

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

¥750 (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。

期間限定

皮付きスイートポテト

1個 ¥3/g ~
(¥200~¥300前後)

フレッシュバターをたっぷり使用した濃厚なフィリングをサツマキントキの皮に詰めて焼き上げました。

自然なお芋そのものを使用しており一つ一つ大きさが異なるため、重さや大きさはお任せいただいております。焼き上がりまで10分程、お時間をいただきます。

おいものプリン

¥350 (税込)

一度焼芋にした「紅はるか」をなめらかな食感が特長のやさしいプリンにしました。たっぷりカラメルソースをあわせて。

エスプレッソゼリー

¥400 (税込)

エスプレッソマシンで抽出した本格エスプレッソをコーヒーゼリーに仕上げました。しっかりとした苦みがこちよい大人のコーヒーゼリー。お好みで濃厚なクリームとシロップをかけて。

いもやのアフォガート

¥550 (税込)

金次郎の定番、いもやのソフト「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。

お芋のブリュレセット

¥550 (税込)

お芋のペーストをたっぷり加えたオリジナルブリュレ。表面はパリッと、中はなめらかな口当たり仕上げ、おいものパウンドケーキとむらさき芋のアイス、生クリームを添えました。

いもやの自家製ケーキ

¥150 ~

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。



おいものプリン



エスプレッソゼリー



お芋づくしのパフェ



いもやのアフォガート



皮付きスイートポテト

期間限定



おいものブリュレセット

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 ￥500（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 ￥600（税込）

ダークブレンド（深煎り）

HOT ￥500（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 ￥600（税込）

期間限定 シングルオリジン

HOT ￥550（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 ￥650（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。



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) ￥ 400 (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) でお届けします。

HOT

アメリカーノ ￥ 550 (税込)

カプチーノ ￥ 550 (税込)

カフェラテ ￥ 600 (税込)

カフェモカ ￥ 700 (税込)

キャラメルマキアート ￥ 700 (税込)

ICE

アメリカーノ ￥ 550 (税込)

カフェラテ ￥ 600 (税込)

カフェモカ ￥ 700 (税込)

キャラメルマキアート ￥ 700 (税込)

コーヒーシェイク ￥ 550 (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 ￥ 100 (税込)

生クリーム ￥ 50 (税込)

フレーバーシロップ バニラ / キャラメル ￥ 30 (税込)



コーヒーシェイク



