

一杯のコーヒーに心をこめて。

*Serving a cup of coffee with our whole heart.*



1970年東京神田神保町に珈琲館1号店がオープン。  
創業以来今日まで『一杯のコーヒーに心をこめて。』というポリシーのもと、  
日本各地で『珈琲文化の創造』にチャレンジしています。

発売以来愛され、引き継がれている炭火珈琲をはじめ、  
トラディショナル・ホットケーキなど、  
珈琲館ならではのコーヒーによく合う、  
スイーツやお食事をお楽しみください。



CHARCOAL ROASTED COFFEE  
&  
TRADITIONAL HOT CAKE

※写真はイメージです。

長年愛される看板メニュー

# 炭火珈琲



炭火珈琲  
炭火アイスコーヒー  
各¥650

CHARCOAL ROASTED COFFEE

炭火で豆を焙煎する炭火珈琲は、木炭の最高級品として知られる  
国産備長炭に着目することで生まれたオリジナリティーの高いコーヒー。  
厳選された生豆を独自の焙煎技術でひと粒ひと粒丁寧に煎り上げてつくりました。  
本格派のコーヒーの香りとコクを存分にお楽しみください。



## ブレンドにこだわる

「焙煎が深い」その言葉だけでは表現できないようなコク深く、それでいて口の中にほんのり残る甘さを感じていただけるよう、試行錯誤を繰り返して、炭火珈琲の特別なブレンドが誕生しました。

## 炭火が生み出す深いコク

炭火珈琲の生豆の焙煎には国産備長炭を使用。  
職人が五感で焙煎度合いを見極め、濃厚感のある味わいと香ばしい香りを実現しました。

## 炭火珈琲の楽しみ方

まずはそのまま一口。炭火焙煎ならではの味わいをお楽しみください。  
次にリッチミルクを入れてマイルドな口当たりを堪能。最後に専用の  
ブラウンシュガーを加えることで、ほどよい甘さが広がります。



珈琲館が自信をもっておすすめするオリジナル商品です。

※価格はすべて税込です。

# 炭火珈琲



炭火珈琲

¥650



炭火アイスコーヒー

¥650

炭火珈琲



炭火アイスコーヒー

フロートトッピング +¥100

アイズドリンクはバニラアイスの  
トッピングができます

## 炭火珈琲バリエーション

炭火珈琲の特徴を生かした一味違うアレンジメニュー

### CHARCOAL ROASTED COFFEE VARIATION

炭火珈琲の深い味わいとミルクの絶妙なハーモニー

カフェオレハーモニー (Hot・Ice) ¥690

炭火珈琲にチョコレートとミルクを加えた上品で濃厚な味わい

カフェ・ショコラ (Hot・Ice) ¥730

炭火珈琲にまろやかなホイップクリームをのせて

ウィナーコーヒー (Hot・Ice) ¥730

炭火アイスコーヒーにバニラアイスをのせ、チョコソースをかけて

カフェグラッセ ¥750

珈琲館オリジナルの黒蜜使用。苦みとコク、風味豊かな甘さ

黒蜜カフェオレ※ (Hot・Ice) ¥750

※はちみつを使用しておりますので1歳未満の乳児には与えない様ご注意ください。

カフェ・ショコラ



カフェグラッセ



黒蜜カフェオレ

ミルクコーヒーをカフェインレスで

カフェインレスミルクコーヒー (Hot・Ice) ¥730

\*炭火珈琲を使用しておりません。

※写真はイメージです。※地域によってメニューが異なる場合がございます。※食器、提供方法が異なる場合がございます。

※カロリー、アレルギー物質の情報は最終ページの読み取りコードよりご確認ください。

※価格はすべて税込です。



# 格別な味と香り、独特のコクが自慢 オリジナルコーヒー

ORIGINAL COFFEE



## 珈琲館スペシャルティ

自信をもっておすすめするオリジナル商品です。

国産備長炭で丁寧に焙煎したコーヒーは、  
濃厚感ある味わいとなめらかで甘みのある余韻が楽しめます

### 炭火珈琲 国産備長炭焙煎 ¥650

【タイプ】ブレンド 【原産国】コロンビア、ブラジル他

【ロースト】イタリアンロースト 【加工法】コロンビア：ウォッシュド/ブラジル：ナチュラル



濃厚でビターな味わいで酸味が少なく、  
ミルクとの相性も抜群です

### 炭火アイスコーヒー 国産備長炭焙煎 ¥650

【タイプ】ブレンド 【原産国】インドネシア、ブラジル 【ロースト】イタリアンロースト

【加工法】インドネシア：スマトラ式/ブラジル：ナチュラル

日蔭でゆっくり手間と時間をかけて乾燥させることにより、  
果実のような甘み、繊細でフルーティな味わいに

### 蔭干し珈琲 ¥650

【タイプ】ストレート 【原産国】ブラジル

【ロースト】ハイロースト 【加工法】パルプドナチュラル



赤く完熟したコーヒーの実を1つ1つ丁寧に手摘みしたコーヒー。  
プラムのようなコクと甘さが特長です

### 完熟珈琲 ¥650

【タイプ】ストレート 【原産国】タンザニア

【ロースト】ミディアムロースト 【加工法】ウォッシュド

※写真はイメージです。※地域によってメニューが異なる場合がございます。※食器、提供方法が異なる場合がございます。

※カロリー、アレルギー物質の情報は最終ページの読み取りコードよりご確認ください。

※価格はすべて税込です。

珈琲館では最高のコーヒーを味わっていただくために  
オーダーを受けてから豆を挽き  
一杯のコーヒーに心を込めて丁寧に抽出しています。

※店舗により抽出方法は異なります。



苦みと酸味のバランスがよくなめらかな口当たり

珈琲館ブレンド ¥590

香ばしい香りと軽い口当たりですっきり。ソフトな苦み

アメリカン ¥590

## ストレートコーヒー STRAIGHT COFFEE

風味豊かなコクのある上品で深い味わいが特長。生産量が少なく希少価値が高いコーヒー

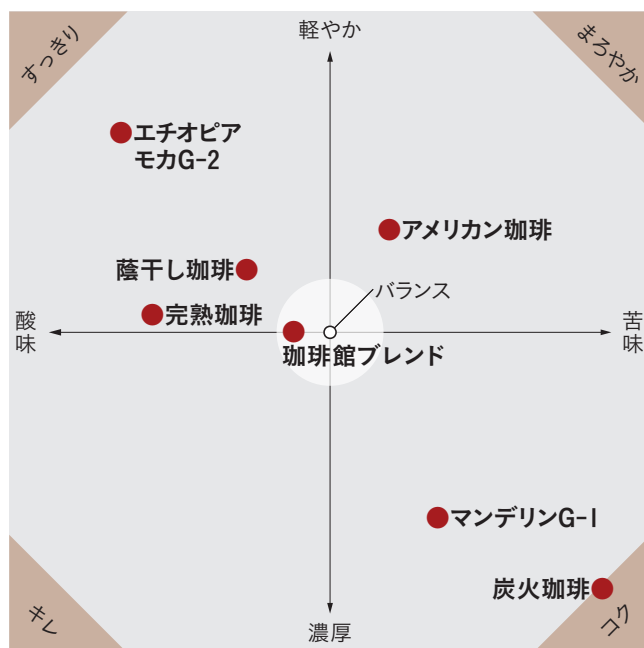
マンデリン G-1 ¥730

ワインのようなフレーバーと甘い香り。いわばコーヒーの原点ともいえるコーヒー

エチオピア モカ G-2 ¥730

カフェインを97%カットしつつ、コクのある味わい

カフェインレスコーヒー (Hot・Ice) ¥650



### 2杯目半額！

P4-5に記載の  
全てのコーヒーは、  
異なるコーヒーでも  
2杯目が定価の半額になります。  
多彩なコーヒーの世界を  
お楽しみください。



「あっ、これ美味しい」を  
ご自宅でも

珈琲豆を販売しています

※価格はすべて税込です。

## ティー TEA

旨味、渋み、甘味の全てを兼ね備えた珈琲館オリジナル  
ダーズリン\* [レモン・ミルク] ¥650

爽やかなベルガモットの香り  
アールグレイ\* [ミルク] ¥650

心地よい酸味に、ほんのり甘いアップルの香り  
ローズヒップ&ハイビスカス\* ¥650

1杯ごとに淹れる芳醇なアールグレイとまろやかなミルクのハーモニー  
ロイヤルミルクティー (Hot) ¥750

アイスティー [レモン・ミルク] ¥590



\*フレンチプレスでたっぷり2杯分

## ソフトドリンク SOFT DRINK

フルーツ牛乳ミックス ¥650

ココア (Hot・Ice) ¥650

ミルク (Hot・Ice) ¥590

喫茶店のメロンソーダ ¥650

喫茶店のメロンクリームソーダ ¥750

オレンジジュース ¥650

蜂蜜仕立てのレモネード※ (Hot・Ice) ¥650

蜂蜜仕立てのレモンスカッシュ※ ¥690

※はちみつを使用しておりますので1歳未満の乳児には与えない様ご注意ください。



数種の果物とミルクを  
バランスよく合わせた  
まろやかな味わい

フルーツ牛乳  
ミックス



喫茶店の  
メロンクリーム  
ソーダ



蜂蜜仕立ての  
レモンスカッシュ

## キッズドリンク KIDS DRINK

※小学生以下に限ります

各¥300

オレンジジュース

ココア (Hot・Ice)

フルーツ牛乳ミックス

ミルク (Hot・Ice)

フロートトッピング  
+¥100

アイズドリンクは  
バニラアイスの  
トッピングができます

※写真はイメージです。※地域によってメニューが異なる場合がございます。※食器、提供方法が異なる場合がございます。

※カロリー、アレルギー物質の情報は最終ページの読み取りコードよりご確認ください。

※価格はすべて税込です。

## フロスティ FROSTY

デザート感覚でお楽しみいただける  
フローズンドリンク

炭火珈琲にバニラアイスを加えた、  
30年以上愛され続けているメニュー

炭火モカフロスティ

¥790

香ばしくサクサクとしたココアビスケットと  
バニラアイスの濃厚で贅沢な味わい

プレミアムフロスティ

[クッキー&クリーム]

¥830



プレミアムフロスティ  
[クッキー&クリーム]

炭火モカフロスティ

## パフェ PARFAIT

お店仕込みのオリジナル。バニラアイス&生クリームをご一緒に

炭火珈琲ゼリー

¥700

炭火珈琲ゼリーとビターなチョコクリーム、生クリームと合わせて

炭火珈琲ゼリーのシンフォニー

¥830

甘酸っぱいたっぷりの苺ソースがバニラアイスと相性抜群

苺パフェ

¥830

抹茶アイスと北海道小豆が和テイスト

北海道小豆の抹茶パフェ

¥830



炭火珈琲ゼリー



苺パフェ



北海道小豆の  
抹茶パフェ



炭火珈琲ゼリーの  
シンフォニー

※価格はすべて税込です。

珈琲館オリジナル・銅板手焼き

# トラディショナル・ ホットケーキ

ホイップクリーム付き

¥790(2枚) ¥590(1枚)



なぜ銅板で焼いたホットケーキが美しく仕上がるのでしょうか。

それは銅板の熱伝導率によるものです。

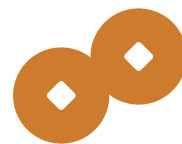
銅板は熱伝導率が良く、早く均一に温まります。

銅板で温度変化を抑えて火加減を安定させることで、

鉄やホットプレートでは出せない美味しそうなきつね色に仕上がります。

また銅板は素早く中までしっかりと火が通るので、

生地を飛ばさずにふっくらしっとりと仕上がります。



## TRADITIONAL HOT CAKE



トッピングでマイホットケーキにアレンジ!

各¥100 ※トッピングのみのご注文はご遠慮ください。



バニラアイス



抹茶アイス



ホイップクリーム



丸ごと苺ソース



チョコクリーム



北海道小豆

※写真はイメージです。※地域によってメニューが異なる場合がございます。※食器、提供方法が異なる場合がございます。

※カロリー、アレルギー物質の情報は最終ページの読み取りコードよりご確認ください。

※価格はすべて税込です。

# ホットケーキ バリエーション

## VARIATION OF HOT CAKE

各¥890(2枚)

¥690(1枚)

和テイストで  
ほっこり♪

北海道小豆&  
抹茶アイス



ほんのりビターな  
チョコクリームが大人味♪  
バニラアイス&  
チョコクリーム



甘酸っぱいごろっと苺が  
女子に人気♪

丸ごと苺ソース&  
ホイップクリーム



## 焼きたてサンド TOASTED SANDWICH

出来立てだからあったかい。こんがり焼いたトーストの手作りサンドイッチ

さくらで燻し、  
燻製がしっかりと香るベーコンと  
たっぷり野菜のB.L.T

燻しベーコンの  
B.L.Tサンド ¥890

(サラダ付き)



パンを  
トースト  
します



パンを  
トースト  
します

タマゴ・ローストチキン  
きゅうり・サニーレタス

珈琲館のハウスサンドA  
(サラダ付き) ¥790

※辛子マヨネーズ使用



パンを  
トースト  
します

タマゴ・ハム・トマト  
サニーレタス

ミックスサンドA  
(サラダ付き) ¥750

※辛子マヨネーズ使用

※辛子類が苦手な方は、スタッフにお申し付けください。

## グラタンパン GRATIN BREAD

香ばしいフランスパンに、  
チキンが入ったオリジナルホワイトソースを詰め  
チーズをのせて焼きました

焼きたてホワイトグラタンパン  
(サラダ付き) ¥990

※はちみつを使用しておりますので  
1歳未満の乳児には与えない様ご注意ください。



※写真はイメージです。※地域によってメニューが異なる場合がございます。※サラダの内容は季節によって変わります。

※食器、提供方法が異なる場合がございます。※カロリー、アレルギー物質の情報は最終ページの読み取りコードよりご確認ください。

※価格はすべて税込です。

## 焼かないサンド UNTOASTED SANDWICH

ふんわりやわらかい食パンに具材をたっぷり挟んだ手作りサンドイッチ

タマゴ・ローストチキン  
きゅうり・サニーレタス

### 珈琲館のハウスサンドB

(サラダ付き)

※辛子マヨネーズ使用

¥790



タマゴ・ハム・トマト  
サニーレタス

### ミックスサンドB

(サラダ付き)

※辛子マヨネーズ使用

¥750



オニオン入りツナサラダ・パプリカ  
スイートコーン・きゅうり・サニーレタス

### 5種野菜のツナサンド

(サラダ付き)

※辛子マヨネーズ使用

¥790



サニーレタス・トマト・きゅうり  
ハム・チェダーチーズ

### たっぷり野菜の ハムチーズサンド

(サラダ付き)

※辛子マヨネーズ使用

¥790



※辛子類が苦手な方は、スタッフにお申し付けください。

## 軽食 LIGHT MEAL



特製ソースを塗った厚切り食パンに、ベーコン・オニオン  
ピーマン・チーズ・タマゴをたっぷりのせて焼き上げました

### 珈琲館のピザトースト

¥630

粗挽きポークのソーセージを  
ソフトなパンに挟みました

### 粗挽きソーセージのホットドッグ

(サラダ付き)

¥590

シナモントースト ¥550

トースト ¥450 ジャム +¥50 ※単品注文はできません。

※価格はすべて税込です。

## ライスメニュー

### RICE MENU

11:00～の販売となります

喫茶店の定番、  
お米は国内産の  
あきたこまちを使用



トマトの酸味と旨味たっぷり  
昔懐かしいハヤシライス  
(サラダ付き) ¥930

コクと甘味の欧風カレー  
珈琲館のビーフカレー  
(サラダ付き) ¥930

柔らかくて肉厚なロースカツを贅沢にのせました  
三元豚の厚切りロースカツカレー  
(サラダ付き) ¥1,190

ライス大盛りへの変更 +¥120

## スパゲティ SPAGHETTI

11:00～の販売となります

特製ソースで仕上げた  
珈琲館オリジナル

珈琲館でしか味わえない、  
昔懐かしい味わいのナポリタン

珈琲館の特製ナポリタン

(サラダ付き)

¥930



コクと旨味たっぷり。  
卵黄を絡めて濃厚な味わいに

とろ〜り卵の濃厚カルボナーラ

(サラダ付き)

¥990



かねふくの明太子を使用したソースに  
大葉・海苔・ゴマをのせ、風味豊かに

大葉香る明太クリームソース

(サラダ付き)

¥950



※写真はイメージです。※地域によってメニューが異なる場合がございます。※サラダの内容は季節によって変わります。

※食器、提供方法が異なる場合がございます。※カロリー、アレルギー物質の情報は最終ページの読み取りコードよりご確認ください。

※価格はすべて税込です。

# ご自宅や職場でも珈琲館の味を

ENJOY COFFEE TIME

## コーヒー豆

200g



## ブレンド

炭火珈琲 ¥1,990

炭火アイスコーヒー ¥1,990

珈琲館ブレンド ¥1,500

アメリカン珈琲 ¥1,710

## ストレート

陰干し珈琲 [珈琲館オリジナル] ¥1,990

完熟珈琲 [珈琲館オリジナル] ¥1,990

マンデリン G-1 ¥2,200

エチオピア モカG-2 ¥2,200

※豆はお好みに合わせてお挽きいたします。



## ドリップバッグ 1箱5袋入

炭火が生み出す深いコク

炭火珈琲 ¥750

ノビのある酸味とまろやかな味わい

珈琲館ブレンド ¥560

自然な甘みとマイルドなコク

陰干し珈琲 ¥630

独特の甘みと程よい酸味

完熟珈琲 ¥630

## 炭火珈琲

[リキッドタイプ]

1000mL

ネルドリップ製法により  
抽出された、  
炭火珈琲の香りとコクを  
お楽しみください

無糖・加糖 各¥690



CALORIE ALLERGEN  
INFORMATION

カロリー・アレルゲン情報は  
こちら▶



Please see here for  
the menu in English

英語メニューはこちら▶

