

# UP TO 19 BEVERAGES AT YOUR FINGERTIPS



19 traditional and country-specific pre-set recipes that you can freely tailor around your preferences to create your own «à la carte» menu

## RISTRETTO

COFFEE 30ml



リストレットはエスプレッソの抽出時間を短くしたドリンクです。エスプレッソより量だけでなく含まれるカフェインも少なくなります。

## CAPPUCCINO

MILK 120ml  
COFFEE 40ml



イタリアを代表するドリンク。カプチーノはエスプレッソ、ミルク、そしてフォームミルクでできており、本場ではフォームミルクは1cm以上の厚みが必要です。クリーミーな口当たり、ミルクの甘味とエスプレッソが融合したリッチな味わいをお楽しみください。

## ESPRESSO

COFFEE 40ml



イタリア発祥の伝統的なコーヒーで、表面にはコーヒー豆の油分からなる「クレマ」がしっかりと浮かびます。香り、味共に強く深みがあるのが特徴です。抽出量が少なく通常は小さいカップで飲まれます。

## MACCHIATONE

MILK 40ml  
COFFEE 40ml



マキアートはヴェネツィア生まれの飲み物で、エスプレッソ、ミルク、フォームミルクがカプチーノより少量で使われています。大きめのカップで提供されます。

## ESPRESSO LUNGO

COFFEE 80ml



エスプレッソの抽出時間をより長くし、水分を多めにしてできたのがエスプレッソlungoです。エスプレッソより1杯のカフェイン量が増え、香りや味はいはや軽くなります。

## MELANGE

MILK 70ml  
COFFEE 70ml



メランジュはウィーンの飲み物で、コーヒーとミルクが1:1の割合で混ざり、泡がのったものです。カプチーノに似ていますがより軽い味わいです。

## COFFEE

COFFEE 120ml



エスプレッソlungoに更に水分を多めにしたのがコーヒーです。1杯のカフェイン量はlungoと変わりませんが、香りや味はいは軽めになります。

## CAFÈ CORTADO

COFFEE 40ml  
MILK 30ml



アルゼンチン由来の、エスプレッソに少量のミルクを加えたドリンク。小さいカップで飲まれ、特にスペイン・ポルトガル、そして南米で人気のドリンクです。

## AMERICANO

COFFEE 40ml  
WATER 110ml



アメリカノはエスプレッソにお湯を加えたコーヒーです。とても軽い香りと味わいで飲みやすいドリンクです。

## FLAT WHITE

COFFEE 40x2ml  
MILK 80ml



オーストラリア由来のコーヒーの味が強く濃いドリンク。ダブルエスプレッソもミルクを注ぎ、軽くフォームしたミルクを乗せて出来上がりです。

## CAPPUCCINO XL

MILK 180ml  
COFFEE 70ml



カプチーノXLは、カプチーノに比べエスプレッソとミルクを贅沢に使ったメニューです。

## LATTE MACCHIATO

MILK 240ml  
COFFEE 40ml



ホットミルク、フォームミルク、そして少量のエスプレッソで出来ています。綺麗な3つの層が特徴的で透明なトールグラスのご使用をお勧めします。

## CAFFÈ LATTE

COFFEE 60ml  
MILK 140ml



カフェラッテは主に朝食時に飲まれる飲み物で、エスプレッソとたっぷりのホットミルクが使われます。大きなカップまたはグラスで提供されます。

## FROTHED MILK

MILK 180ml



カプチーノ、ラテ・マキアートなど様々な「ラテ系」ドリンクに使われます。スチームで均一に泡立てられたミルクです。

## CAFÈ AU LAIT

COFFEE 90ml  
MILK 90ml



フランスで定番のドリンク。コーヒーとミルクが1:1の比率でつくられます。コーヒーの味わいは控えめで飲みやすく仕上がっています。薄いフォームミルクをトッピングすると更にリッチな味わいになります。

## HOT MILK

MILK 180ml



ホットミルクはそのまま味わうこともでき、香りを加えたりミルクコーヒーやホットチョコレートなど、他の多くの飲み物と合わせて使うこともできます。



## HOT WATER

WATER 150ml

インスタントドリンク、紅茶やお茶などのホットドリンクにご使用いただけます。



## BLACK TEA

WATER 150ml

紅茶は非常に強い味わいが特徴でしばしばレモンやミルクと一緒に飲まれます。紅茶は約90° C (195° F) の熱湯で抽出されて作られます。



## GREEN TEA

WATER 150ml

緑茶は抗酸化作用があり、疲れや倦怠感に効果的な伝統的な飲み物です。約80° C (175° F) の熱湯で茶葉を抽出することによって作られます。