲にホイップなしの生クリーム。
二層になったカクテルの様な美しい佇まい。

・珈琲カクテル

※お酒が入っています。

アイリッシュ珈琲 1000

古典的アレンジ珈琲の代表格。アイリッシュウイスキー、ホイップ生クリームと共に。

アイリッシュ・カフェオレ HOT or ICE 900

カフェオレに、アイリッシュウイスキー。ホッとする味わい。

カフェモカ HOT or ICE 900

カフェオレに、ビターチョコレートのリキュール。

・TEA

アイスティー

HOT TEAは、廃止しました。ICE TEAのみになります。

チャイ HOT or ICE

濃厚ミルクで、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

数種のスパイスで作る濃厚エスニックチャイ。お砂糖を入れるのがお勧め。

・その他

ショコラータ ※HOTのみ

ビタークーベルチュールチョコをゆっくりミルクで溶かします。

ショコラータ・コンパンナ ※HOTのみ

ショコラータに、ホイップ生クリーム。ファン多し。

ショコラータ・ラム ※HOTのみ

ショコラータと、ラム酒のマリアージュ。

ホットミルク

厳選した濃厚ミルクは、お砂糖を入れると更に美味。

ジンジャーエール

辛口のジンジャーエールです。

オレンジジュース

果汁100パーセント。

アップルジュース

果汁100パーセント。

レモンまるごと一個搾った レモン&ソーダ

フレッシュレモンが香る、大人気ドリンク。

CAKE※全て小麦粉不使用

※大変恐れ入りますが、**ケーキ単品のご注文は出来ません。** 下記セットドリンク又は他のドリンクと共にご注文お願いします。

700

NY Style cheese cake

500

贅沢な食材で作る、濃厚な味わい、絶妙な酸味のチーズケーキ。

700

Apple & Cinnamon cheese cake

600

大人のスパイシーなアップル&シナモンチーズケーキ。ブラックペッパーがアクセント。

750

Gateau chocolat

500

ビタークーベルチュールチョコレートを使用し、生チョコの様な仕上がりにした、大人の、ビターな超濃厚ガトーショコラ。

Ice Cream

800

※大変恐れ入りますが、**アイスクリーム単品のご注文は出来ません。**

ドリンクと共にご注文お願いします。

900

ミルクジェラート

500

ミルクジェラート ラム酒かけ

650

1000

Drink Set

ドリンクセットは、下記からお選び下さい。

600

● ニレブレンド（珈琲）+

NY Style cheese cake

1100

Apple & Cinnamon cheese cake

1200

Gateau chocolat

1100

600

● カフェグラッセ、オレグラッセ、チャイ、アイスチャイ+

NY Style cheese cake

1150

Apple & Cinnamon cheese cake

1250

Gateau chocolat

1150

600

● ワイン 赤&白

NY Style cheese cake

1300

Apple & Cinnamon cheese cake

1400

Gateau chocolat

1300

ウイスキーとのセットは、合計価格の100円引きとなります。

Booze

BEER Premium Malts 小瓶

激うま！角ハイボール

大評判の旨さ。弊社売上No.1！

ゆず酒 ロック、ソーダ割り、お湯割り

あらごし 梅酒 ロック、ソーダ割り、お湯割り

ウイスキー各種

温かいお酒

スパイシーホットワイン

スパイシーでフルーティーな温かいワイン。

チョコレートラム

ビタークーベルチュールチョコをゆっくりミルクで溶かしたチョコレートと、ラム酒のマリアージュ。

チョコレートラム コンパンナ

チョコレートラムと、ホイップ生クリーム。

ウイスキーミルク割り

意外と知らない心温まる味わい。

ゆず酒 or あらごし梅酒 お湯割り

アイリッシュ珈琲

古典的アレンジ珈琲の代表格。アイリッシュウイスキー、ホイップ生クリームと共に。

アイリッシュ・カフェオレ

カフェオレに、アイリッシュウイスキー。ホッとする味わい。

カフェモカ

カフェオレに、ビターチョコレートのリキュール。

WINE

赤

タロ・プリミティーヴォ・ディ・マンドゥーリア

ブラックベリーやブルーベリーなどの黒果実系のアロマに、カカオやバニラのアクセント。余韻にはほんのりと甘味を感じ。超極上イタリア・フルボディ辛口赤ワイン。

BOTTLE 4500

GLASS 850

赤

サレント・ロッソ・パッシート

果実の濃縮した香り。バニラ、甘草、モカのニュアンス。力強い果実味、フレッシュな酸味、キメ細かなタンニンが特徴。陰干しブドウならではの凝縮感を楽しめるフルボディの赤ワイン。

BOTTLE 4500

GLASS 850

白

シャトー・デ・セザール・ブラン

やや薄い黄色、フルーティで熟した洋ナシや白桃のようなはっきりとした甘い香りと、余韻にローズマリーのような香り。酸味は穏やかで凝縮度の高い目の詰まった味わい。

BOTTLE 4500

GLASS 850

スパイシーホットワイン

スパイシーでフルーティーな温かいワイン。

900

ワインのお供に

チーズ盛り合わせ 単品

ボリューム満点な、チーズ盛り合わせ。クラッカー付き

950

ワイン+チーズ盛り合わせSET

1750

ミニチーズ小皿

ハード系三種又は、ブルーチーズをお選びください。

500

Foods

スパイシー・ナポリタン

1300

昔ならでは、ではなく、お客様からの評価は非常に高い一歩進化したナポリタンです。
ビールやハイボールとの相性抜群の名作。

三種きのこスパゲッティ

1300

キノコの旨味を最大限に引き出した、オイル系スパゲッティです。

チリコンカン 単品

700

弊社売上No.1のメニュー。手間がかかっています。菌ごたえのある粗挽き肉と豆がチリソースにからみ最高です。単品メニューはチーズを乗せてオープンで仕上げます。

チリコンカンライス

1000

目玉焼きがトッピング。

パン単品

300

非常に香ばしい、シリアルブレッド。チリコンカン等のお供に。

プレミアムカレー

1300

仕込みに3日掛かっています。

ごろりとした和牛すね肉と、十数種類のオリジナルブレンドのスパイス。

店主の研究のために作っているので、採算は合っていません。毎回、レシピが変わります。

Snacks

ミックスナッツ 質の高いナッツを別々にセレクトしてミックスしています。	500
チョコレート盛り合わせ 上質のチョコレートをセレクト。	500
ピクルス 自家製ピクルスです。オリジナルレシピの漬け酢で数種類の野菜をミックス。人気の逸品。	500
チーズ盛り合わせ ボリューム満点な、チーズ盛り合わせ。クラッカー付き	950
ミニチーズ小皿 ハード系三種又は、ブルーチーズをお選びください。	500
チーズオムレツ ふんわり卵にとろーりチーズ。人気です。	600
究極の目玉焼き 何故か有名メディアに潜入取材された、ワインのアテに開発したスパイシーな目玉焼き。	350
三種きのこのオイル漬け きのこをコンフィして旨味を凝縮。ブラックペッパーで完ぺきなおつまみになります。	600
小麦麦芽のクラッカー 香ばしいから、そのまま食べても美味しいクラッカー。チリコンカン等と共に。	200
パン単品 非常に香ばしい、シリアルブレッド。チリコンカンや、三種きのこのオイル漬けと共に。	300