



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な花が咲き、鼻の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、緑色の実となり、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。もちろん地域や農園によってはその製法手順は変わる。やがて水分含有量が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。粗選別した後、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。



高木珈琲の焙煎

1. ライトロースト(浅煎り焙煎)

2. シナモンロースト(浅煎り焙煎)

3. ミディアムロースト(中煎り焙煎)

4. ハイロースト(中煎り焙煎)

5. シティロースト(深煎り焙煎)

6. ハイロースト(深煎り焙煎)

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

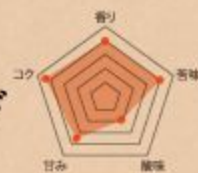
世界各地から厳選されたコーヒー豆を、
何度も試作のブレンドを繰り返しようやく完成した
TAKAGI ブレンドです。

ハイロースト～
シティロースト

オリジナルブレンド

1杯 ¥490 (税込¥539)

たっぷりサイズ ¥580 (税込¥638)

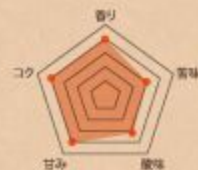


インドネシア・ブラジルを中心とした、これぞ高木コーヒーブレンド。
スパイスなどの強く複雑な香ばしさと、柑橘系の酸味が感じられ、
シルクのような滑らかな口当たりとともに濃厚なコクを生み出します。
シトラスフレーバーとブラウンスパイスのニュアンスも有しながら、
ほんのりと甘みの余韻が残る極上のコーヒーに仕上げました。

ライトロースト～
シナモンロースト

ライトブレンド

1杯 ¥490 (税込¥539)

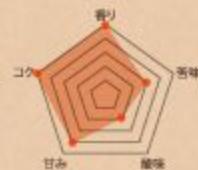


従来の当店のオリジナルブレンドに対して、華やかなフルーツのよう
なさわやかな酸味とすっきりした味わいを感じられる浅煎りタイプの
苦みよりも酸味や香りを好まれる方におすすめのブレンドです。

ハイロースト～
シティロースト

プレミアムブレンド

1杯 ¥580 (税込¥638)



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
香りや酸味が高く、濃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。

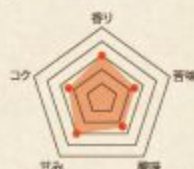
自家焙煎スペシャルティコーヒー

The Coffee Belt

ブラジル 百年寿レッドブルボン

¥790 (税込¥869)

ブラジル / 1200m / レッドブルボン / パルプナチュラル / 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

¥790 (税込¥869)

インドネシア / 1300m / ティピカ / 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、品質を追求し続けた末に辿り着いた、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、柑橘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 イルガチエフェ G1

¥790 (税込¥869)

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エフェ地域産。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

¥680 (税込¥748)

タンザニア / 1650 ~ 1840m / ティピカ / 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葉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トロールで金賞を受賞。イタリア大手ロースターや米田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。

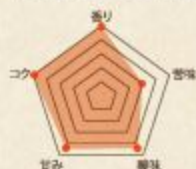




ケニア キリニャガ

¥680 (税込¥748)

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



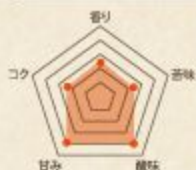
ケニア山の南側の麓にある現地で神の山を意味するキリニャガ地区は、ケニア国内のコーヒー産地の中でも標高が高く、昼夜の寒暖差のある気候条件でかつ年間降水量も多く、ミネラル豊富な赤い火山灰土壌を持つため良質なコーヒーが産出されます。その味の特徴は、柑橘系のキレある酸味と深みある苦み、ブラウンシュガーのような持続する甘み、そしてフローラルで芳醇な香りと濃厚な口当たりと深みあるコクです。



エルサルバドル サンタリタ農園

¥680 (税込¥748)

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



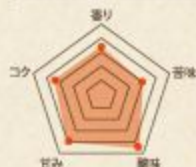
火山大国であるエルサルバドル西部のソンソナテ県サンタアナ火山の裾野に位置し、ミネラル豊富な火山性アルカリ土壌で育まれたコーヒーチェリー。エルサルバドルでは伝統的にシェードグリーの下でじっくりと赤紫色に成熟したチェリーを収穫する為、明るさや爽やかさに加えて、フローラルでベリー系のすっきりしたような酸味と濃厚な甘さの中にあるまろやかな苦みを有したすっきりした口当たりになります。



コスタリカ ラ カンデリージャ

¥610 (税込¥671)

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



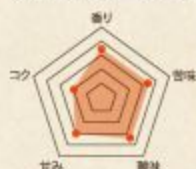
コスタリカ国内でも世界的に有名なコーヒー産地タラス地区の、“プティックコーヒー”。コスタリカ・スベジャリティコーヒーの元祖ともいえるラ・カンデリージャは標高 1,500m に位置するところにある精選加工所で、綺麗な水と精製工程からカンデリージャ（蜜）の名前が付けられています。その味は強い透明感ある酸味と柑橘系の上品な甘さ、軽くて上品な苦みで芳醇な香ばしさを持つ、すっきりした口当たりでやや強い酸味の余韻の一杯です。



コロンビア スプレモ カフェインレス

¥620 (税込¥682)

コロンビア / 1600 ~ 1800m / カトゥラ、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。



DRINK MENU

COFFEE & LATTÉ

自家焙煎コーヒー

- ・自家焙煎/高木オリジナルブレンド(P.2) 2杯目半額 ¥490 (税込¥539)
たっぷりサイズ 2杯目半額 ¥580 (税込¥638)
- ・自家焙煎/高木ライトブレンド(P.2) 2杯目半額 ¥490 (税込¥539)
- ・自家焙煎/高木プレミアムブレンド(P.2) 2杯目半額 ¥580 (税込¥638)
- ・自家焙煎/アイスコーヒー (Iced) 2杯目半額 ¥530 (税込¥583)
- ・自家焙煎/スペシャルティコーヒー(P.3,4) 2杯目半額 ¥610 (税込¥671) ~
- ・エスプレッソコーヒー 2杯目半額 ¥530 (税込¥583)
- ・カフェ ラテ (Hot / Iced) ¥550 (税込¥605)
- ・カフェモカ (Hot / Iced) ¥590 (税込¥649)
- ・キャラメルマキアート (Hot / Iced) ¥590 (税込¥649)



TEA



沖縄ティーファクトリーの紅茶

全ては神様にしかつくれない赤土からはじまった。ミネラルたっぷりの茶葉は、沖縄の赤土でたっぷり降り注ぐ太陽の光で育ちました。ミルフィーユバンクーキとぜひ一緒に。

紅茶

- ・オリジナルティー (Hot / Iced) 2杯目半額 ¥530 (税込¥583)
- ・琉球紅茶クラシックアールグレイ (Hot) 2杯目半額 ¥580 (税込¥638)
- ・オールドアッサム (Hot) 2杯目半額 ¥550 (税込¥605)
- ・セレクションダーズリン (Hot) 2杯目半額 ¥550 (税込¥605)
- ・ハイビスカスティー (Hot) 2杯目半額 ¥580 (税込¥638)
- ・キンモクセイティー (Hot) 2杯目半額 ¥580 (税込¥638)
- ・琉球チャイ (Hot) 2杯目半額 ¥580 (税込¥638)



SOFT DRINK

ソフトドリンク

- ・自家製クラフトジンジャーエール ¥620 (税込¥682)
- ・自家製クラフトレモネード ¥620 (税込¥682)
- ・メロンソーダ ¥450 (税込¥495)
- ・メロンクリームソーダ ¥520 (税込¥572)
- ・ピーチソーダ ¥520 (税込¥572)
- ・ゆずソーダ ¥520 (税込¥572)
- ・コールドプレスオレンジジュース ¥480 (税込¥528)
- ・りんごジュース ¥480 (税込¥528)
- ・コーラ ¥450 (税込¥495)
- ・ミックスジュース ¥680 (税込¥748)
- ・イチゴミックスジュース ¥680 (税込¥748)
- ・ココナッツバナナミックススムージー ¥680 (税込¥748)



ALCOHOL DRINK

- ・瓶ビール(小) ¥600 (税込¥660)
- ・オーガニックワイン グラス(赤/白) ¥600 (税込¥660)
- ・オーガニックワイン ボトル(赤/白) ¥2,800 (税込¥3,080)

ひとつひとつ

メレンゲを立てて焼き上げる

半熟タイプのパンケーキが自慢です

高木珈琲では

「焼きたて作りたて」にこだわり

パンケーキをお作りしています。

ご注文を頂いてから、ひとつひとつメレンゲを

たてて生地と合わせてお作りしているため、

焼き上げるのに10分かかります。

1度に焼ける枚数が限られるため混雑時、

満席の場合はさらに10分（計20分以上）

お時間がかかります。

ご迷惑をおかけいたしますが、

ご理解をお願いいたします。

※同じパンケーキを焼き続けているため、
タイミングによっては早く提供することがあります。

※焼き上がりは半熟で口の中で溶けるパンケーキを提供させて
頂いておりますが半熟が苦手な方、しっかり焼いたパンケーキが
お好みの方は、ご注文の際にスタッフまでお伝えください。



お客様のカップから農園まで
まっすぐに続くおいしさと品質

世界中たくさんの品種の中から入念にセレクトした
生豆を丁寧にお店で自家焙煎したこだわりの
TAKAGI ブレンド珈琲をお試ください

高木珈琲では厳選した
珈琲豆を毎日焙煎しております

焙煎したてのコーヒー豆をお好みの挽き方で
お持ち帰り頂けます。焙煎に15分～20分要します。
お食事の最中にご堪能させて頂けますので
お気軽にお申し付け下さい。

TAKAGI FOODS

MILLEFEUILLE PANCAKE 9-10

SANDWICHES 11-12

CURRY 13

A LA CARTE 13



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... お口の中であ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)

8枚¥1,090 (税込¥1,199)

ベーシックなミルフィーユパンケーキは、一番人気。パンケーキの素朴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。

MillefeuillePancake

ミルフィーユパンケーキ用

各¥150
(税込 ¥165)

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100円引き(税込 ¥110 引き)になります。
・珈琲類(Hot/Iced)・紅茶類(Hot/Iced)・ジュース類
※アルコールは除く

ドリンク
2杯目
半額

※詳しくはドリンクページをご覧ください



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。



イチゴとミックスベリーパンケーキ

2枚¥990 (税込¥1,089) 4枚¥1,290 (税込¥1,419)

イチゴとミックスベリーの酸味と北海道産生クリーム、
ふんわりのパンケーキと一緒にほおびて。



セットドリンク
¥100 引き
(税込¥110引き)

ドリンクを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
100円引き(税込¥110引き)になります。
・珈琲類(Hot/Iced)・紅茶類(Hot/Iced)・ジュース類
※アルコールは除く

ドリンク
2杯目
半額

※詳しくはドリンクページをご覧ください

Vegetable Sandwiches

ベジタブルサンド

色とりどりの野菜7種とメイン具材をたっぷりサンドしたボリューム満点のベジタブルサンド。カラフルな仕上がりでインスタ映えばっちり。食べ応えのあるボリュームサンドイッチです。それぞれ、ドレッシングやソースをかけてお召し上がりください。



ハムサンド

¥980 (税込¥1,078)

色とりどりの野菜7種の中に2種類のハムをサンドしたボリューム満点のベジタブルサンド。ブラックペッパーソースをかけてお召し上がりください。



鶏きんぴらサンド

¥980 (税込¥1,078)

色とりどりの野菜7種の中に鶏きんぴらごぼうをサンドしたボリューム満点のベジタブルサンド。紹興ドレッシングをかけてお召し上がりください。



エビアボカドサンド

¥1,100 (税込¥1,210)

色とりどりの野菜7種の中にエビとアボカドをサンドしたボリューム満点のベジタブルサンド。シーザードレッシングをかけてお召し上がりください。



パストラミサンド

¥980 (税込¥1,078)

色とりどりの野菜7種の中にパストラミをサンドしたボリューム満点のベジタブルサンド。ブラックペッパーソースをかけてお召し上がりください。



ベジタブルサンド

¥880 (税込¥968)

色とりどりの野菜7種をサンドしたボリューム満点のベジタブルサンド。人參ドレッシングをかけてお召し上がりください。

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。意外とあっさり口当たりのカツサンドです。

ソースかつサンド ¥880 (税込¥968)



※からしマヨはマヨネーズに変更可。スタッフにお申し付け下さい。

Hot Sandwich

ホットサンド

焼きたてのホットサンド。

コーヒーとの相性は抜群です。

あつあつをお召し上がりください。



ハムエッグホットサンド

¥780 (税込¥858)



ベーコンアボカドホットサンド

¥780 (税込¥858)



りんごカスタードホットサンド

¥780 (税込¥858)

Fruit Sandwich

フルーツサンド

ごろっとジューシーな果肉と特製生クリームを
たっぷり挟んだフルーツサンド。

色とりどりのフルーツで彩られたカラフルな
断面は写真映え抜群です。



イチゴフルーツサンド

¥880 (税込¥968)



パインフルーツサンド

¥880 (税込¥968)



キウイフルーツサンド

¥880 (税込¥968)



バナナフルーツサンド

¥780 (税込¥858)



セットドリンク
¥100 引き

(税込¥110引き)

ドリンクを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
100円引き(税込¥110引き)になります。
・珈琲類(Hot/Iced)・紅茶類(Hot/Iced)・ジュース類
※アルコールは除く

ドリンク
2杯目
半額

※詳しくはドリンクページをご覧ください

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、創業最短で優勝し、2022年11月には2度目の優勝を果たしました！
『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)



マジカレー
セット
1食 500円
(税込540円)

高木珈琲で
ご購入
いただけます！



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

特選漬け
1食 650円
(税込702円)

十六穀米マジハンバーグカレー

¥1,280 (税込¥1,408)

A la carte

アラカルト

こだわりのアラカルトメニューをご用意いたしました。



シーザーサラダ

¥680 (税込¥748)



ポテチキ

¥680 (税込¥748)



チキンバスケット

¥440 (税込¥484)



フライドポテト

¥390 (税込¥429)



セットドリンク
¥100 引き

(税込¥110引き)

ドリンクを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
100円引き(税込¥110引き)になります。
・珈琲類(Hot/Iced)・紅茶類(Hot/Iced)・ジュース類
※アルコールは除く

ドリンク
2杯目
半額

※詳しくはドリンクページをご覧ください

TAKAGI Original

高木珈琲 オリジナル商品

高木珈琲では、オリジナルの自家焙煎コーヒー豆やドリップ珈琲、「ふるだけカンタン!」のパンケーキミックスをはじめ、自家焙煎したコーヒー豆を使用したカフェオレベース、瀬戸内産レモン果汁を使用したレモネードベース、高知県産生薑汁を使用したジンジャーベースドリンクなど、自宅で本格的な味を楽しめる商品を取り揃えております。

自家焙煎珈琲豆

世界中たくさんの品種の中から入念にセレクトした生豆を丁寧に自家焙煎しました



マジカレー



パンケーキミックスセット



オリジナルギフトセット

高木珈琲のご紹介

- ▶高木珈琲 茨木店
大阪府茨木市畑田町5-5
- ▶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 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

『私の日常をちょっぴりスペシャルに』をコンセプトに各地域に根付く癒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
ホワイトイメダ店/阪急岡本駅前店/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。



COFFEE BEANS

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



ドリンクメニュー(P.5,6)、サンドイッチメニュー(P.11,12)はどれでもお持ち帰りいただけます。※アルコールは除く

ドリンク各種 ¥450 (税込¥486) ~

サンドイッチ各種 ¥780 (税込¥842) ~

※お持ち帰りは消費税 8%となります。



高木珈琲 HP



高木珈琲 Online Shop



行徳メトロピア店
Instagram



行徳メトロピア店
LINE



TAKAGI COFFEE
since 1958