

モーニング メニュー

time OPEN > 11:00

モーニング限定

サイフォン珈琲

1杯分

おかわり
100円

おかわり
珈琲は
テイクアウト
OK!

*おかわりはお一人様一回限ります。
*ドリンクスタンプカード押印不可。
*おかわり珈琲のテイクアウトは
ご注文時にお申し付けください。



1

倉式モーニング

ゆで卵・サラダ・ヨーグルト・ドリンク付き **690円**

2



ハーフトーストモーニング

ゆで卵・ドリンク付き **580円**



3

メープルフレンチトースト
モーニング

サラダ・ヨーグルト・ドリンク付き **820円**



5

ふわふわエッグ
チーズトーストモーニング

サラダ・ヨーグルト・ドリンク付き **900円**

NEW



4

ツナキャベツホットサンド
モーニング

サラダ・ヨーグルト・ドリンク付き

850円



6

ハムチーズホットサンド
モーニング

サラダ・ヨーグルト・ドリンク付き **830円**

Custom Menu

おすすめカスタムメニュー

リンゴスプレット 100円
(砂糖不使用)

あずきホイップ 120円
(北海道産ゆであずき使用)

ゆで卵 100円

コーンスープ 350円

Drink menu

ドリンクメニュー

☐ 下記から1つお選びください

★ 倉式ブレンド

★ アメリカン

★ 本日のストレート珈琲

水出しアイス珈琲



★マークはサイフォンでの
ご提供となります。

たっぷり

カップで
1.5杯分

カフェインレス珈琲

カフェラテ

アイスカフェラテ

果汁100%ジュース(オレンジ/アップル)

ルイボスティ

ハニーレモングラスフレーバーティ

紅茶(ストレート/ミルク/レモン)

アイスティ(ストレート/ミルク/レモン)

*金額は総額表示です。

Lunch menu

ランチメニュー

time

11:00

→ 14:00



1 海老とトマトのクリームドリアランチ

サラダ・ドリンク付き

1,240円



2 塩麴チキンときんぴらの和風クリームドリアランチ

サラダ・ドリンク付き

1,260円



3 倉式欧風カレーランチ

サラダ・ドリンク付き 1,230円 大盛り1,430円



4 倉式欧風メンチカツカレーランチ

サラダ・ドリンク付き 1,430円 大盛り1,630円



5 ミックスサンドランチ

サラダ・ドリンク付き 950円



6 ベーコンチーズのホットサンドランチ

サラダ・ドリンク付き 970円



7 和風タコライスランチ

ドリンク付き 1,200円

Drink menu

ドリンクメニュー

□ 下記から1つお選びください

★倉式ブレンド

カフェインレス珈琲

ルイボスティ

★アメリカン

カフェラテ

ハニーレモングラスフレーバーティ

★本日のストレート珈琲

アイスカフェラテ

紅茶(ストレート/ミルク/レモン)

水出しアイス珈琲

果汁100%ジュース(オレンジ/アップル)

アイスティ(ストレート/ミルク/レモン)



★マークはサイフォンでのご提供となります。

たっぷり
カップで
1.5杯分

*金額は総額表示です。

ようこそ 倉式珈琲へ

雑味なく、
圧倒的に香る一杯を。

厳選した豆を細めに挽き、短時間で抽出するサイフォン珈琲は、香りを逃がすことなく、雑味の少ないすっきりとした味わいが特徴です。

ご注文いただいてから一杯一杯心を込めて入れているため、少々お時間をいただきます。

ドリップ式珈琲との違いをご存知ですか？

サイフォンは、蒸気圧によって押し上げた高温のお湯をコーヒー粉に浸す「浸漬法」。ドリップは、フィルタに上からお湯を注いで抽出する「透過法」です。サイフォンで淹れたコーヒーは、ドリップと比べて温度が高く、沸騰する一手前で淹れるので、出来上がりの温度は90℃以上。そのため、香り高くより深い味わいのコーヒーを楽しむことが出来ます。



倉式珈琲では雑味の少ない個性豊かな珈琲を提供します。

倉式珈琲と一般的なサイフォン抽出とは少しだけ違いがあります。一般的なサイフォン抽出と比較して極細挽きで粉碎した珈琲豆を使用し、短時間で抽出しているのです。この抽出方法によって、香りが豊かでなおかつ雑味が少ない珈琲に仕上がります。雑味が少ないと珈琲豆本来の豊かな個性を邪魔することがありません。個性豊かな味わいの淹れたて珈琲をぜひお楽しみください。





当店のホットサイフォン珈琲は

カップで
約1.5杯

ホット珈琲の濃さは

濃いめ・軽めに変更いただけます。

お気軽にお申し付けください。

ブレンド珈琲

倉式ブレンド

600円

しっかりとした苦味に加え、ナッツやカカオの香り、ほのかな甘みを感じられるオリジナルブレンド

苦味 ●●●●●
甘味 ●●●●●

酸味 ●●●●●
コク ●●●●●●●●●

アメリカン

600円

倉式ブレンドをやや軽めに。アメリカンタイプのコーヒー

オーガニックブレンド

650円

有機栽培のコロンビアをベースにした酸味と苦味のバランスが良い味わい

苦味 ●●●●●
甘味 ●●●●●●●●●

酸味 ●●●●●
コク ●●●●●●●●●

本日のストレート珈琲

650円

シングルオリジン(単一産地)の珈琲9種を日替わりでお届け

シングルオリジン珈琲

さわやかな酸味が特徴

コロンビア クレオパトラ

750円

雑味がなく、甘味とシトラス系の酸味が特徴

苦味 ●●●●● 酸味 ●●●●●●●●●
甘味 ●●●●●●●●● コク ●●●●●●●●●

キリマンジャロ AAキボー

750円

上品な香りで、酸味を伴う深い奥行きが魅力

苦味 ●●●●● 酸味 ●●●●●●●●●
甘味 ●●●●●●●●● コク ●●●●●●●●●

エチオピア イルガチェフ G-1

750円

エチオピア特有の果実系の甘い香りとワインのような芳醇さ

苦味 ●●●●● 酸味 ●●●●●●●●●
甘味 ●●●●●●●●● コク ●●●●●●●●●

珈琲にミルクを加えた際に、珈琲の熱と酸によってミルク中のたんぱく質が凝固する場合がございます。

※金額は総額表示です。

酸味・苦味のバランス

ペルー クスケーニャ

750円

穏やかな酸味と柔らかな甘み

苦味 ●●●●● 酸味 ●●●●●●●●●
甘味 ●●●●●●●●● コク ●●●●●●●●●

エルサルバドル SHGボルハ

750円

ほのかな苦味と酸味のバランスが抜群

苦味 ●●●●● 酸味 ●●●●●●●●●
甘味 ●●●●●●●●● コク ●●●●●●●●●

グアテマラ SHBアヤルサ

750円

果実系の爽やかな香り、程よい酸味にチョコレートのような甘いコク

苦味 ●●●●● 酸味 ●●●●●●●●●
甘味 ●●●●●●●●● コク ●●●●●●●●●

パプアニューギニア トロピカルマウンテン®

750円

ジューシーな酸味を伴う特色あるフレーバー

苦味 ●●●●● 酸味 ●●●●●●●●●
甘味 ●●●●●●●●● コク ●●●●●●●●●

力強い苦味が特徴

ブラジル ガシュペクラシコ

750円

ナッツのような香りとチョコレートのようなコク

苦味 ●●●●● 酸味 ●●●●●●●●●
甘味 ●●●●●●●●● コク ●●●●●●●●●

マンデリン G-1

750円

力強い苦味、深いコク。スパイスのような香り

苦味 ●●●●●●●●● 酸味 ●●●●●●●●●
甘味 ●●●●●●●●● コク ●●●●●●●●●



サイフォン 珈琲

ホット珈琲

サイフォン珈琲飲み比べセット

当店自慢のシングルオリジン珈琲2種の飲み比べセット。
ご一緒にカステラもどうぞ。

■ マンデリン・キリマンジャロセット

1,180円

珈琲の特定銘柄として名高い2種類をお得に飲み比べできるセット。マンデリンのどっしりとした苦味とコク、キリマンジャロのもつ上品で柔らかな酸味をお楽しみください。

■ エチオピア・コロンビアセット

1,180円

珈琲の起源とも言われるエチオピア特有のフルーティーな香りと甘みを含んだ酸味、標高が高く上質な珈琲の産地として有名なコロンビアのシトラス系の酸味、2種類の酸味の違いを感じていただけます。



アイス珈琲

オーダー毎にサイフォン抽出し、
グラスに移してお持ちするため挽き立ての
珈琲豆の香りがお楽しみいただけます。

アイス・エチオピア イルガチェフ G-1 760円

アイス・マンデリン G-1 760円

サイフォン
和紅茶

日本各地から厳選した国産茶葉は海外産の紅茶とは異なるまろやかで優しい味わいが特徴。サイフォン抽出で紅茶にとって理想的な高温状態を維持しながら、適度なジャンピングを加えることで、ティーポットで淹れる紅茶とはひと味違う、香り高く雑味の少ない和紅茶をお楽しみいただけます。

サイフォンが引き出す
和紅茶の個性



華やかな甘い香りと
しっかりとしたコク深い味わい

静岡産

紅ふうき
600円

紅茶の原料に適した紅ふうき種の品種を使用した和紅茶。しっかりと発酵した紅茶は、甘い香りと強めのボディ感、スパイシーさを持ち合わせる。

静岡産

やぶきた
550円

日本で最も多く栽培される緑茶の品種を紅茶に仕立てたことで、渋みが穏やか。甘味とのバランスが良く、軽い飲み口でやさしい甘味が広がる。

やさしい甘味が広がる
まろやかな味わい

奈良産

大和
600円

日本のお茶のルーツともいわれる奈良県大和の国で栽培された珍しい紅茶。温かみのある味わいと、ひのきのようすがすがしい香り。

渋みが少ない自然の甘みで
後味すっきり

飲み方は
ストレート／ミルク／レモンからお選びください

ドリンク



ホットドリンク

カフェラテ	560円
紅茶(ストレート/ミルク/レモン)	540円
ゆず茶	570円
ココア	600円
●カフェモカ	700円
抹茶ラテ	650円
ほうじ茶ラテ	650円
●ウインナー珈琲	650円
カフェインレス珈琲	550円
ハニーレモンガラスフレーバーティ	560円
オレンジフレーバーティ	560円
ルイボ스티	540円
ホットミルク	500円

アイスドリンク

水出しアイス珈琲	540円
アイスカフェラテ	560円
アイ스티(ストレート/ミルク/レモン)	520円
果汁100%オレンジジュース	500円
果汁100%アップルジュース	500円
アイスゆず茶	570円
珈琲フロート	650円
アイスココア	600円
●アイスカフェモカ	700円
アイス抹茶ラテ	650円
アイスほうじ茶ラテ	650円
アイスベトナム風珈琲	700円
レモンスカッシュ	600円
メロンクリームソーダ	650円
アイスマルク	500円

●マークの商品は香り付けの為に少量のリキュールを含んだホイップクリームを使用しています。

心
ま
で
満
た
す
お
飲
み
物
。

ホットサンド



塩麴チキンと
きんぴらの
ホットサンド
750円



メンチカツのホットサンド 780円
ボリュームたっぷりのメンチカツに温泉たまごとキャベツをサンド。



海老玉子ホットサンド
690円



チーズ厚焼き玉子のホットサンド
750円



ベーコンチーズのホットサンド 720円

サンドイッチ



ごぼうサンド 650円



ミックスサンド 710円

ドリンク
セット
+400円

- ★ 倉式ブレンド
- ★ アメリカン
- ★ 本日のストレート珈琲
- ★ 水出しアイス珈琲

- ★ カフェインレス珈琲
- ★ カフェラテ
- ★ アイスカフェラテ
- ★ 果汁100%ジュース(オレンジ/アップル)

- ★ ルイボ스티
- ★ ハニーレモングラスフレーバーティ
- ★ 紅茶(ストレート/ミルク/レモン)
- ★ アイスティ(ストレート/ミルク/レモン)



★マークはサイフォンでのご提供となります。

やつぶり
カップで
1.5杯分



珈琲ゼリーぜんざい 800円
自家製珈琲ゼリーとあずきの相性抜群。



エスプレッソぜんざい 800円
熱々のエスプレッソを上から掛けてお召し上がりください。



冷やしぜんざい 800円



ココナッツぜんざい(温/冷) 830円
ココナッツミルク仕立ての優しい甘さのぜんざい。



餅ぜんざい 800円
倉式珈琲の定番、あったか・ぜんざい。



- ★ 倉式ブレンド
- ★ アメリカン
- ★ 本日のストレート珈琲
- ★ 水出しアイス珈琲



★マークはサイフォンでのご提供となります。

- カフェインレス珈琲
- カフェラテ
- アイスカフェラテ
- 果汁100%ジュース(オレンジ/アップル)



- ルイボ스티
- ハニーレモンガラスフレーバーティ
- 紅茶(ストレート/ミルク/レモン)
- アイスティ(ストレート/ミルク/レモン)



×AM11:00～×



メープルフレンチトースト 820円

ふわとろトーストを香ばしく焼き上げた王道フレンチトースト。
メープルの甘さがお口に広がります。



ベリーフレンチトースト 880円



キャラメルバナナフレンチトースト
880円



シナモンアップル
フレンチトースト
880円



×AM11:00～×



小倉バタートースト 800円

たっぷりのつけた小豆とバニラアイスの甘さと
バターの塩気が相性抜群。
珈琲シロップをかけるとさらに味の変化を
お楽しみいただけます。



焼きバナナのカaramelナッツトースト 800円

甘味の増した焼きバナナ、クリーミーな口当たりのマスカルポーネソースに
カaramelとナッツの香ばしさが絶妙のアクセント。



焼きりんごトースト 830円

キャラメリゼした焼きりんごにバニラアイスとシナモンをトッピング。



- ★ 倉式ブレンド
- ★ アメリカン
- ★ 本日のストレート珈琲
- ★ 水出しアイス珈琲

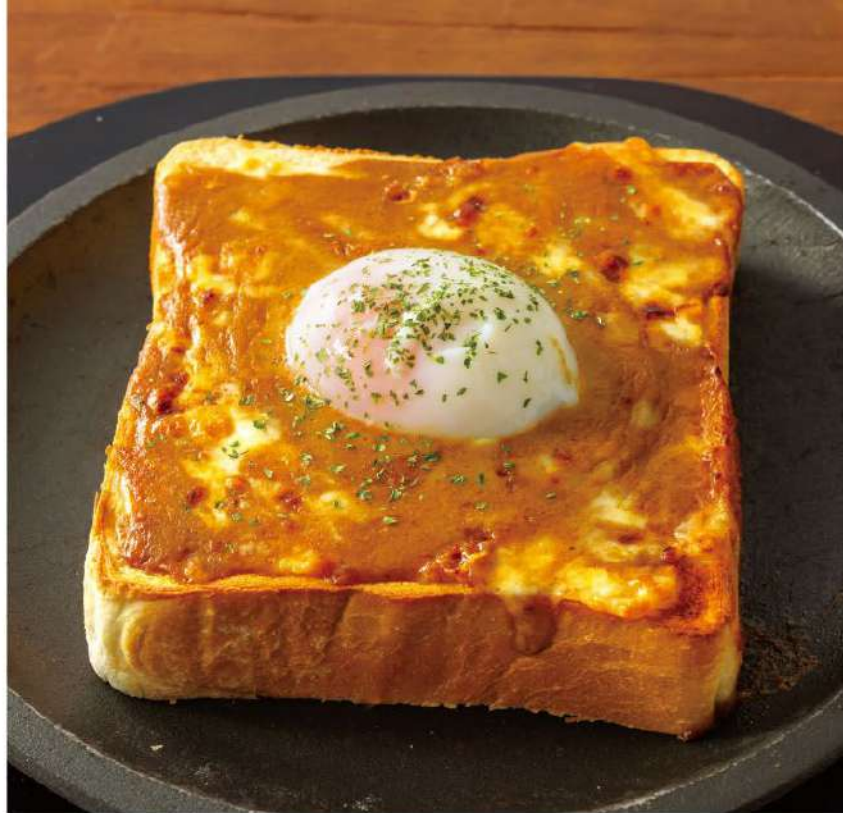


★マークはサイフォンでのご提供となります。

- カフェインレス珈琲
- カフェラテ
- アイスカフェラテ
- 果汁100%ジュース(オレンジ/アップル)



- ルイボスティ
- ハニーレモンガラスフレーバーティ
- 紅茶(ストレート/ミルク/レモン)
- アイスティ(ストレート/ミルク/レモン)



焼きカレートースト 800円



ふわふわエッグチーズトースト 830円



生ハムフレッシュサラダトースト 830円



サイド
メニュー

厚切りトースト	260円
サラダ	350円
ドレッシングをお選びください (イタリアン・胡麻・シーザー)	
コーンスープ	350円



カスタム
メニュー

リングスブレッド (砂糖不使用)	100円
あずきホイップ (北海道産ゆであずき使用)	120円



ごはんもの

×AM11:00～×



おいしさで
満たされる。



和風タコライス 1,000円

だし入り醤油をごはんにかけて海苔をトッピングすることで和風に仕上げました。



塩麹チキンときんぴらの
和風クリームドリア 980円



海老とトマトのクリームドリア 960円



倉式欧風カレー 950円 / 大盛り 1,150円

当店自慢のブレンド珈琲を隠し味にしてコクを出した中辛欧風カレーです。



倉式欧風

メンチカツカレー 1,150円 / 大盛り 1,350円



ドリンク
セット
+400円

- ★ 倉式ブレンド
- ★ アメリカン
- ★ 本日のストレート珈琲
- ★ 水出しアイス珈琲



★マークはサイフォンでのご提供となります。

- カフェインレス珈琲
- カフェラテ
- アイスカフェラテ
- 果汁100%ジュース(オレンジ/アップル)



たっぷり
カップで
1.5杯分

- ルイボ스티
- ハニーレモングラスフレーバーティ
- 紅茶(ストレート/ミルク/レモン)
- アイスティ(ストレート/ミルク/レモン)



倉式珈琲ゼリー 630円

当店自慢の珈琲を使った
自家製珈琲ゼリーです。



枡わらび餅 630円

柔らかかわらび餅とゆであずきをマスカルポーネで仕上げました。



アフオガード 580円



カスタードプリン 580円



プリンア・ラ・モード 880円

デザート

ほ
ど
よ
い
甘
さ
リ
ッ
チ
な
味
わ
い。
。



和風パフェ
900円



モンブランパフェ
900円



チョコバナナパフェ
900円



●倉式ティラミスパフェ 900円

自家製珈琲ゼリーの上にマスカルポーネ、ほろ苦いエスプレッソを含んだスポンジ、リキュールで風味づけしたホイップクリームをたっぷり合わせて大人の味わいに仕上げました。

アクセントとして珈琲豆をトッピングしております。



チョコレートケーキ 750円



スフレチーズケーキ 750円

●マークの商品は香り付けの為に少量のリキュールを含んだホイップクリームを使用しています。

ドリンク
セット
+400円

- ★ 倉式ブレンド
- ★ アメリカン
- ★ 本日のストレート珈琲
- ★ 水出しアイス珈琲

- ★ カフェインレス珈琲
- ★ カフェラテ
- ★ アイスカフェラテ
- ★ 果汁100%ジュース(オレンジ/アップル)

- ★ ルイボスティ
- ★ ハニーレモングラスフレーバーティ
- ★ 紅茶(ストレート/ミルク/レモン)
- ★ アイスティ(ストレート/ミルク/レモン)



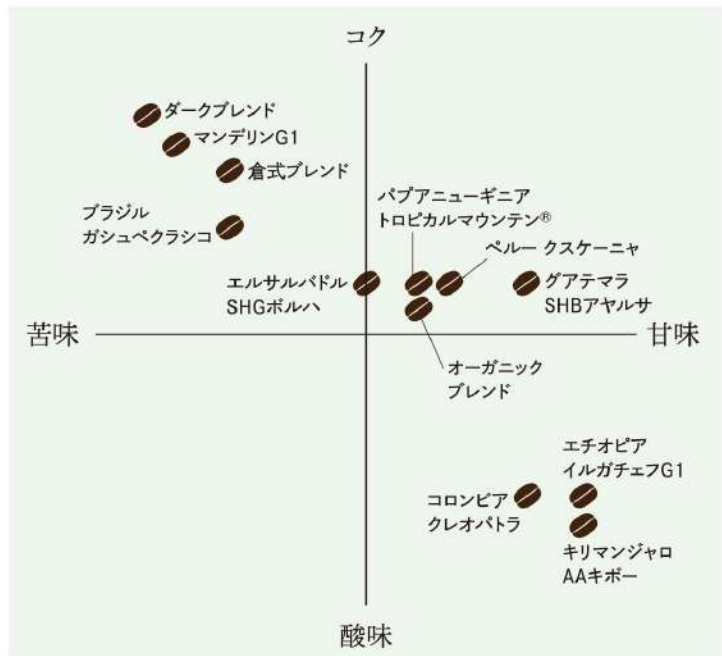
★マークはサイフォンでのご提供となります。

やつぶり
カップで
1.5杯分

おうちでも 倉式珈琲

倉式珈琲が厳選した珈琲豆を
店内でも販売しています。

豆を挽いてのご提供もできますので、
お気軽にスタッフまでお声がけください。



倉式ブレンド 200g ¥1,200

お客様ひとりひとりの生活に彩りを添える一杯を目指し、試行錯誤の末につくり上げた当店自慢のオリジナルブレンド。ブラジルをベースに4種類の豆を配合。焙煎にもこだわり、じっくりと時間をかけることで厚みのある味わいに。しっかりとした苦味、ナッツやカカオの香り、ほのかな甘味。

ダークブレンド 200g ¥1,600

ブラジル産豆を中心に甘味とコクを引き立たせ、アイスコーヒー用に配合したオリジナルブレンド。深煎りで薫り高く仕上げたコーヒーはエスプレッソにもおすすめ。

オーガニックブレンド 200g ¥1,600

有機栽培のコロンビアをベースにしたブレンドで、酸味と苦味のバランスが良い味わい。

コロンビア クレオパトラ 200g ¥1,800

標高が高く日中と夜間で気温差が激しいコロンビア南部ウィラエリアで育ち、酸味と甘味が凝縮されたコーヒーチェリーを使用。雑味がなく、甘味とシトラス系の酸味が特徴。

キリマンジャロ AAキボー 200g ¥1,700

アフリカ最高峰キリマンジャロ山の中でも1番高い「KIBO峰」が「キボー」の由来。タンザニア産コーヒーの中で、最高等級のグレードであり、上品な香りで、酸味を伴う深い奥行きが魅力。

エチオピア イルガチェフ G-1 200g ¥1,800

エチオピアの中でも特に標高が高く、高品質のコーヒー産地として名高いイルガチェフエリアで収穫。エチオピアコーヒー特有のフルーティーで甘い香り。ワインのような芳醇な味わい。

ペルー クスケーニャ 200g ¥1,700

クスコ地域はペルー南東部のアンデス山脈に位置しており、味の特徴がクスコ地域の女性の印象に重なり、クスケーニャ（クスコの女性）と名付けられる。穏やかな酸味と柔らかな甘味。

パプアニューギニア トロピカルマウンテン® 200g ¥1,700

熱帯で起伏に富んだ地形。コーヒーの生産条件に恵まれたニューギニア島で栽培し、厳格なオリジナル規格に沿ったもののみを使用。エキゾチックかつマイルド。ジューシーな酸味を伴う特色のあるフレーバー。

グアテマラ SHBアヤルサ 200g ¥1,700

アヤルサエリアは標高1,400m〜2,000mの高地で火山灰を含む肥沃な土壌のコーヒー栽培に適した地域。甘酸っぱい香り、程よい酸味の余韻にチョコレートのような甘いコク。

エルサルバドル SHGボルハ 200g ¥1,700

急峻な山岳地系と火山灰を含む肥沃な土壌。コーヒー栽培に理想的な土地で生産。ナッツ、スパイス、カaramelの香り、ほのかな苦味と酸味のバランスが抜群。

ブラジル ガシュペクラシコ 200g ¥1,700

ブラジル スル・デ・ミナス地域の山岳地帯で生産。肥沃な土壌と恵まれた気候風土の中で育まれた中からカップリングにより厳選。ナッツのような香りと、ナチュラルプロセスの甘い口当たり。

マンデリン G-1 200g ¥1,800

インドネシア・北スマトラ州及びアチェ州で生産。インドネシア独自のスマトラ式で厳選されたコーヒーは独特の風味を醸し出す逸品。力強い苦味、深いコク。スパイスのような香りが楽しめる。

アレルギーの
お知らせ



LINE



Instagram



物販サイト



英・中・韓版メニュー

English, Chinese and
Korean menus

英文・中文・韓文版菜单
영어·중국어·한국어 메뉴



TAKE OUT MENU

倉式珈琲の
こだわりの味をお持ち帰り

サイフォン珈琲

倉式ブレンド	600円
オーガニックブレンド	650円
アメリカン	600円
本日のストレート珈琲	650円

さわやかな酸味が特徴

コロンビア クレオパトラ	750円
キリマンジャロ AAキボー	750円
エチオピア イルガチェフ G-1	750円

酸味・苦味のバランス

ペルー クスケーニャ	750円
エルサルバドル SHGボルハ	750円
グアテマラ SHBアヤルサ	750円
パプアニューギニア トロピカルマウンテン®	750円

力強い苦味が特徴

ブラジル ガシュペクラシコ	750円
マンデリン G-1	750円

ホットドリンク

カフェラテ	560円
ゆず茶	570円
ココア	600円
ほうじ茶ラテ	650円

アイスドリンク

水出しアイス珈琲	540円
アイスカフェラテ	560円
果汁100%オレンジジュース	500円
アイスゆず茶	570円
アイスココア	600円
アイスほうじ茶ラテ	650円

珈琲にミルクを加えた際に、珈琲の熱と酸によってミルク中のたんぱく質が凝固する場合がございます。
※金額は総額表示です。

