



飲み物 Drink



ドリップコーヒー Drip Coffee

～ ハンドドリップで一杯ずつ丁寧に抽出いたします ～

ハンドドリップ Hand Drip

暮で扱うコーヒー豆は全てスペシャルティコーヒー*を使用しています

※スペシャルティコーヒーとは

生産地・生産者が明確で、栽培、収穫、精選、選別から輸送・保管にいたる全ての工程が一貫管理されたもの。その土地の環境に適した方法で丁寧に育成されることにより、産地特有の豊かな風味をお楽しみいただけます

コスタリカ サントルシア

¥550

明るく爽やかな香り、シャンパンのような軽やかな酸味と甘さを持つバランスのとれたコーヒー

暮のおすすめフード：暮プリン、オートミール&全粒粉のクッキー

ケニア ガチュヤニ

¥550

レモングラスのような爽やかな香り、グレープフルーツのような風味、ラズベリーのような甘さとコクを持つコーヒー

暮のおすすめフード：国産レモンチーズタルト

ブラジル セルタオジーニョ

¥550

ローストアーモンドのような芳ばしい香り、ミルクチョコレートのようなやさしい甘さとコクを持つ、ミルクとも相性の良いコーヒー

暮のおすすめフード：本日のパウンドケーキ、わらび一餅、芋八さんの焼き芋



◎コールドブリュエコーヒー

¥450

熱を加えずにゆっくりと抽出した水出しアイスコーヒー
すっきりとしたコクとなめらかな口当たり

エスプレッソ Espresso

◎エスプレッソ (シングル)

¥300

◎エスプレッソ (ダブル)

¥350

コーヒー豆の旨味をギュッと濃縮した一杯

◎アメリカーノ (ホット / アイス)

¥400

エスプレッソをお湯または氷水で割った、
すっきりとした味わい

◎カフェラテ (ホット / アイス)

¥450

エスプレッソにミルクをたっぷり注ぎました

◎カプチーノ

¥450

エスプレッソにたっぷりのフォームミルクを加えたなめらかな味わい



※当店の表記価格は、税別となります。



飲み物 Drink



お茶 Tea

日本茶屋 ハトハ

暮で扱うお茶は全て、日本茶インストラクター水嶋秀八氏が代表を務める「日本茶屋 ハトハ」*の茶葉を使用しています

※ハトハのお茶は、様々な茶種や品種、産地の日本茶やハーブを、日本最高クラスの茶師がブレンド。毎日の気分やシーンに合わせて選べるお茶のラインナップを揃えています

- ◎ハトハ 玄米茶 (ホット / アイス) ¥350
静岡産の煎茶に香ばしく炒った国産玄米をたっぷりブレンド
- ◎ハトハ うるわし (ホット / アイス) ¥450
南アフリカ産の有機栽培ルイボスと静岡県産の和紅茶をブレンド
- ◎ハトハ 煎茶ミルクティ (ホット / アイス) ¥450
- ◎ハトハ ほうじ茶ミルクティ (ホット / アイス) ¥450



ソフトドリンク Softdrink

- ミックスジュース ¥450
バナナをベースに桃、みかんをミックスした大阪スタイルのミックスジュース
- ◎愛媛のみかんジュース ¥450
愛媛県産みかんストレート果汁100%
- ◎青森のりんごジュース ¥450
青森県産りんごストレート果汁100%「希望の雫」使用
- 自家製国産レモンシロップソーダ ¥600
国産百花蜂蜜を加えたコクのあるレモンシロップソーダ
- ◎信州生まれのトマトジュース ¥450
- ◎コカ・コーラ ¥400
- ◎ウィルキンソンジンジャエール ¥400

タビオカの次は
‘わらびー’!?
わらび餅入り
新食感ドリンク



わらびー Warapy

- わらびーの煎茶ミルクティ ¥500
ハトハの煎茶ミルクティにわらび餅をトッピング
食感をお楽しみください
- わらびーのほうじ茶ミルクティ ¥500
ハトハのほうじ茶ミルクティにわらび餅をトッピング
食感をお楽しみください

※当店の表記価格は、税別となります。



飲み物 Drink

アルコール Alcohol

ワイン Wine

スパークリングワイン

お店のスタッフにお尋ねください。

ホワイトワイン

お店のスタッフにお尋ねください。

レッドワイン

お店のスタッフにお尋ねください。

ビール Beer

サッポロ黒ラベル (小瓶)	¥550
サッポロ赤星 (中瓶)	¥750
麒麟ハートランド (小瓶)	¥650

ハイボール Highball

角瓶	¥450
ジャックダニエル	¥550

焼酎 Shochu

国産レモンのサワー	¥650
ハトハの茶ハイ	¥600