

# 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**

1,480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

1,150円 (税抜)

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

1,050円 (税抜)

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

1,150円 (税抜)

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

1,150円 (税抜)

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)	550 円 (税込)
氷温熟成アイスコーヒー	495 円 (税込)
氷温熟成ウインナーコーヒー (HOT/ICE)	550 円 (税込)
ニルギリ紅茶 (HOT)	550 円 (税込)
アイスティー アールグレイ	495 円 (税込)
アイスストロベリーロシアンティ	550 円 (税込)
香味ゆず茶 (HOT/ICE)	495 円 (税込)
ゆず茶スカッシュ	550 円 (税込)
オレンジジュース	495 円 (税込)
お抹茶	550 円 (税込)
ココア (HOT/ICE)	550 円 (税込)
抹茶オレ 宇治抹茶ジェラートのせ	605 円 (税込)

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°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よい味わいの珈琲となります。

## 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 400 円 (税込)

濃厚バニラアイス 350 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

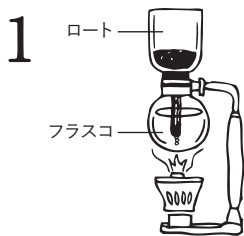


## サイフォン式コーヒーとは

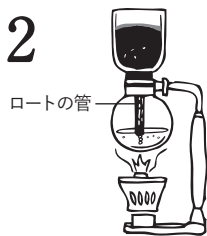
気圧の差によってお湯を移動させ抽出する方法をサイフォン式といいます。1970年頃流行し、ドリップ式に比べて手技による抽出ぶれが少ないため味の再現性がよく、抽出時にコーヒーの香りが強く出るのが特徴です。最近ではドリップ式が主流となっていますが、今でもサイフォン式にこだわっている喫茶店も少なくありません。

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。

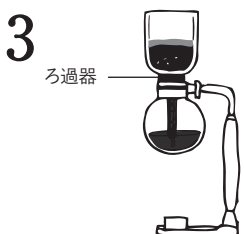
## サイフォン式コーヒーの抽出方法



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。