



# 日本一のパンケーキ

RICOTTA PANCAKE



## 特製クリームのリコッタパンケーキ

Ricotta Pancakes with Special Cream

**1,112円** (税込価格1,200円) 塩分 1.2g カロリー 783kcal

脂肪分の少ないリコッタチーズと卵黄を生地に練り込み、焼く直前にメレンゲ(卵白)を混ぜ合わせ、1枚ずつ丁寧に焼き上げています。

口の中で溶けてしまいそうな「ふわふわ」の食感と、クリーミーなおいしさをお楽しみください。

**DRINK SET** ドリンク  
セット お食事されたお客様は  
下記のドリンクを税込価格の**50円引き**でご用意させていただきます。

◆ブレンドコーヒー ◆アメリカンコーヒー ◆アイスコーヒー ◆アイ스티ー  
◆カフェオレ ◆アイスカフェオレ ◆アップルジュース

### セット価格

◆ブレンドコーヒー  
◆アメリカンコーヒー

**お食事代  
プラス 371円**  
(税込価格400円)

◆アイスコーヒー

**お食事代  
プラス 417円**  
(税込価格450円)

◆カフェオレ ◆アイスカフェオレ  
◆アイ스티ー ◆アップルジュース

**お食事代  
プラス 426円**  
(税込価格460円)



# パンケーキ

## RICOTTA PANCAKE

### フレッシュフルーツの リコッタパンケーキ

Ricotta Pancake Complimented  
with Fresh Fruits

**1,389円** (税込価格1,500円)  
塩分 1.0g  
カロリー 582kcal

フレッシュなフルーツとベリー風味の  
フルーツソースで仕上げた  
リコッタパンケーキです。



※季節によってフルーツが変わります



メープルシロップはフルーツソースにお取り替えてできます。

### 高倉町 リコッタパンケーキ

Takakura Machi Ricotta Pancakes

**834円**(税込価格900円)

塩分 1.3g  
カロリー 516kcal

高倉町珈琲のふわふわなリコッタ  
パンケーキをピュアメープルシロップで  
お召し上がりください。



高倉町珈琲の  
メープルシロップは  
カナダ産の100%ピュア  
メープルシロップを  
使用しています

## フレンチトースト

### FRENCH TOAST

バケットを使用した高倉町珈琲のフレンチトースト。  
表面はサクッ!中はふわふわとろとろです!

### フレンチトースト フルーツソース

French Toast with Fruit Sauce

**797円**(税込価格860円)

塩分 1.4g  
カロリー 750kcal

昔ながらの手法で牛乳と玉子をバケットにたっぷり  
染み込ませたふわふわとろとろのフレンチトーストです。



高倉町珈琲の Pasta はどれも具だくさんで  
ボリュームたっぷり。しっかり食事したい時にぜひどうぞ。

## 帆立と海老の トマトクリームパスタ

Tomato Cream Sauce Pasta topped with Scallops and Shrimps

**889円**

(税込価格960円)

塩分 3.2g | カロリー 509kcal



塩分 3.0g

糖質 33.4g

カロリー 407kcal

帆立と海老を玉葱、しめじでソテーし、ピスコ(魚介)ソース、トマト、ホワイトソースを混ぜた、濃厚な味わいの生パスタを作りました。



糖質を気にされるお客様はプラス28円(税込価格30円)で糖質50%OFFの低糖質麺に変更できます。

※低糖質麺は難消化性デンプンを使用しています。



## 生姜たっぷりチキンサンド

Extra-Gingery Chicken Sandwich

**862円**(税込価格930円)

塩分 3.9g | カロリー 775kcal



チキン竜田揚げを生姜ソースで味付けし、根菜サラダ、レタス、トマトを挟んだボリューム満点でピリッとパンチのきいたサンドイッチです。

## スフレオムライス

Souffle Omelette with Rice

**880円**(税込価格950円)

塩分 5.5g | カロリー 603kcal

チキンケチャップライスにホワイトソース、海老、シメジをのせた、フワフワなホイップ卵のクリーミーでボリュームのあるオムライスです。



### DRINK SET ドリンクセット お食事されたお客様は

下記のドリンクを税込価格の**50円引き**でご用意させていただきます。

◆ブレンドコーヒー ◆アメリカンコーヒー ◆アイスコーヒー ◆アイ스티ー ◆カフェオレ ◆アイスカフェオレ ◆アップルジュース

#### セット価格

◆ブレンドコーヒー  
◆アメリカンコーヒー

お食事代 **371円**  
プラス (税込価格400円)

◆アイスコーヒー

お食事代 **417円**  
プラス (税込価格450円)

◆カフェオレ ◆アイスカフェオレ  
◆アイ스티ー ◆アップルジュース

お食事代 **426円**  
プラス (税込価格460円)



ドリア・グラタン  
DORIA / GRATIN

## 海老ドリア

Shrimp Doria

**834円**(税込価格900円)

塩分 2.9g カロリー 579kcal

ニュージーランドで作ったバターをたっぷり使った特製ホワイトソースとチーズを香ばしく焼き上げたドリアです。



## 海老グラタンプレート

【緑黄色野菜のサラダ付】

Shrimp Gratin Platter with  
Bright Colored Vegetable Salad

**1,186円**(税込価格1,280円)

塩分 4.2g カロリー 560kcal

たっぷりのホワイトソースと魚介ソースを合わせ、海老をトッピングした濃厚なグラタンです。

## フレッシュトマトのドリアプレート

【緑黄色野菜のサラダ付】

Fresh Tomato Doria Platter with  
Bright Colored Vegetable Salad

**1,093円**(税込価格1,180円)

塩分 3.5g カロリー 530kcal

みずみずしいフレッシュトマトとトマトソース・ホワイトソースを使ったさっぱり味のドリアです。





# サラダ

SALAD



※野菜の種類は季節で変わります。



低糖質パンに変更  
できます。

## チキンディッシュ パワーサラダ

Chicken Dish with Power Salad

**1,186円**(税込価格1,280円)

塩分 1.8g | カロリー 519kcal

栄養のバランスを考えたたっぷりの野菜とチキン、  
フルーツを添えたヘルシーなプレートです。



糖質を気にされるお客様は  
プラス28円(税込価格30円)で  
糖質50%OFFの低糖質パンに  
変更できます。変更した場合、  
料理全部の糖質は20.7gになります。

サラダのドレッシングは乳酸菌入りのオニオン  
ドレッシングです。

オリーブオイルとビネガーもお持ちしますので  
お好みでご利用ください。

リーフ野菜・ベビーリーフはJAS有機野菜を使用しています  
ロメインレタスは農薬不使用のものを使っております

JAS有機野菜 (グリーンオーク・レッドオーク・ハンサムグリーン・ハンサムレッド・ベビーリーフ)

## グレイン & ビーンズ 食事サラダ

Grain & Beans Salad on  
Multigrain Rice

**1,000円**(税込価格1,080円)

塩分 1.8g | カロリー 466kcal

ミックスビーンズと雑穀米を合わせた  
お食事をかねたサラダです。  
アンチョビと乳酸菌入和風ドレッシングの  
2種類の味でお楽しみください。



**DRINK SET** ドリンク  
セット お食事されたお客様は  
下記のドリンクを税込価格の**50円引き**でご用意させていただきます。

◆ブレンドコーヒー ◆アメリカンコーヒー ◆アイスコーヒー ◆アイ스티ー  
◆カフェオレ ◆アイスカフェオレ ◆アップルジュース

### セット価格

◆ブレンドコーヒー  
◆アメリカンコーヒー

お食事代  
プラス **371円**  
(税込価格400円)

◆アイスコーヒー

お食事代  
プラス **417円**  
(税込価格450円)

◆カフェオレ ◆アイスカフェオレ  
◆アイ스티ー ◆アップルジュース

お食事代  
プラス **426円**  
(税込価格460円)



## コンビネーションサラダ

Mixed Salad

**371円**(税込価格400円)

塩分 1.7g カロリー 116kcal

他のお料理の付け合せにもどうぞ。

リーフ野菜・ベビーリーフはJAS有機野菜を使用しています  
ミニトマトは特別栽培農産物(減農薬野菜)を使用しています  
ロメインレタスは農薬不使用のものを使っております

JAS有機野菜〈グリーンオーク・レッドオーク・ハンサムグリーン・ハンサムレッド・ベビーリーフ〉

## 根菜と緑黄色野菜のサラダ

Root Vegetables &  
Bright Colored Vegetable Salad

**926円**(税込価格1,000円)

塩分 2.2g カロリー 304kcal

繊維質たっぷりの根菜をサラダにしました。  
パルメジャーノ・黒胡椒・ドレッシングで  
色々お楽しみください。



## ヘルシー低糖質サラダ麺

Healthy Low-Carb Salad Noodles

**834円**(税込価格900円)

塩分 4.6g カロリー 132kcal

糖質が気になる方、低糖質ダイエットを  
されてる方におすすめメニュー。

低糖質サラダ麺は、こんにゃく粉・大豆粉末を原料にしています。



# 健康スムージー

HEALTH SMOOTHIE



## JAS 有機ほうれん草とキウイスムージー (シールド乳酸菌® 入)

JAS Organic Spinach and Kiwi Smoothie  
with Lactic Acid Bacteria

**556円**(税込価格600円)

塩分 0.0g カロリー 121kcal

たっぷりほうれん草にキウイを入れたビタミン  
豊富な飲むサラダです。



# 飲む野菜サラダ

## JAS有機キャロットとりんごスムージー (シールド乳酸菌® 入)

JAS Organic Carrot and Apple Smoothie  
with Lactic Acid Bacteria

**556円**(税込価格600円)

塩分 0.1g カロリー 162kcal

にんじんにリンゴを合わせ  
口当たりのいい飲むサラダです。

「シールド乳酸菌®」とは、数多くある菌株の中から選ばれた、健康を守るのに  
適していると言われる特別な乳酸菌で、私たちの健康をサポートします。





# スイーツ

SWEETS



## フロズンスモア Frozen S'more

602円(税込価格650円)

塩分 0.4g カロリー 321kcal

焼きマシュマロにソフトクリームを入れた絶品スイーツです。



## クレームブリュレ Crème brûlée

602円(税込価格650円)

塩分 1.1g カロリー 702kcal

なめらかなブリュレとカチカチのキャラメルをくずして最後まで楽しくお召し上がりいただけるようにフルーツも添えました。



## ケーキ各種 Cake Selection

各445円(税込価格480円)

高倉町珈琲のお飲物に合う各種ケーキをご用意しております。  
詳しくは店舗スタッフにお尋ねください。



## カフェゼリー Cafe Jelly

473円(税込価格510円)

塩分 0.1g カロリー 50kcal

高倉町珈琲の自慢のコーヒーをゼリーにしてみました。  
香り豊かなカフェゼリーをソフトクリームと一緒に楽しみなさい。

**DRINK SET** ドリンク  
セット お食事されたお客様は  
下記のドリンクを税込価格の**50円引き**でご用意させていただきます。

◆ブレンドコーヒー ◆アメリカンコーヒー ◆アイスコーヒー ◆アイ스티ー  
◆カフェオレ ◆アイスカフェオレ ◆アップルジュース

### セット価格

◆ブレンドコーヒー  
◆アメリカンコーヒー

お食事代 **371円**  
プラス (税込価格400円)

◆アイスコーヒー

お食事代 **417円**  
プラス (税込価格450円)

◆カフェオレ ◆アイスカフェオレ  
◆アイ스티ー ◆アップルジュース

お食事代 **426円**  
プラス (税込価格460円)





# アルコールドリンク

## ALCOHOLIC BEVERAGES

### ビール Beer

アサヒスーパードライ小瓶 334ml **454円**  
Asahi Super Dry 334ml (税込価格490円)

レーベンブロイ 334ml **463円**  
Löwenbräu 334ml (税込価格500円)

アサヒドライゼロ 334ml (ノンアルコール) **436円**  
Asahi Dry Zero 334ml (税込価格470円)

地ビール (茨城県産)  
常陸野ネストラガー 330ml **602円**  
Hitachino Nest Lager 330ml (税込価格650円)

地ビール (オーストラリア産)  
クーパーズ ペールエール 375ml **649円**  
Cooper's Pale Ale 375ml (税込価格700円)

地ビール (オーストラリア産)  
クーパーズ  
ベスト・エクストラ・スタウト 375ml **649円**  
Coopers Best Extra Stout 375ml (税込価格700円)

### ウイスキー Whiskey

FROM THE BARREL **463円**  
From The Barrel (ロック・水割り・ハイボール) (税込価格500円)

熟成したモルト原酒とグレーン原酒をブレンド後、樽で再貯蔵した  
こだわりの逸品。香り高いウイスキーをお楽しみ下さい。

### ワイン Wine

赤 ジュナル・カベルネ・ソーヴィニヨン 187ml **769円**  
Jenard Cabernet Sauvignon (Red Wine) (税込価格830円)  
原産国: フランス フルボディ

長くなめらかな余韻を楽しめます。

白 ジュナル・シャルドネ 187ml **769円**  
Jenard Chardonnay (White Wine) (税込価格830円)  
原産国: フランス 辛口

豊かな香りとコクのあるキレの良い口当たりが特徴です。

ガンチア スパークリングワイン 200ml **723円**  
Gancia Sparkling Wine (税込価格780円)  
原産国: イタリア 辛口

明るい麦わら色、きめの細かい泡立ち、  
新鮮なリンゴを思わせるアロマティックな味わいが魅力的です。

赤 タクン・セルヴァカベルネソービニヨン **1,852円**  
Takun Selva Cabernet Sauvignon (Red Wine) (税込価格2,000円)  
原産国: チリ ミディアムボディ

熟したプラムやラズベリーのような果実味に、ほのかにヴァニラのニュアンスが  
感じられる、まるやかな赤ワインです。

白 タクン・セルヴァシャルドネ **1,852円**  
Takun Selva Chardonnay (White Wine) (税込価格2,000円)  
原産国: チリ 辛口

爽やかなシトラス系の香りに、トロピカルフルーツのテイストを感じさせながらも  
ドライな味わいの白ワインです。

#### BYO ワインのお持ち込み

"BYO"とは、Bring Your Ownの略で、  
飲食店に自分のワインを持ち込んで  
楽しむことをさします。 **926円**  
(税込価格1,000円)

## おつまみ

### APPETIZERS



#### チキンディッシュパワーサラダ

Chicken Dish with Power Salad

**1,186円**(税込価格1,280円) 塩分 1.8g カロリー 519kcal

栄養のバランスを考えたたっぷりの野菜とチキン、フルーツを添えたヘルシーなプレートです。

**こちらもおすすめ!** 皮つきポテトフライ  
Skin-on Fries

**278円**(税込価格300円) 塩分 1.0g カロリー 252kcal

**DRINK SET** ドリンク  
セット お食事されたお客様は  
下記のドリンクを税込価格の**50円引き**でご用意させていただきます。

◆ブレンドコーヒー ◆アメリカンコーヒー ◆アイスコーヒー ◆アイスティー  
◆カフェオレ ◆アイスカフェオレ ◆アップルジュース

#### セット価格

◆ブレンドコーヒー  
◆アメリカンコーヒー

**371円**  
お食事代  
プラス (税込価格400円)

◆アイスコーヒー

**417円**  
お食事代  
プラス (税込価格450円)

◆カフェオレ ◆アイスカフェオレ  
◆アイスティー ◆アップルジュース

**426円**  
お食事代  
プラス (税込価格460円)