Original sweets set

裏のページよりお好きなドリンクをお選びください。

治一郎 食べ比べセット　1,650円（税込）

治一郎の人気のスイーツを少しずつ楽しめる贅沢なセットです。

ふんわりバウムクーヘンセット　1,100円（税込）

しっとりふわふわの食感をお楽しみください。

焦がしバウムセット　1,250円（税込）

香ばしくほろ苦いキャラメルの風味がバウムクーヘンの味をいっそう引き立てます。

ロールケーキセット　1,250円（税込）

しっとりふんわりのスポンジで、濃厚な生クリームをたっぷり包みました。

アイスバウムセット　1,300円（税込）

バウムクーヘンに黒ごまと抹茶の濃厚なアイスを添えてお楽しみください。

Drink menu

サイフォン式ブレンドコーヒー ※「氷温熟成スペシャルブレンド」と「キャンバスブレンド」からお選びいただけます。	650 円（税込）
氷温熟成アイスコーヒー	600 円（税込）
氷温熟成ウインナーコーヒー （HOT/ICE）	650 円（税込）
ニルギリ紅茶 （HOT）	650 円（税込）
アイスティー アールグレイ	600 円（税込）
レモネード	600 円（税込）
国産みかんジュース	600 円（税込）
お抹茶	650 円（税込）
抹茶オレ 宇治抹茶ジェラートのせ	750 円（税込）
うす茶糖	600 円（税込）
ミントシトラス炭酸水 ※甘味なし	500 円（税込）

サイフォン式コーヒーとは

気圧の差によってお湯を移動させ抽出する方法をサイフォン式といいます。
1970 年頃流行し、ドリップ式に比べて手技による抽出ぶれが少ないため味の再現性がよく、抽出時にコーヒーの香りが強く出るのが特徴です。
最近ではドリップ式が主流となっていますが、今でもサイフォン式にこだわっている喫茶店も少なくありません。
当店ではご注文頂いてからお一人様分ずつお作りしております。

氷温熟成スペシャルブレンド とは？

氷温とは、モノが凍る直前の温度のこと。
コーヒー豆を焙煎する前の生豆の状態で 0℃以下で保存し、熟成させると、生豆内部の細胞が均一化（細胞内の空洞、凹凸がなくなる）、水分が均一化します。
このことにより焙煎の熱が内部に均等に伝達され、加熱ムラが生じにくくなり、透明感のあるまろやかで口当たりの良い味わいをお楽しみいただけます。

キャンバスブレンド とは？

焙煎前と焙煎後に、手作業で1粒1粒丁寧に欠点豆を取り除くことで、大量生産では味わえない美味しさに仕上げています。
焙煎したての新鮮なエチオピアイルガチェフェのコーヒー豆をたっぷり使い、芳醇な香りをお楽しみいただけます。

Petit dessert

プリン 生クリーム添え	500 円（税込）
濃厚バニラアイス	450 円（税込）