

Mighty Leaf

WHOLE LEAF TEA

1996年にアメリカのサンフランシスコで生まれたティーブランド。
高品質な茶葉やハーブを使用した美味しいお茶は、世界中で高い評価を得ています。

マイティーリーフの紅茶の認証

VEGANとは

絶対素食主義者・厳格素食主義者とも呼ばれ、肉類、魚介類、卵、乳製品を一切排除し、衣類に於いても「動物たちからの搾取」を行わないよう環境や動物を尊重するライフスタイルのこと。中国でのオーガニック・ハーブティーでヴィーガン認証有り

KOSHERとは

基準、品質、設備などから、オーガニックなどと同様に、飲食物の安全性を示す指標の一つで、欧米などでは食物の安全性を担保するものとして広く受け入れられています。中国でのオーガニック・ハーブティーでコーシャ認定有り

ORGANICとは

化学肥料、農薬、添加物などを一切使用していない有機農産物のことで、日本においては有機JAS、アメリカではUSDAなど、国の機関が定めた様々な基準をクリアし、さらに自然環境にとっても意味のある制度・食品です。

Black Tea / Hot



繊細な香りが

楽しめる紅茶です。

思う存分その香りを

楽しむことができます

ストレートをおすすめします。



オーガニック ダージリンエステート ¥450

認証 ビーガン、コーシャ、有機 JAS, USDA

(税込 ¥495)

ヒマラヤの高地で育てられ、ほのかに甘く華やかな香りを感じられるクオリティシーズンの茶葉だけを選んでブレンド。琥珀色の香り高いダージリンです。

オーガニック アールグレイ ¥450

認証 ビーガン、コーシャ、有機 JAS, USDA

(税込 ¥495)

ゴールデンチップを使用した芳醇な紅茶に、一番搾りのベルガモットオイルをブレンド。エキゾチックな味わいの香り高いアールグレイです。

Black Tea / Iced



オーガニック アイスティー 2ND HALF Iced ¥450

認証 ビーガン、コーシャ、有機 JAS, USDA

(税込 ¥495)

口当たりの良いオーガニックビュアブラックを使用。フルーティーなほのかな香りにより、味わいが引き立たされたバランスの良いアイスティーです。

Hot
も
できます。



オーガニック ロイヤルミルクティー Hot/Iced ¥550

認証 ビーガン、コーシャ、有機 JAS, USDA

(税込 ¥605)

厳選されたアッサム茶葉のセカンドフラッシュのみを使用。日本独自のオリジナル商品です。豊かな味わいと爽快感が特徴的です。



Herb Tea / Hot

オーガニック アフリカンネクター

¥450

原材料/有機ルイボス、有機ハイビスカス、有機マリーゴールド/香料
認証/ビーガン、コーシャ、有機 JAS、USDA、グルテンフリー、フェアトレード (税込 ¥495)

南アフリカ産の有機ルイボスに、ハイビスカスの花などをブレンド。
甘く華やかな香りが印象的なハーブティーです。



繊細な香りが
楽しめる紅茶です。
思う存分その香りを
楽しむことができる
ストレートをおすすめします。

カモミールシトラス

¥450

原材料/カモミールの花、ローズヒップ、レモングラス、オレンジピール、ナナミント、
レモンマートル、ハイビスカスの花、オレンジの花/香料
認証/ビーガン、コーシャ、グルテンフリー (税込 ¥495)

カモミールの花に、甘いオレンジと爽やかなレモンを最高の状態でブレンド。
華やかでまろやかな口当たりのハーブティーです。



ジンジャーツイスト

¥450

原材料/レモングラス、ミント、オレンジ、リンゴ、パイア、しょうが、朝鮮人参/香料
認証/ビーガン、コーシャ (税込 ¥495)

ジンジャー、レモングラス、トロピカルフルーツとミントが作り出す
調和のとれたブレンド。朝鮮人参がアクセントの切れのある味わいの
ハーブティーです。



Green Tea / Hot

ホワイトオーチャード

¥450

原材料/緑茶、白茶、カモミールの花/香料
認証/ビーガン、コーシャ、グルテンフリー (税込 ¥495)

繊細なホワイトティーと鮮やかな緑茶をベースにメロンとピーチの香りを
ブレンド。ジューシーで優しいフルーツの香りがお口いっぱい広がります。



COFFEE & LATTÉ



自家焙煎コーヒー&ラテ

- ・自家焙煎/高木オリジナルブレンド(P.2) ¥410 (税込¥451)
2杯目半額
 たっぷりサイズ ¥500 (税込¥550)
- ・自家焙煎/高木ライトブレンド(P.2) ¥410 (税込¥451)
- ・自家焙煎/高木プレミアムブレンド(P.2) ¥500 (税込¥550)
- ・自家焙煎/アイスコーヒー (Iced) 2杯目半額 ¥450 (税込¥495)
- ・自家焙煎/スペシャルティコーヒー(P.3,4) ¥530 (税込¥583) ~
- ・エスプレッソコーヒー ¥450 (税込¥495)
- ・ウインナーコーヒー ¥550 (税込¥605)



- ・カフェ ラテ(Hot / Iced) 2杯目半額 ¥500 (税込¥550)
- ・アーモンドミルクラテ(Hot / Iced) ¥550 (税込¥605)
2杯目半額
- ・ソイ [豆乳] ラテ(Hot / Iced) ¥550 (税込¥605)
2杯目半額
- ・抹茶ラテ(Hot / Iced) ¥550 (税込¥605)
- ・アーモンドミルク抹茶ラテ(Hot / Iced) ¥600 (税込¥660)
- ・ソイ [豆乳] 抹茶ラテ(Hot / Iced) ¥600 (税込¥660)
- ・キャラメルラテ(Hot / Iced) ¥550 (税込¥605)
- ・アーモンドミルクキャラメルラテ(Hot / Iced) ¥600 (税込¥660)
- ・ソイ [豆乳] キャラメルラテ(Hot / Iced) ¥600 (税込¥660)
- ・カフェモカ (Hot) ¥550 (税込¥605)
- ・カフェモカ (Iced) ¥590 (税込¥649)

・紅茶(Hot / Iced) (P.5,6) ¥450 (税込¥495) ~

ソフトドリンク

- ・オリジナルジンジャーエール ¥500 (税込¥550)
- ・オリジナルレモネード ¥500 (税込¥550)
- ・ベリースカッシュ ¥500 (税込¥550)
- ・柚子スカッシュ ¥500 (税込¥550)
- ・ミックスジュース ¥620 (税込¥682)
- ・コーラ 2杯目半額 ¥360 (税込¥396)
- ・コーラフロート ¥450 (税込¥495)
- ・ストレート100%オレンジジュース ¥450 (税込¥495)
2杯目半額
- ・ココア (Hot / Iced) 2杯目半額 ¥450 (税込¥495)
- ・ミルク (Hot / Iced) 2杯目半額 ¥360 (税込¥396)



ALCOHOL DRINK

- ・ハートランド ¥550 (税込¥605)



TAKAGI FOODS

11:00~

MILLEFEUILLE PANCAKE	9-10
FRENCHTOAST	10
BURGERS&CROISSANT SANDWICHES	11
PASTA&SANDWICHES	12
CURRY&SALAD&FRIEDCHICKEN	13
DESSERT&KIDS PLATE	14



Millefeuille Pancake

ミルフィーユパンケーキ

“並んででも食べたい！”パンケーキ専門店 belle-ville のパンケーキが、高木珈琲で楽しめます。材料は卵と小麦、砂糖、牛乳だけ。注文を受けてからメレンゲを立て生地をつくり鉄板でふんわりと焼く。じんわりと火が入っていくと、ふわっと膨れていき、いい香りが広がる・・・お口の中ですとろけるふわっとろの食感をどうぞ。



ミルフィーユパンケーキ

2枚¥490 (税込¥539)

4枚¥790 (税込¥869)

ベーシックなミルフィーユパンケーキは、一番人気。パンケーキの素材な美味しさを楽しめる一品。北海道産生クリームとメイプルシロップをたっぷりかけてどうぞ。

Millefeuille Pancake French Toast

ミルフィーユパンケーキ & フレンチトースト 各¥100 (税込¥110)

追加トッピング



バター



あずき



バニラアイス



ホイップクリーム



セットドリンク

¥100 引き

(税込¥110引き)

ドリンクをご一緒にご注文いただいたお客様には

お食事代+ドリンク代の合計金額(税込)から110円引きになります。

※スペシャルティコーヒーとアルコール以外の全てのお飲み物にお使いただけます。



チョコと焼きバナナのパンケーキ

2枚¥990 (税込¥1,089) 4枚¥1,290 (税込¥1,419)

バナナを生地に練り込み、焼きバナナをトッピング、
ココアとチョコレトソースをかけてできあがり。



焼きリンゴと自家製キャラメルパンケーキ

2枚¥990 (税込¥1,089) 4枚¥1,290 (税込¥1,419)

ふわふわのパンケーキに自家製キャラメルソースと
キャラメリゼした焼きリンゴをトッピング。



マンゴーパンケーキ

2枚¥990 (税込¥1,089) 4枚¥1,290 (税込¥1,419)

北海道産生クリームとたっぷり使用したマンゴーの
味わいが絶妙の美味しさです。



いちごとミックスベリーのパンケーキ

2枚¥990 (税込¥1,089) 4枚¥1,290 (税込¥1,419)

いちごミックスベリーの酸味と北海道産生クリーム、
ふわふわのパンケーキと一緒にほおぼって。

French Toast

フレンチトースト

贅沢に、ブリオッシュを卵液にしっかり漬け込み、厚い鉄板で焼き上げるフレンチトーストは、外はカリッと、中はふんわり。仕上げにお好みではちみつをたっぷりかけてどうぞ。一度食べたらずみつきになること間違いなし!?



フレンチトースト プレーン

¥730
(税込¥803)

リッチなこだわりフレンチトースト。



フレンチトースト キャラメルバナナ

¥1,090
(税込¥1,199)

こだわりフレンチトーストとキャラメリゼした
バナナ、キャラメルソースをかけ合わせました。



フレンチトースト いちご

¥1,380
(税込¥1,518)

こだわりフレンチトーストに莓と果肉たっぷりの
ミックスベリーのソースをトッピング。

Burgers

ハンバーガー

フライドポテト付き

食べ応えたっぷりの高木珈琲のハンバーガーは、肉汁たっぷりパテを、鉄板で一つ一つ焼き上げています。大きなお口を開けて、是非かぶりつけてください。



高木バーガー

¥880 (税込¥968)

食べ応えたっぷり、高木珈琲王道の絶品ハンバーガーです。



高木チーズバーガー

¥980 (税込¥1,078)

チェダーチーズとパテにオリジナルソースが良く絡んだジュシーなバーガー。



贅沢フィッシュバーガー

¥800 (税込¥880)

揚げたてのフライフィッシュに自家製タルタルソースとチェダーチーズをサンドした贅沢バーガー。



贅沢月見バーガー

¥980 (税込¥1,078)

トマトやリーフ、オニオン、目玉焼きをサンドしたボリュームたっぷりのジュシーハンバーガー。

Croissant Sandwich

クロワッサンサンド

サラダ・スープ付き

サクッとした食感と、一口かじると口のちいばいに広がる芳醇なバター香り。そんなクロワッサンにばっちり合う具材を厳選して挟みました。



クロワッサンサンド ポテトサラダ ¥800 (税込¥880)



クロワッサンサンド パストラミ

¥800 (税込¥880)



クロワッサンサンド ソーセージ

¥930 (税込¥1,023)



クロワッサンサンド 海老&アボカド

¥980 (税込¥1,078)

Pasta

パスタ

お腹が空いた時に嬉しい、定番パスタ。
季節メニューも別途用意しておりますので、
スタッフにお尋ねください。

昔ながらのナポリタン

¥780 (税込¥858)

昔なつかしのザ・ナポリタンに
半熟の目玉焼きをトッピング。



ジェノベーゼ

¥890 (税込¥979)

バジルペーストを使用し、仕上げにローストした
アーモンドスライスとパルメザンチーズを
散りばめた本格パスタ。



明太クリームパスタ

¥890 (税込¥979)

明太子とオリジナルクリームの濃厚パスタ。



セットドリンク

¥100 引き
(税込¥110引き)

ドリンクをご一緒にご注文いただいたお客様には
お食事代+ドリンク代の合計金額(税込)から110円引きになります。
※スペシャルティコーヒーとアルコール以外のお飲み物にお使いいただけます。

Cutlet Sandwich

カツサンド

さくっと揚げたてのロースカツ、シャキシャキの新鮮野菜。
そして味の決め手はフルーティーなオリジナルソース。
意外とあっさりな口当たりのカツサンドです。

ソースかつサンド ¥870 (税込¥957)



※からしやマヨネーズに変更可、スタッフにお申し付け下さい。



Curry

カレー



日本最大級のカレーの祭典「神田カレーグランプリ」で2018年創業最長、2022年に2度目の優勝を果たした『MAJI CURRY マジカレー』のカレーが高木珈琲でも楽しめます！時間をかけて仕込んだこだわりのピリ辛スパイスカレーです。



十六穀米マジカツカレー

¥1,280 (税込¥1,408)



十六穀米マジカレー

¥880 (税込¥968)



十六穀米マジチキンカレー

¥1,080 (税込¥1,188)

マジカレー
レトルト
1冊500円
(税込540円)

高木珈琲で
ご購入
いただけます！



パリパリ
食感が
やみつき！

酸味・旨味・甘味の絶妙なバランスを実現した
福神漬けです。カレーのお供に、
「神」美味しい「福神漬け」

福神漬け
1冊650円
(税込702円)

Salad

サラダ

新鮮な色とりどりの野菜
たちをバランスよく盛り
つけた、食べ応えのある
3種のサラダです。



10種野菜のシーザーサラダ

¥780 (税込¥858)



海老&アボカドサラダ

¥890 (税込¥979)



パストラミ&ボイルドエッグサラダ

¥890 (税込¥979)

Fried Chicken 唐揚げ

自家製バターミルクに1つ1つ丁寧に漬け込み、外はカラッと中はジューシー。
お食事にプラス1品、またはビールにぴったりのフライドチキンです。

バターミルク フライドチキン 2個/¥410 (税込¥451)
4個/¥730 (税込¥803)
6個/¥910 (税込¥1,001)



セットドリンク

¥100 引き

(税込¥110引き)

ドリンクをご一緒にご注文いただいたお客様には
お食事代+ドリンク代の合計金額(税込)から110円引きになります。
※スペシャルティコーヒーとアルコール以外の全てののお飲み物にお使いいただけます。

Dessert デザート

一日の時間の経過をお客様とともに過ごせるようスイーツにも力をいれております。私共の自慢のスイーツも合わせて是非お試しください。

デザート各種 単品 ¥360 (税込¥396) / セット ¥250 (税込¥275) / テイクアウト ¥360 (税込¥388)



自家製プリン

自社農園の卵を使用してつくりました。生みだての新鮮な卵だけを使用し、濃厚な味わいと口どけ滑らかなプリンをご堪能ください。



自家製コーヒーゼリー

オリジナルブレンドの自家焙煎コーヒー豆とブラウンシュガーを使用したコーヒーゼリー。クリーミーなフレッシュをかけてお召し上がりください。



自家製パannaコッタ [コーヒーテイスト]

白色なたのコーヒーの香りと味が楽しめる、高木珈琲でしか味わえないパannaコッタ。コーヒー豆を自家焙煎している高木珈琲だからできる、香りとお味をお楽しみください。

Kids Plate キッズプレート

お子様に人気のメニューをワンプレートに。本格的なパンケーキと軽食で満足感たっぷり。

キッズプレート ¥650 (税込¥715)

※小学生以下のお子様にご利用可能です。



- 高木珈琲のご紹介
- ▶高木珈琲 須磨離宮公園前店
兵庫県神戸市須磨区高倉台 1-1-6
 - ▶高木珈琲 行徳メトロピア店
千葉県市川市行徳駅前 2-4-3
 - ▶高木珈琲 フォレストモール京田辺店
京都府京田辺市同志社山手1-1-1
 - ▶高木珈琲 イオンタウン松本村井店
長野県松本市村井町南 2-21-45-1

『私の日常をちょびりスペシャル』をコンセプトに各地域に根付く憩いの場となっております。お近くにお越しの際はぜひお立ち寄りください。



姉妹ブランドのご紹介

ベルヴィル  belle-ville
pancake cafe

- ▶国内店舗
ホワイトリムめだ店/阪急岡本駅店/千里中央店
横浜ワールドポーターズ店
- ▶海外店舗
BUGIS JUNCTION SINGAPORE
NOVENA SQUARE 2 SINGAPORE
HILLION MALL SINGAPORE

パンケーキカフェ、ベルヴィルは並んででも食べたいと好評の『ミルフィーユパンケーキ』が名物です。国内は関西を中心に、海外にも出店しております。



お食事いただいている間に
焙煎いたします。
スタッフまでお声掛けください。

COFFEE BEANS



TAKE OUT

高木珈琲の自家焙煎珈琲豆

TAKAGI
ブレンド

オリジナルブレンド (P.2)	100g ¥650 (税込¥702) / 200g ¥1,200 (税込¥1,296)
ライトブレンド (P.2)	100g ¥650 (税込¥702) / 200g ¥1,200 (税込¥1,296)
プレミアムブレンド (P.2)	100g ¥850 (税込¥918) / 200g ¥1,600 (税込¥1,728)

【スペシャルティコーヒー】

ブラジル 百年寿レッドブルボン (P.3)	100g ¥950 (税込¥1,026) / 200g ¥1,800 (税込¥1,944)
インドネシア マンデリン シナール (P.3)	100g ¥950 (税込¥1,026) / 200g ¥1,800 (税込¥1,944)
エチオピア イルガチフェ G1 (P.3)	100g ¥950 (税込¥1,026) / 200g ¥1,800 (税込¥1,944)
タンザニア モンデュール農園 (P.3)	100g ¥750 (税込¥810) / 200g ¥1,400 (税込¥1,512)
ケニア キリニャガ (P.4)	100g ¥750 (税込¥810) / 200g ¥1,400 (税込¥1,512)
エルサルバドル サンタリタ農園 (P.4)	100g ¥750 (税込¥810) / 200g ¥1,400 (税込¥1,512)
コスタリカ ラ カンデリージャ (P.4)	100g ¥700 (税込¥756) / 200g ¥1,300 (税込¥1,404)
コロンビア スプレモ カフェインレス (P.4)	100g ¥700 (税込¥756) / 200g ¥1,300 (税込¥1,404)

お選びください▶▶▶

豆のまま(鮮度長持ち)

粗挽き(コーヒープレス等)

中挽き(ドリッブ・コーヒーメーカー等) 極細挽き(エスプレッソ等)

TAKE OUT お持ち帰り

Burgers ハンバーガー



高木バーガー
¥880 (税込¥950)



高木チーズバーガー
¥980 (税込¥1,058)



贅沢フィッシュバーガー
¥800 (税込¥864)

Cutlet Sandwich カツサンド



ソースかつサンド
¥870 (税込¥939)

Pandora's Box パンドラボックス



プレーン
¥300 (税込¥324)



Wクリーム
¥400 (税込¥432)



抹茶あずき
¥500 (税込¥540)



毒カスタード
¥600 (税込¥648)

MORNING menu

8:00~11:00



TAKAGI  **COFFEE**
since 1958

MORNING menu 8:00~11:00



ポイルドエッグ



半熟卵ペースト



あんバター

morning 100 set Drink + ¥100

お好きなドリンクに
プラス ¥100 (税込 ¥110) のお得なセット

厚切りトースト・ハーフ
&
ポイルドエッグ/半熟卵ペースト/あんバター
&
ドリンクセット

厚切り食パンの半分のトーストの
お手軽なセット。お好きなドリンクをお選びください。
ドリンク代+100円(税込¥110)となります。

[morning100setのドリンク] ※スペシャルティコーヒーは対象外です。

Morning Select

贅沢に、ブリオッシュを使用したフレンチトーストや厚切り食パンのトースト、サンドイッチなど、朝にふさわしいおすすめの朝食です。お好みのドリンクと合わせるお得なドリンクセットもご用意いたしました。



厚切りトーストのベーコンエッグ

Drink Set ドリンク代+¥490(税込¥539)
単品 ¥670(税込¥737)



厚切りトーストのあんバター

Drink Set ドリンク代+¥400(税込¥440)
単品 ¥580(税込¥638)



ハムとチーズのクロックマダム

Drink Set ドリンク代+¥670(税込¥737)
単品 ¥840(税込¥920)



こだわりフレンチトースト

Drink Set ドリンク代+¥490(税込¥539)
単品 ¥670(税込¥737)



エッグサンドイッチ

Drink Set ドリンク代+2個/¥310(税込¥341)
単品 ¥490(税込¥539)
Drink Set ドリンク代+4個/¥490(税込¥539)
単品 ¥670(税込¥737)



ミルフィーユパンケーキ

Drink Set ドリンク代+2枚/¥360(税込¥396)
単品 ¥490(税込¥539)
Drink Set ドリンク代+4枚/¥590(税込¥649)
単品 ¥790(税込¥849)

Drink menu

自家焙煎コーヒー&ラテ

- 自家焙煎/高木オリジナルブレンド **2杯目半額** ¥410 (税込¥451)
たっぷりサイズ ¥500 (税込¥550)
- 自家焙煎/高木ライトブレンド ¥410 (税込¥451)
- 自家焙煎/高木プレミアムブレンド ¥500 (税込¥550)
- 自家焙煎/アイスコーヒー **2杯目半額** ¥450 (税込¥495)
- エスプレッソコーヒー (Hot) ¥450 (税込¥495)
- ウイナーコーヒー (Hot) ¥550 (税込¥605)
- カフェ ラテ (Hot / Iced) **2杯目半額** ¥500 (税込¥550)
- アーモンドミルクラテ (Hot / Iced) **2杯目半額** ¥550 (税込¥605)
- ソイ [豆乳] ラテ (Hot / Iced) **2杯目半額** ¥550 (税込¥605)

自家焙煎スペシャルティコーヒー

- ブラジル 百年寿レッドブルボン ¥710 (税込¥781)
- インドネシア マンデリン シナール ¥710 (税込¥781)
- エチオピア イルガチエフェ G1 ¥710 (税込¥781)
- タンザニア モンデュール農園 ¥590 (税込¥649)
- ケニア キリニャガ ¥590 (税込¥649)
- エルサルバドル サンタリタ農園 ¥590 (税込¥649)
- コスタリカ ラ カンデリージャ ¥530 (税込¥583)
- コロンビア スプレモ カフェインレス ¥540 (税込¥594)

- 抹茶ラテ (Hot / Iced) ¥550 (税込¥605)
- アーモンドミルク抹茶ラテ (Hot / Iced) ¥600 (税込¥660)
- ソイ [豆乳] 抹茶ラテ (Hot / Iced) ¥600 (税込¥660)

- キャラメルラテ (Hot / Iced) ¥550 (税込¥605)
- アーモンドミルクキャラメルラテ (Hot / Iced) ¥600 (税込¥660)
- ソイ [豆乳] キャラメルラテ (Hot / Iced) ¥600 (税込¥660)

- カフェモカ (Hot) ¥550 (税込¥605)
- カフェモカ (Iced) ¥590 (税込¥649)

高木珈琲の自家焙煎コーヒー

世界中にあるたくさんのコーヒー品種の中から
私たちが考える、高木珈琲にふさわしい生豆を厳選入手。
毎日お店で焙煎しております。
幸せを煮りに焙まれ、幸せなつるぎを一杯のコーヒーと
ご一緒にお楽しみください。

マイティーリーフの紅茶

Black Tea / Hot, Iced

- オーガニックダーズリンエステート (Hot) ¥450 (税込¥495)
- オーガニックアールグレイ (Hot) ¥450 (税込¥495)
- オーガニックアイスティー (Iced) **2杯目半額** ¥450 (税込¥495)
- オーガニックロイヤルミルクティー (Hot / Iced) ¥550 (税込¥605)

Herb Tea / Hot **ノンカフェイン**

- オーガニックアフリカンネクター ¥450 (税込¥495)
- カモミールシトラス ¥450 (税込¥495)
- ジンジャーツイスト ¥450 (税込¥495)

Green Tea / Hot

- ホワイトオーチャード ¥450 (税込¥495)

Mighty Leaf
WHOLE LEAF TEA

ソフトドリンク

- オリジナルジンジャーエール ¥500 (税込¥550)
- オリジナルレモネード ¥500 (税込¥550)
- ベリースカッシュ ¥500 (税込¥550)
- 柚子スカッシュ ¥500 (税込¥550)
- ミックスジュース ¥620 (税込¥682)
- コーラ **2杯目半額** ¥360 (税込¥396)
- コーラフroot ¥450 (税込¥495)
- ストレート100%オレンジジュース ¥450 (税込¥495)
- ココア (Hot / Iced) **2杯目半額** ¥450 (税込¥495)
- ミルク (Hot / Iced) **2杯目半額** ¥360 (税込¥396)

お食事いただいている間に
焙煎いたします。
スタッフまでお声掛けください。

COFFEE BEANS



TAKE OUT

高木珈琲の自家焙煎珈琲豆

TAKAGI
ブレンド

オリジナルブレンド (P.2)	100g ¥650 (税込¥702) / 200g ¥1,200 (税込¥1,296)
ライトブレンド (P.2)	100g ¥650 (税込¥702) / 200g ¥1,200 (税込¥1,296)
プレミアムブレンド (P.2)	100g ¥850 (税込¥918) / 200g ¥1,600 (税込¥1,728)

【スペシャルティコーヒー】

ブラジル 百年寿レッドブルボン (P.3)	100g ¥950 (税込¥1,026) / 200g ¥1,800 (税込¥1,944)
インドネシア マンデリン シナール (P.3)	100g ¥950 (税込¥1,026) / 200g ¥1,800 (税込¥1,944)
エチオピア イルガチエフェ G1 (P.3)	100g ¥950 (税込¥1,026) / 200g ¥1,800 (税込¥1,944)
タンザニア モンデュール農園 (P.3)	100g ¥750 (税込¥810) / 200g ¥1,400 (税込¥1,512)
ケニア キリニャガ (P.4)	100g ¥750 (税込¥810) / 200g ¥1,400 (税込¥1,512)
エルサルバドル サンタリタ農園 (P.4)	100g ¥750 (税込¥810) / 200g ¥1,400 (税込¥1,512)
コスタリカ ラ カンデリージャ (P.4)	100g ¥700 (税込¥756) / 200g ¥1,300 (税込¥1,404)
コロンビア スプレモ カフェインレス (P.4)	100g ¥700 (税込¥756) / 200g ¥1,300 (税込¥1,404)

お選びください▶▶▶

豆のまま(鮮度長持ち)

粗挽き(コーヒープレス等)

中挽き(ドリップ・コーヒーメーカー等)

極細挽き(エスプレッソ等)

TAKE OUT お持ち帰り

Burgers ハンバーガー



高木バーガー
¥880 (税込¥950)



高木チーズバーガー
¥980 (税込¥1,058)



Fusion Fishバーガー
¥800 (税込¥864)

Cutlet Sandwich

カツサンド

ソースかつサンド
¥870 (税込¥939)



Pandora's Box パンドラボックス



プレーン
¥300 (税込¥324)



Wクリーム
¥400 (税込¥432)



抹茶あずき
¥500 (税込¥540)



苺カスタード
¥600 (税込¥648)



Value Set

LUNCH SET

11:00
-
15:00

PASTA SET

Pasta
パスタ

+

Salad
サラダ

+

Drink
ドリンク

昔なつかしのザ・ナポリタンに
半熟の目玉焼きをトッピング!



昔ながらのナポリタン

サラダ/ドリンク付 ¥880 (税込¥968)



ミニサラダ付



明太子とオリジナルクリームの濃厚パスタ。

明太クリームパスタ

サラダ/ドリンク付 ¥990 (税込¥1,089)



バジルペーストを使用し、仕上げにローストしたアーモンドスライスとパルメザンチーズを散りばめた本格パスタ。

ジェノベーゼ

サラダ/ドリンク付 ¥990 (税込¥1,089)

CURRY SET

Curry
カレー

+

Drink
ドリンク

辛みと香味を尖らせたスパイスカレーに長時間煮込んだ牛だしの旨味とコクで仕上げた味わい

Spicy Curry

マジカレー
MAJICURRY

日本最大級のカレーの祭典“神田カレーグランプリ”で2018年創業最短、2022年に2度目の優勝を果たした『MAJICURRY マジカレー』のカレーが高木珈琲でも楽しめます!

時間をかけて仕込んだこだわりのピリ辛スパイスカレーです。



お野菜
たっぷり!



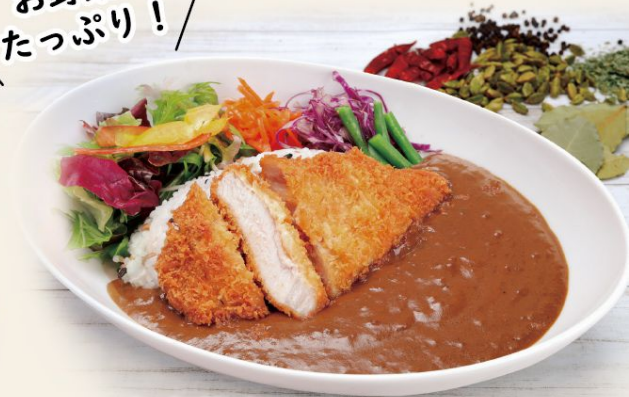
十六穀米マジカレー

ドリンク付 ¥880 (税込¥968)



十六穀米マジチキンカレー

ドリンク付 ¥1,080 (税込¥1,188)



十六穀米マジカツカレー

ドリンク付 ¥1,280 (税込¥1,408)

SET
DRINK



- ・ブレンド珈琲 (Hot/Iced)
- ・紅茶 ダージリン (Hot) ・アールグレイ (Hot) ・オーガニックアイスティー
- ・オレンジジュース ・コーラ





TAKAGI COFFEE
since 1958

世界中にあるたくさんのコーヒー品種の中から
私たちが考える、高木珈琲にふさわしい生豆を厳選入手。
滅多に手に入らない希少品種を含め、毎日お店で焙煎しております。

コーヒー豆は、焙煎してからの時間経過が肝心。

豆が一番おいしい状態になるまで寝かせ、
ご注文ごとに挽いてからコーヒーを淹れております。

幸せな薫りに包まれ、幸せなくつろぎを
一杯のコーヒーとご一緒にお楽しみください。

コーヒー豆ができるまで



コーヒーの木に真っ白い花が咲き、農園中がジャスミンに似た香りに包まれ、季節が進み、花が散り、緑色の実がなり、やがて赤く熟していく。その実は色や形から「コーヒーチェリー」とも呼ばれる。完熟した実を摘み集め、果肉を取り除き、乾燥させる。もちろん産地や農園によってはその製法手順は変わるが、水分含有量が10%程度になるまで乾燥したら脱穀し、それが生豆になる。そして生豆の大きさ、栽培地域の標高、欠点豆の混入率などで等級を分け、いい豆はそこからさらに分けられ、世界各地に出荷されていく。

精選方法の違い 《ナチュラル(非水洗式)精選方法》

収穫→コーヒーの実をそのまま乾燥→貯蔵庫で寝かせる→脱穀機→生豆

ブラジル、エチオピア、イエメン、インドネシア(カネフォラ種)などでおこなわれている伝統的な方法。精選別の後、コーヒーチェリーをそのまま乾燥させ、果肉とパーチメントを一度に除去。独特の風味が育成され、豆本来の自然な味が生きる。

《ウォッシュド(水洗式)精選方法》

収穫→水槽に入れ軽い異物除去→果肉除去機で外皮・果肉の除去→発酵槽などでミューシレージ(果肉と種の間にあるぬめり)の除去→水洗い→乾燥→貯蔵庫で寝かせる→脱穀機→生豆

中南米、カリブ海諸国、アジア、アフリカ、つまり世界で広くおこなわれている方法。果肉の除去とパーチメントの除去が別々に行われている。すっきりとクリアな風味で、比較的コーヒーの品質を一定に保つ利点がある。

《パルプドナチュラル精選方法》

収穫→水槽に入れ軽い異物除去→果肉除去機で外皮・果肉の除去→ミューシレージ(果肉と種の間にあるぬめり)を残したまま乾燥→貯蔵庫で寝かせる→脱穀機→生豆

ブラジルで開発されたパルプドナチュラルでは脱果肉後のミューシレージの残ったパーチメントコーヒーを乾燥させる方法。ナチュラルの風味特性を残しつつ、比較的品質の均一性がある。

《スマトラ式精選方法》

収穫→水槽に入れ軽い異物除去→果肉除去機で外皮の除去→ミューシレージ(果肉と種の間にあるぬめり)を残したまま乾燥→貯蔵庫で寝かせる→脱穀機→本乾燥→生豆

インドネシアのスマトラ島の一部で行われている方法で、ミューシレージの残ったパーチメントコーヒーを十分に乾燥させない状態で脱穀し、その後さらに乾燥させる方法。生豆の色が他の精選方法と異なる独特の深緑色のものとなり、また味わいも特有のものになる。

生豆の焙煎

生豆にカロリー(熱と圧力)を加えていく工程のこと。焙煎で化学変化がおき、コーヒー豆独特の苦味や酸味が引き出される。また焙煎時間やカロリーの加え方、熱、圧力を変えれば、完成したコーヒー豆の風味も変わる。同じ味を再現することが非常に難しいのも焙煎という工程の大きな特徴だ。



自家焙煎

高木珈琲の自家焙煎
オリジナルブレンドコーヒー
&
自家焙煎スペシャルティコーヒー



高木珈琲の自家焙煎 オリジナルブレンドコーヒー

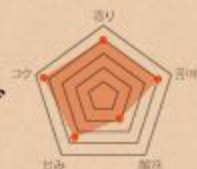
TAKAGI ブレンド

世界各地から厳選されたコーヒー豆を、
何度も試作のブレンドを繰り返しようやく完成した
TAKAGI ブレンドです。

ハイロースト～
シティロースト

オリジナルブレンド

1杯 ¥410 (税込¥451)
たっぷりサイズ ¥500 (税込¥550)

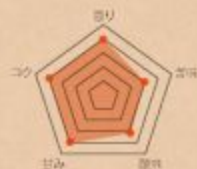


インドネシア・ブラジルを中心とした、これぞ高木コーヒーブレンド。
スパイスなどの強く複雑な香ばしさと、柑橘系の酸味が感じられ、
シルクのような滑らかな口当たりとともに濃厚なコクを生み出します。
シトラスフレーバーとブラウンスパイスのニュアンスも有しながら、
ほんのりと甘みの余韻が残る極上のコーヒーに仕上げました。

ライトロースト～
シナモンロースト

ライトブレンド

1杯 ¥410 (税込¥451)

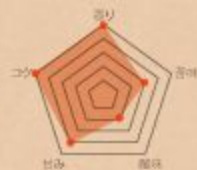


従来の当店のオリジナルブレンドに対して、華やかなフルーツのよう
なさわやかな酸味とすっきりした味わいを感じられる浅煎りタイプの
苦みよりも酸味や香りを好まれる方におすすめのブレンドです。

ハイロースト～
シティロースト

プレミアムブレンド

1杯 ¥500 (税込¥550)



全て農園指定のスペシャルティコーヒーのみを贅沢に配合したこと
により香りと酸味が高く、重厚な口当たりとコクが感じられます。シト
ラス / キャラメルフレーバーを有しており、柑橘系のさわやかな酸
味とシルクのような滑らかな口当たりが特徴の当店自慢のリッチ
感のあるブレンドコーヒーです。

世界中から集められるスペシャルティコーヒー。
地方、品種や加工・乾燥方法などのちがいに
その味わいは千差万別。
お好みのコーヒーを見つけてください。

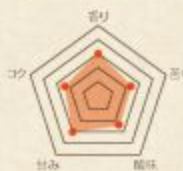
自家焙煎スペシャルティコーヒー

The Coffee Belt

ブラジル 百年寿レッドブルボン

¥710 (税込¥781)

ブラジル / 1200m / レッドブルボン / パルブドナチュラル / ミディアムロースト～ハイロースト



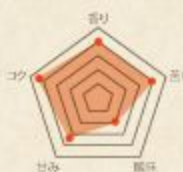
樹齢100年を超える驚異的な生命力を持つ樹から少量しか収穫されない、希少性の高いオリジンです。通常ブラジル産の味わいにやわらかな酸味の伸びが加わりコクの余韻が広がる「美しい」味わいです。黒みつのような甘い香りに、カシューナッツを連想させる香ばしいフレーバー。口当たりは滑らかで、冷めてくるとベリー系の酸味やハチミツの様な甘みが出てきます。一度は飲んでみたい、樹齢100年のコーヒーです。



インドネシア マンデリン シナール

¥710 (税込¥781)

インドネシア / 1300m / ティビカ / スマトラ式 / ミディアムロースト～ハイロースト



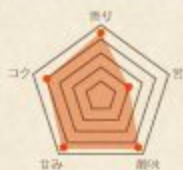
スマトラ島北部の農園のあたりは、肥沃な火山性土壌を持つため良質なコーヒーが産出されます。その中でも生産エリア、流通、精選、選別の各工程においてこだわりぬき、品質を追求し続けるために迫り着いた、マンデリンの理想形。別名「オリエンタルフレーバー」と呼ばれ、アジアコーヒーの代表のひとつ。シルクのような滑らかな口当たりと濃厚なコク、相乗の酸味やスパイスの複雑な香ばしさでほんのりと甘みの余韻が残ります。



エチオピア イルガチフェ G1

¥710 (税込¥781)

エチオピア / 1700～1800m / エチオピア在来種 / ナチュラル / ミディアムロースト～ハイロースト



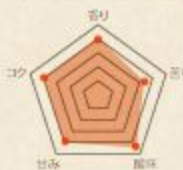
スペシャルティコーヒー市場において人気も知名度も高いイルガチフェ地域産。厳選された原料を丁寧なプロセッシングにより、同国輸出規格の最上級G1に仕上げた一品です。ストロベリーを彷彿とさせる甘いフレーバーに、明るく華やかなベリー系の酸味が口いっぱいに広がります。多様なドライフルーツを想わせる複雑な甘みを感じながら、非水洗式とは思えない程滑らかな口当たりをお楽しみいただけます。



タンザニア モンデュール農園

¥590 (税込¥649)

タンザニア / 1650～1840m / ティビカ、ケント / ウォッシュド / ミディアムロースト～ハイロースト



雄大なキリマンジャロ山の裾野、コーヒー生産に理想的な標高でモンデュール山麓の森林の恵みの腐植土や地下水の恩恵を受け、1999年、2001年にタンザニアコーヒー協会のコンクールで金賞を受賞。イタリア大手ロースターや米国大手コーヒーチェーンの買付農園に指定されるなど、世界的に実績のある農園。強めのベリー系の酸味と焦がしたキャラメルのような甘苦さ、濃厚な口当たりと深みのある味わいと芳醇な香りの力強い一杯です。

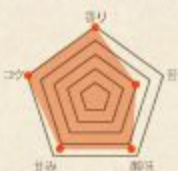




ケニア キリニャガ

¥590 (税込¥649)

ケニア 1600~1800m / SL34(ブルボン) / ウォッシュド / ミディアムロースト~ハイロースト



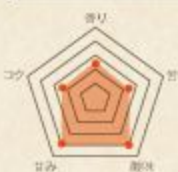
ケニア山の南側の麓にある現地語で神の山を意味するキリニャガ地区は、ケニア国内のコーヒー産地の中でも標高が高く、昼夜の寒暖差のある気候条件でかつ年間降水量も多く、ミネラル豊富な赤い火山灰土壌を持つため良質なコーヒーが産出されます。その味の特徴は、柑橘系のキレある酸味と深みある苦み、ブラウンシュガーのような持続する甘み、そしてフローラルで芳醇な香りと濃厚な口当たりと深みあるコクです。



エルサルバドル サンタリタ農園

¥590 (税込¥649)

エルサルバドル 1470~1750m / ブルボン ウォッシュド / シナモンロースト~ミディアムロースト



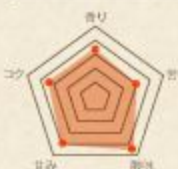
火山大国であるエルサルバドル西部のソンソナテ県サンタアナ火山の裾野に位置し、ミネラル豊富な火山性アルカリ土壌で育まれたコーヒーチェリー。エルサルバドルでは伝統的にシェードツリーの下でじっくりと赤紫色に成熟したチェリーを収穫する為、明るさや爽やかさに加えて、フローラルでベリー系のすっきりしたような酸味と濃厚な甘さの中にあるまろやかな苦みを有したすっきりした口当たりになります。



コスタリカ ラ カンデリージャ

¥530 (税込¥583)

コスタリカ 1400~1600m / カツラ / ウォッシュド / シナモンロースト~ミディアムロースト



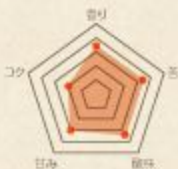
コスタリカ国内でも世界的に有名なコーヒー産地タラズ地区の、「ブティックコーヒー」。コスタリカ、スペシャルティコーヒーの元祖ともいえるラ・カンデリージャは標高 1,500mに位置するところにある精選加工所で、精製本木と精製工程からカンデリージャ(堂)の名前が付けられています。その味は強い透明感ある酸味と柑橘系の上質な甘さ、軽くて上品な苦みで芳醇な香ばしさを持つ、すっきりした口当たりでやや強い酸味の余韻の一杯です。



コロンビア スプレモ カフェインレス

¥540 (税込¥594)

コロンビア 1600~1800m / カツラ、カスティージョ / ウォッシュドスイス式水抽出法 / ミディアムロースト~ハイロースト



カフェインレスは通常コーヒー豆に含まれるカフェインを 97%以上取り除いたコーヒーのこと。スイスウォータープロセスですので、本来の豆の風味に近いコーヒーを楽しむことができます。穏やかな柑橘の印象をもち、仄かな甘みの余韻と香ばしい香りが広がる、優しいテイストのコーヒーです。夜にコーヒーを飲むと眠りにくくなる方や妊娠中、授乳中の方でも安心してお飲み頂けます。

