



## DRINKS

- ヤトカブレンド 480en(税込)  
Jätkää blended
- 水出しアイスコーヒー 480en(税込)  
iced coffee  
+フロート 260en  
float
- カフェオレ 510en(税込)  
café au lait
- アイスカフェオレ 510en(税込)  
iced café au lait
- カフェラテ 530en(税込)  
café Latte
- アイスカフェラテ 530en(税込)  
iced café Latte
- ハニーカフェラテ 750en(税込)  
honey café Latte
- アイスハニーカフェラテ 750en(税込)  
honey iced café Latte
- コーヒー牛乳 ホット アイス 420en(税込)  
coffee milk
- やまももジュース 420en(税込)  
bayberry juice
- オーガニックジュース 420en(税込)  
(オレンジ/アップル)  
organic juice (orange/apple)
- ホットジンジャー 460en(税込)  
(オレンジ/アップル)  
hot ginger (orange/apple)
- ジンジャーエール 620en(税込)  
ginger ale
- アップルタイザー 420en(税込)  
appletiser
- ホットチョコレート 670en(税込)  
hot chocolate
- ミルク ホット アイス 390en(税込)  
milk
- ハニーミルク ホット アイス 600en(税込)  
honey milk

## TOAST & HOTSAND

アルミホイルでの提供になります。

- プレーン 190en(税込)  
butter
- チーズ 230en(税込)  
cheese
- シナモン 210en(税込)  
cinnamon
- シュガー 210en(税込)  
sugar
- ハニー 400en(税込)  
japan honey bee
- シナモンロール 280en(税込)  
cinnamon roll
- ホットサンド 670en(税込) ~  
Hot sandwich

持帰  
26

## DESSERT

- ヤトカのわらびもち 220en(税込)  
jätkää warabimochi
- 各種アイス 310en(税込) ~  
ice cream
- バニラアイス & わらびもち 420en(税込)  
vanilla ice and warabimochi
- 石炭〈自家製生チョコ〉 290en(税込)  
nama Chocolate

## OTHER

ランチタイム (11:30 ~) 可能

- タコライス 500en(税込)  
taco filling and rice
- ナポリタン 650en(税込)  
napolitan

※他のメニューもご相談ください。



Jätkä coffee

ヤトカ コーヒー

## COFFEE BEANS

▶豆と粉選べます。▶100gの金額です。

# 持帰

## 26

### □ blended coffee

**New** ▶ ヤトカブレンド 790en  
Jätkä blended (税込)

< グアテマラ・ニカラグア・ウガンダ・ラオス豆を使用 >

焙煎 深       浅

▶ 豊後森機関庫ブレンド 950en  
bungomorikikanko blended (税込)

< ウガンダ・ラオス豆を使用 >

焙煎 深       浅

### □ single coffee

**New** ▶ グアテマラ ラ・ソレダ 800en  
guatemala la soledad (税込)

ブルボン、カツーラ混合品種

ウォッシュト製法 標高 1,550m。

チョコレートを食べたくなる香りに

チェリーのような果実の酸味を感じるコーヒーです。

焙煎 深       浅

**New** ▶ コスタリカ ドン・マヨ ラ・ロマ 950en  
costa rica don mayo micromill la loma (税込)

カツーラ種 ホワイトハニー精製 標高 1,900m。

ドライフルーツ、ナッツを思わせる味わいです。

焙煎 深       浅

▶ ニカラグア サンタ・マウラ 930en  
nicaragua santa maura (税込)

マラゴジペ種 フリーウォッシュト製法 標高 1,050m～1,350m。黒糖を思わせる香りと甘みに植物を連想させるハーブのような苦みを感じられます。

焙煎 深       浅

▶ ニカラグア カサブランカ 950en  
nicaragua casablanca (税込)

パカマラ種 ナチュラル製法 標高 1,100～1,650m。赤ワイン、ベリー、ライムなど様々なフレーバーと気品のあるコーヒーです。

焙煎 深       浅

### 自然栽培

▶ ウガンダ ブギス エルゴン 890en  
uganda bugis elgon (税込)

ウォッシュト製法 標高 1,800～2,000m。

コーヒー本来の香りと味わいをお楽しみください。

体にもやさしいコーヒーです。

焙煎 深       浅

### 自然栽培

▶ ラオス ロンラン 1,120en  
laos longlan (税込)

アラビカ種 標高 800～1,600m。

ピターですが、スッキリとした味わいです。

当店で最も深く焙煎しています。

焙煎 深       浅

### 自然栽培

▶ ラオス ボラベン 860en  
laos bolaven (税込)

アラビカ種 ウォッシュト製法 標高 1,000～1,350m。

紅茶のような味わい、酸味が特徴です。

焙煎 深       浅

※店内はコーヒーの香りを楽しんで頂きたいため、禁煙にご協力ください。