

自家焙煎珈琲

ときには時計をはずして、
時の流れを楽しむ。
ゆっくりと、そしておだやかに——。
珈紋では煎りたて、挽きたて、
淹れたての珈琲をご用意いたします。



ブレンド珈琲

Blended coffee

珈紋ブレンド **528円**
(税込580円)
フルシティ・ロースト(深煎り)のハードタイプ。
適度な苦味、深いコク、すっきりとした余韻。

珈紋マイルドブレンド **528円**
(税込580円)
シティ・ロースト(中深煎り)の華やかな香り、
ほのかな酸味、甘い余韻。

「ブレンド2種のおかわりサービス価格273円(税込300円)」
※同一商品のおかわりのみ対象

ストレート珈琲

(産地別コーヒー:グレード)

Straight coffee

ブラジル **573円**
No.2 ショコラ (税込630円)

ミナス・ジェライナ州サント・アントニオ・アンパロ。
組合に属する20農園からこの地域特有の風味を持つ
コーヒーを選別するため、安定した品質の逸品。
香りはカカオのニュアンス。
ハイローストと当店では浅めの焙煎も酸味はわずかで
まろやかな甘味が広がります。

キリマンジャロ **591円**
(税込650円)
(タンザニア)モンデュール農園(単一農園指定)

キリマンジャロ連峰モンデュール山麓標高1650~1840m
に位置するモンデュール農園。
キャラメルのような甘い香り、フルーティーな酸味が
バランスよく広がり、甘い余韻が長く続きます。

ケニア・キリニャガ **591円**
(税込650円)
ケニア山南側の麓にあるキリニャガ地区の
農家より厳選を重ねた高品質のコーヒー。
濃厚なコク、ダークチェリーのような甘み、シトラス系の
ごくわずかな酸。

アレンジ珈琲

Arrangement coffee

ウイナー珈琲 **573円**
(税込630円)
ホイップクリームを浮かべたコーヒー。

アイリッシュ珈琲 **591円**
(税込650円)
少量のアイリッシュウイスキーで香りをつけ、
ホイップクリームをのせたアイルランドの名物コーヒー。
(アルコール約2.7%)

ジャバ珈琲 **600円**
(税込660円)
ホイップクリームにチョコソースと
削ったチョコをふりかけて。



ジャバ珈琲

ウイナー珈琲

アイス珈琲

Ice coffee

コーヒー豆を更に贅沢に20g以上使用。
ご注文を受けてから豆を挽き、
丁寧に抽出いたします。

珈紋アイス珈琲 **573円**
(税込630円)
淹れたてを直接氷にゆっくり回しかけて急冷します。
ブラックで飲むことを想定した、香りを生かし、
さっぱりとした味わいのアイスコーヒーです。

「珈紋アイス珈琲のおかわりサービス価格273円(税込300円)」
※同一商品のおかわりのみ対象

アイス・ウイナー珈琲 **619円**
(税込680円)
ホイップクリームをたっぷり浮かべた
アイスコーヒー。

アイス・ジャバ珈琲 **637円**
(税込700円)
ホイップクリームにチョコソースと
削ったチョコをふりかけて。

紅茶

Tea

厳選した茶葉を使い、ポットにて提供いたします。(チャイ、アイス・ティーを除く)

楽しみ方

1杯目はそのままお召し上がりください。香り、水色、味を先ずお楽しみください。2杯目以降は抽出がすみ、より
濃厚な味になりますので、お好みでミルクなどを加えて濃さを調節し、お召し上がりください。

ダーズリン(インド) **637円**
(税込700円)
紅茶の王様、紅茶のシャンパンとも称されます。
清涼感のある独特なマスカットフレーバーが特徴です。

アッサム(インド) **573円**
(税込630円)
濃い水色、濃厚なコク、スモーキーな香り。

ウバ(スリランカ) **573円**
(税込630円)
バラと称されるエキゾチックな香り、
ルビーを思わせる水色、スパイシーな渋み。

ニルギリ(インド) **573円**
(税込630円)
「青い山」の意で紅茶のブルーマウンテンとも称される。
さわやかで優雅な香り。

アール・グレイ **573円**
(税込630円)
ベルガモットオレンジの清涼感のあるフレーバーティー。

チャイ **546円**
(税込600円)
シナモンなどのスパイス香る甘いミルクティー。

アイス・ティー **528円**
(税込580円)
ニルギリを使用した美しい水色です。

アイス・チャイ **573円**
(税込630円)
シナモンなどのスパイス香る甘いアイスミルクティー。

エスプレッソ珈琲メニュー

【急行】という名の通り、極細挽きのコーヒー豆に蒸気で圧力をかけて20秒から30秒という短時間で抽出されるコーヒーです。1杯当たり約30ccととても少量ですが、その強い苦味とコクはたっぷりのミルクやフレーバーシロップを加えても負けることなく、しっかり自己主張します。このことから様々なアレンジコーヒーがあることも特徴です。



カフェ・エスプレッソ

Cafe espresso

コーヒーの濃縮したエキスを味わうかのようなコーヒーです。本場イタリアでは砂糖をたっぷり加えて(ティースプーン1〜2杯程度)3口程度で一気に飲み干します。砂糖を加えることで、コクがよりいっそう立ちます。1杯は極少量で、小さなデミタスカップで提供します。

ソロ (30cc、シングルの意) 328円
(税込360円)

ドッピオ (60cc、ダブルの意) 428円
(税込470円)

アイス アレンジ

Ice arrangement

アイス・カフェ・ラテ 528円
(税込580円)
たっぷりのミルクを加えた、エスプレッソ版アイス・カフェ・オレ。

アイス・フレーバー・カフェ・ラテ 573円
(税込630円)
アイス・カフェ・ラテにお好みのフレーバーシロップを加えます。以下のフレーバーシロップからお選びください。

バニラ キャラメル ヘーゼルナッツ チョコレート

アイス・カフェ・モカ 619円
(税込680円)
チョコレート風味のアイス・カフェ・ラテにホイップクリームを浮かべて。

アイス・キャラメル・マッキアート 619円
(税込680円)
キャラメル風味のアイス・カフェ・ラテにホイップクリームを浮かべて。

ホット アレンジ

Hot arrangement

カフェ・ラテ 528円
(税込580円)
エスプレッソにたっぷりのミルクを加えたマイルドな味わい。

「カフェ・ラテ、アイス・カフェ・ラテのおかわりサービス価格273円(税込300円)」
※同一商品のおかわりのみ対象

フレーバー・カフェ・ラテ 555円
(税込610円)
カフェ・ラテにお好みのフレーバーシロップを加えます。以下のフレーバーシロップからお選びください。

バニラ キャラメル ヘーゼルナッツ チョコレート

カフェ・コン・パンナ 573円
(税込630円)
エスプレッソコーヒーにホイップクリームを浮かべて。



アイス・カフェ・モカ



カフェ・コン・パンナ



Herb Tea

ハーブティ

ハーブティは、ハーブの有効成分を簡単に摂取することができる方法です。個々のハーブが持つ薬理効果は多岐にわたり、古来より予防法・治療法のひとつとして用いられてきました。



ローズピンク



ローズレッド



アップルフルーツ



レモングラス



ジュニバーベリー



No.2 ハーブティ 573円
(税込630円)

【薬理効果】便秘、ストレス、ホルモンバランス、鎮静、強壮作用、冷え性、消化促進
【使用ハーブ】レモンバーベナ、ローズレッド、オレンジフラワー、ジャーマンカモミール

No.9 ハーブティ 573円
(税込630円)

【薬理効果】しみ、くすみ、肌荒れ、疲労回復、二日酔い、新陳代謝、コレステロール、免疫強化
【使用ハーブ】ハイビスカス、リコリス、ローズヒップ、ジュニバーベリー

No.4 ハーブティ 573円
(税込630円)

【薬理効果】殺菌作用、食欲不振、神経痛、消化促進、血行促進
【使用ハーブ】ペパーミント、セボリ、オレンジフラワー、ジャーマンカモミール

No.10 ハーブティ 573円
(税込630円)

【薬理効果】ストレス、不眠、緊張緩和、疲労回復
【使用ハーブ】オレンジフラワー、ジャーマンカモミール、ラベンダー、レモンバーム

No.5 ハーブティ 573円
(税込630円)

【薬理効果】胃腸機能調整、血行促進、ストレス、ホルモンバランス、不眠
【使用ハーブ】レモングラス、ローズマリー、エルダーフラワー、ジャーマンカモミール

カモミール 555円
(税込610円)

【薬理効果】強壮作用、鎮静、不眠、発汗作用、精神安定
【使用ハーブ】ジャーマンカモミール
※飲みやすいハーブティーで、入門編としても最適です。

その他のお飲み物

Fruit juice, Soda, Milk

100%フルーツジュース

果実の美味しさをそのままギュッと絞った
ビタミンたっぷりのヘルシードリンク。



ブラッド・オレンジ・ジュース

太陽を思わせる、鮮やかな赤色の
イタリア・シチリア産ブラッドオレンジ、
ストレート果汁。

591円
(税込650円)

フレッシュ・バナナ・ジュース

バナナとバニラアイスをミキシング。

573円
(税込630円)

国産りんごジュース

国産りんご100%のストレート果汁を使用。

528円
(税込580円)

ミックス・ジュース

バナナ、黄桃、柑橘類、りんご、バニラアイスをミキシング。

591円
(税込650円)

ホットミルク

きめ細やかに泡立てたフォームドミルク。

482円
(税込530円)

クリーム・ソーダ

懐かしのメロンソーダに良質のバニラアイスクリーム。

573円
(税込630円)

パフェ&ゼリー

Parfait and Jelly



ドリンクと一緒に注文で100円引き!
(税込なら110円お得)

季節のフルーツ・パフェ

フルーツをたっぷり使った定番パフェ。
季節により内容が変わります。

955円
(税込1,050円)

キャラメル・チョコレート・ バナナ・パフェ

バナナ、チョコアイスとバニラアイス。
美味しさの王道です。

891円
(税込980円)

ティラミス・パフェ

マスカルポーネチーズとエスプレッソコーヒー
のケーキをパフェ仕立てにアレンジしました。

928円
(税込1,020円)

ヨーグルト・パフェ

ヨーグルトベースのさっぱり甘さひかえめパフェ。

828円
(税込910円)

白玉あんみつパフェ

寒天、抹茶とバニラアイス、小豆、ワラビもちなどの
和風仕立てのパフェ。

728円
(税込800円)

珈紋の珈琲ゼリー

自慢のブレンドコーヒーを更に一味工夫して
ゼリーにしました。
コクのあるバニラアイスと相性バツグン!

564円
(税込620円)

和風珈琲ゼリー

珈琲ゼリーに白玉、ワラビもち、小豆を
トッピングした人気メニュー。

655円
(税込720円)

アッフォガード

上質のバニラアイスに、苦味とコクのある熱い
エスプレッソコーヒーをかけて食べる、
イタリア代表的なデザート。食後に最適です。

573円
(税込630円)



季節のフルーツ・パフェ



キャラメル・チョコレート・
バナナ・パフェ



ティラミス・パフェ



白玉あんみつパフェ



和風珈琲ゼリー



ヨーグルト・パフェ

ケーキ

cake

ALL 637円

(税込700円)

テイク・アウトもできます。
価格はショーケースをご覧ください。



ドリンクと一緒に注文で100円引き!
(税込なら110円お得)



ガトー・ショコラ

バナラ・シフォン

バナラ風味のふわふわケーキ。

ベイクド・チーズケーキ

しっとり濃厚チーズケーキ。

ガトー・ショコラ

チョコレート好きのためのケーキ。
ガナッシュをのせて。



バナラ・シフォン



ベイクド・チーズケーキ

焼きたて!ワッフル

Waffle

自家製オリジナル生地を
焼きたてで提供します。



ドリンクと一緒に注文で100円引き!
(税込なら110円お得)

チョコバナナワッフル

チョコレートアイスとバナナ、キャラメルとチョコソース。
王道の美味しさです。

673円

(税込740円)



チョコバナナワッフル

和風抹茶ワッフル

抹茶アイスと小豆、ワラビもちをトッピング。
黒蜜をかけた和風な味わい。

646円

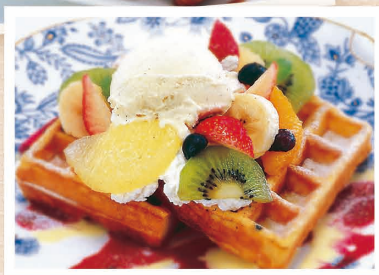
(税込710円)

フルーツバナナワッフル

バナナと苺のソースと色々フルーツ、
バナナアイスをトッピングした贅沢ワッフル。

700円

(税込770円)



フルーツバナナワッフル

はちみつわっふる

ホイップクリームとバナナアイスにアカシアの蜂蜜。

646円

(税込710円)

メープル・ワッフル

天然素材100%の上質なメープルシロップは
ヘルシーな甘味料。
生地とシロップのみでシンプルに。

437円

(税込480円)

マスカルポーネ・アップル・ シナモン・ワッフル

マスカルポーネチーズのクリームに
ゴロゴロりんごソース、自家製キャラメルソースと
シナモン風味の組み合わせ。

719円

(税込790円)

マスカルポーネ・アップル・シナモン・ワッフル



ティラミス・ワッフル

マスカルポーネチーズのクリームとバナナアイス、
微粉末コーヒー豆をふりかけた大人の味。

719円

(税込790円)



ティラミスワッフル

サンドイッチ

Sandwiches



ドリンクと一緒に注文で100円引き!
(税込なら110円お得)

ハムと玉子のホットサンド

ロースハムと玉子フィリングの人気メニュー。

664円
(税込730円)

ツナとポテのホットサンド

ツナとポテの絶妙コンビ。
玉子フィリング入り。

664円
(税込730円)

ハムとチーズのホットサンド

ロースハムとトマト、溶け出すチーズが魅力!!
ツナ・ポテト入り。

800円
(税込880円)

具たくさんミックス・サンド

ハム、トマト、キュウリ、玉子、ポテトサラダ、
ツナなど、いろいろ挟んだお得なサンド。

773円
(税込850円)

はみだしベーコンのB.L.T.

厚切りベーコンをふんだんに使用、レタスと
トマトをサンドしたニューヨークスタイル。

819円
(税込900円)

シンプルトースト

厚切りパンのトーストにバターを添えて。

300円
(税込330円)

※こちらの商品は値引対象外



ハムと玉子のホットサンド



はみだしベーコンのB.L.T.



温泉卵のシーザーサラダ

フレッシュ・サラダ

Fresh salad

温泉卵のシーザーサラダ

リッチでクリーミーなサラダです。

664円
(税込730円)

ポテトとツナ玉サラダ

ポテトサラダ・ツナ・玉子、マヨネーズであえた
3種の具材のそりいぶみ。

646円
(税込710円)

ロースハムサラダ

ロースハムと玉子フィリングのシンプルサラダ。

628円
(税込690円)

ミニハムサラダ

ロースハムサラダの小バージョン。

328円
(税込360円)



ロースハムサラダ



ポテトとツナ玉サラダ



自家焙煎珈琲 Take out

珈琲舎「珈紋」の珈琲豆は、より新鮮で良質を目指しています。

珈紋ブレンド

フルシティ・ロースト(深煎り)のハードタイプ。
適度な苦み、深いコク、すっきりとした余韻。

200g 1,056円
(税込1,140円)

キリマンジャロ

(タンザニア) モンデュール農園(単一農園指定)
キリマンジャロ連峰モンデュール山麓標高1650~1840mに位置する
モンデュール農園。
キャラメルのような甘い香り、フルーティーな酸味がバランスよく
広がり、甘い余韻が長く続きます。

200g 1,408円
(税込1,520円)

ブラジルNo.2 ショコラ

ミナス・ジェライナ州サント・アントニオ・アンパロ。
組合に属する20農園からこの地域特有の風味を持つコーヒーを
選別するため、安定した品質の逸品。
香りはカカオのニュアンス。ハイローストと当店では浅めの焙煎も
酸味はわずかでまろやかな甘みが広がります。

200g 1,260円
(税込1,360円)

珈紋マイルドブレンド

シティ・ロースト(中深煎り)の華やかな香り、
ほのかな酸味、甘い余韻。

200g 1,056円
(税込1,140円)

ケニア・キリニャガ

ケニア山南側の麓にあるキリニャガ地区の農家より
厳選を重ねた高品質のコーヒー。
濃厚なコク、ダークチェリーのような甘み、シトラス系の
ごくわずかな酸。

200g 1,408円
(税込1,520円)

もちもち生パスタ

中太平打ち麺
リングイネ

pasta

喫茶店のナポリタン



得 ドリンクと一緒に注文で100円引き!
(税込なら110円お得)

喫茶店のナポリタン 937円
(税込1,030円)
一昔前は喫茶店の定番メニュー。
懐かしさにこだわりのスパゲッティーに温泉卵をのせて。

**海老とほうれん草の
トマトクリーム** 1,082円
(税込1,190円)
海老たっぷりのご馳走パスタ。

厚切りベーコンのカルボナーラ 982円
(税込1,080円)
厚切りのベーコンに卵と生クリーム、
グラナ・パダーノ・チーズのkokのあるソース。
ブラックペッパーをピリリと効かせて。

明太子のカルボナーラ 1,028円
(税込1,130円)
明太子とクリーミーなカルボナーラソースでまったりと。
和洋折衷パスタ。

明太子スパゲッティー 937円
(税込1,030円)
和風だしとバターの風味のパスタに明太子。
和風パスタの定番。

梅しそとイカのパスタ 982円
(税込1,080円)
ねり梅と出汁しょう油のパスタ。
しその香りでさっぱり味。



海老とほうれん草のトマトクリーム

厚切りベーコンのカルボナーラ



梅しそとイカのパスタ

ドリア&スパイシー・カレー

Doria & Spicy curry

得 ドリンクと一緒に注文で100円引き!
(税込なら110円お得)

ミートソースドリア 700円
(税込770円)
ミートソースとホワイトソースのWソースのドリア。

アスパラ・ベーコンのバジルドリア 891円
(税込980円)
アスパラとベーコンのドリアに
バジルソースのアクセント。

海老たっぷりドリア 1,028円
(税込1,130円)
たっぷりエビのお勧めドリア。
隠し味に少量のトマトソースでさっぱりと。

珈紋のチキンカレー 937円
(税込1,030円)
和風だしで低温調理した、しっとりやわらか
長州鶏モモをサッとオープンで温めて。
付け合せ野菜とまぜて食べるのもおすすめ。

半熟たまごの焼きカレー 937円
(税込1,030円)
コロコロにカットしたハンバーグ、
トロリと半熟たまごにミートソースの隠し味。

オープン焼きハンバーグカレー 1,164円
(税込1,280円)
100gのハンバーグにスパイシーカレーと
チーズをかけてオープンに。
仕上げに温泉卵をのせて。
いろいろ食べ方の楽しめるリッチカレー。



アスパラ・ベーコンのバジルドリア

珈紋のチキンカレー



オープン焼き
ハンバーグカレー