

Jiichiro
Cafe menu



治
郎



Original sweets set

※すべてお好きなドリンクがつきます。
右ページよりお選びください。



じいちろう

治一郎 贅沢食べ比べセット おすすめ

1,500円 (税込)

しっとりとしたバウムクーヘン、パリパリの焦がしバウム、ロールケーキ、ラスク、アイス、北海道産ゆで小豆など、治一郎の人気スイーツ、厳選素材を少しずつ楽しめる贅沢なセット。



和薫るロールケーキセット

1,200円 (税込)

しっとりふわふわのスポンジで生クリームをたっぷり包みました。北海道産ゆで小豆、国産きなこ、黒みつをつけてどうぞ。



ベリーとメイプルの ふんわりバウムクーヘンセット

1,100円 (税込)

バウムクーヘンに、甘酸っぱいフローズンラズベリーとブルーベリーを添えました。お好みでメイプルシロップをかけてどうぞ。



キャラメルナッツソースと ナッツの焦がしバウムセット

1,250円 (税込)

パリパリの焦がしバウムと、キャラメルソース、ミックスナッツ、クランチを一緒に。果肉感のあるりんごジャムで後味さっぱり。



彩りアイスバウムセット

1,250円 (税込)

バニラと抹茶のアイスをバウムクーヘンでサンド。チョコソース、ミックスナッツ、ラズベリーが美味しさを引き立てます。

Drink menu

| | |
|--|------------|
| サイフォン式ブレンドコーヒー | 600 円 (税込) |
| ※「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。 | |
| 氷温熟成アイスコーヒー | 550 円 (税込) |
| 氷温熟成ウインナーコーヒー (HOT/ICE) | 600 円 (税込) |
| ニルギリ紅茶 (HOT) | 600 円 (税込) |
| アイ스티ー アールグレイ | 550 円 (税込) |
| 香味ゆず茶 (HOT/ICE) | 550 円 (税込) |
| ゆず茶スカッシュ | 600 円 (税込) |
| 国産みかんジュース | 600 円 (税込) |
| お抹茶 | 600 円 (税込) |
| 抹茶オレ 宇治抹茶ジェラートのせ | 650 円 (税込) |
| うす茶糖 | 550 円 (税込) |
| うす茶ソーダ | 550 円 (税込) |
| うす茶ソーダフロート | 600 円 (税込) |

Petit Dessert

治一郎のプリン 480 円 (税込)

濃厚バニラアイス 400 円 (税込)

※トッピングのソースをお選びいただけます。
(チョコレート・ストロベリー・ブルーベリー・ラズベリー)

サイフォンで
淹れる
おいしい
コーヒー



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。

ひょうおんじゆくせい

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す。0°C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がっています。

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。

