

Fresh Sweets

スイーツ

芋そのもの、素材そのもののおいしさを追求していくと、シンプルで上質なスイーツになりました。

お芋づくしのパフェ

¥ 950 (税込)

プリン、アイスクリーム、芋クッキー、芋けんぴ…、いもやのいろいろな芋スイーツをひとつのパフェにつめこんだ贅沢なパフェです。アクセントにほろ苦いエスプレッソゼリーを添えました。

お芋と抹茶のパフェ

¥ 1,100 (税込)

鹿児島産の有機抹茶を使用した抹茶アイスクリーム、抹茶シフォン、抹茶ゼリーとけんぴのマカロンを盛り付け、モンブランを絞り、白玉と大納言を添えました。いもやのいろいろな芋スイーツと本格派の抹茶スイーツを組み合わせた贅沢なパフェです。

※内容が変更になる場合がございます。

いもやのアフォガート

¥ 700 (税込)

金次郎の定番、いも屋のソフト「ミックス」にエスプレッソマシンで抽出した本格エスプレッソをかけて召し上がっていただくカフェスイーツです。

熟成ポテト [砂糖不使用]

¥ 600 (税込)

契約農家さんがつくる「紅はるか」を、じっくりと熟成させて糖度を上げ、スイートポテトにしました。そこに北海道産よつ葉バターを乗せた、お芋とバター以外は一切使用しない、自然な甘みのスイートポテトです。

焼き上がりまで 10分程、お時間をいただきます。

いもやの自家製ケーキ

工房から届く、ひとつひとつ手づくりのおいものフレッシュスイーツ。本日、ご準備しているスイーツはショーケースをご覧ください。

カフェスペースでのソフトクリームのお召し上がりはご遠慮いただいております。



いもやのアフォガート



お芋づくしのパフェ



お芋と抹茶のパフェ



いもやの自家製ケーキ



熟成ポテト

Specialty Coffee

スペシャルティコーヒー

スペシャルティコーヒーとは、生産段階から管理された、高品質かつ個性的な味わいのあるコーヒー豆。スペシャルティコーヒーの香り、甘みと酸味のバランス、そのすべてを味わうため、うまみ成分を含んだコーヒーオイル(油分)がしっかりと抽出されるフレンチプレスでご提供します。

HOT ICE

マイルドブレンド(中深煎り) HOT ¥650(税込)

やや深煎りのブレンド。自然な甘さとアフターテイストの酸質が調和しています。 ICE ¥750(税込)

ダークブレンド(深煎り) HOT ¥650(税込)

リッチなチョコを想わせる味わいとクリーミーな口当たり。お芋のスイーツとよく合います。 ICE ¥750(税込)

今月のシングルオリジン HOT ¥700(税込)

季節限定でその時期いちばん美味しい旬のコーヒーをお届けします。 ICE ¥800(税込)

※ 出来上がりのコーヒーは明るい茶色で濁っていますが、それは美味しさの証です。

※ フレンチプレスは特性上、底まで注ぎ入れると粉がカップに入る場合がございます。注ぎ入れる際にご注意ください。

フレンチプレスや珈琲豆の販売も行っております。お気軽にお申し付けください。



Espresso menu

エスプレッソメニュー

シアトル、シネツ社の本格エスプレッソマシンで抽出するエスプレッソメニューをご用意しました。

HOT

エスプレッソ (ソロ) ￥ 550 (税込)

エスプレッソ (ドッピオ) ￥ 650 (税込)

エスプレッソマシンで抽出したそのままの深いコクと濃厚な味わいのコーヒー。

ソロ(シングルサイズ = 25~30ml)、

ドッピオ(ダブルサイズ = 50~60ml) でお届けします。

HOT

アメリカーノ ￥ 700 (税込)

カプチーノ ￥ 700 (税込)

カフェラテ ￥ 750 (税込)

カフェモカ ￥ 850 (税込)

キャラメルマキアート ￥ 850 (税込)

ICE

アメリカーノ ￥ 700 (税込)

カフェラテ ￥ 750 (税込)

カフェモカ ￥ 850 (税込)

キャラメルマキアート ￥ 850 (税込)

コーヒーシェイク ￥ 700 (税込)

エスプレッソといもやの牛乳ソフトをブレンドし、生クリームとコーヒーパウダーをたっぷりトッピングしました。

カスタム

エスプレッソ追加 ￥ 150 (税込)

生クリーム ￥ 70 (税込)

フレーバーシロップ バニラ / キャラメル ￥ 40 (税込)



コーヒーシェイク



