

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**

本体価格: ¥1,300 (税込価格 ¥1,430)

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

本体価格: ¥1,000 (税込価格 ¥1,100)

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

本体価格: ¥900 (税込価格 ¥990)

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

本体価格: ¥1,000 (税込価格 ¥1,100)

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

本体価格: ¥1,000 (税込価格 ¥1,100)

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

氷温熟成スペシャルブレンドコーヒー (サイフォン式)	本体価格: ¥500 (税込価格 ¥550)
氷温熟成アイスコーヒー	本体価格: ¥450 (税込価格 ¥495)
氷温熟成ウイナーコーヒー (HOT/ICE)	本体価格: ¥500 (税込価格 ¥550)
ニルギリ紅茶 (HOT)	本体価格: ¥500 (税込価格 ¥550)
アイスティー アールグレイ	本体価格: ¥450 (税込価格 ¥495)
アイスストロベリーロシアンティ	本体価格: ¥500 (税込価格 ¥550)
香味ゆず茶 (HOT/ICE)	本体価格: ¥450 (税込価格 ¥495)
ゆず茶スカッシュ	本体価格: ¥500 (税込価格 ¥550)
オレンジジュース	本体価格: ¥450 (税込価格 ¥495)
お抹茶	本体価格: ¥500 (税込価格 ¥550)
抹茶オレ 宇治抹茶ジェラートのせ	本体価格: ¥550 (税込価格 ¥605)

ひょうおんじゅくせいこーひー

氷温熟成珈琲 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℃以下で保存し、熟成させると、コーヒー豆は凍るまいとして細胞の働きが活性化します。

つまり、凍る寸前の細胞が防御反応を起こし、糖類、アミノ酸などのおいしさの素を成分とする「不凍液」を蓄えます。その「不凍液」によって、まろやかな甘味と香りが一層引き立つコーヒーとなるのです。

Petit Dessert

※ドリンクもしくはスイーツセットをご注文頂いた方のみ
ご注文いただけます。

治一郎のプリン 本体価格: ¥350
(税込価格 ¥385)

濃厚バニラアイス 本体価格: ¥300
(税込価格 ¥330)

※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

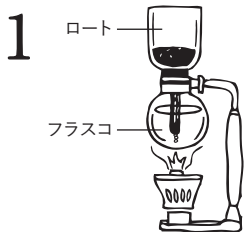
気圧の差によってお湯を移動させ抽出する方法をサイフォン式といいます。

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。

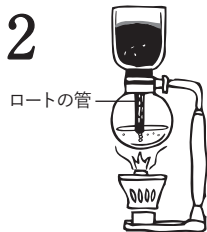
最近ではドリップ式が主流となっていますが、今でもサイフォン式にこだわっている喫茶店も少なくありません。

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。

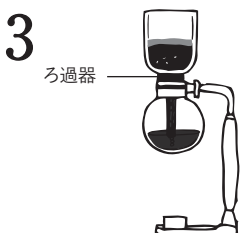
サイフォン式コーヒーの抽出方法



1 ロートにコーヒーの粉を入れ、フラスコにお湯を入れます。フラスコを下から加熱します。



2 フラスコ内のお湯が沸騰してくると、蒸気圧によってロートの管からお湯が上昇していきます。



3 お湯がすべて上昇したら、1 分程沸騰させ、火を止めます。すると、ろ過器でろ過された抽出液がおりてきます。



4 ロートを外し、カップに注いだら、サイフォンコーヒーの完成です。