

TAKAGI FOODS

MILLEFEUILLE PANCAKE 9-10

SANDWICHES 11-12

PASTA 13

CURRY & A LA CARTE 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¥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ドリンクにお使いいただけます。

ドリンク
2杯目以降
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。
ココアとチョコレー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。



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ぼって。



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ドリンクに
お使いいただけます。

ドリンク
2杯目以降
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種の中に蒸し鶏と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。胡麻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。



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ドリンクにお使いいただけます。

ドリンク
2杯目以降
半額

※詳しくはドリンクページをご覧ください

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)

Cutlet Sandwich

カツサンド

さくっと揚げたてロースカツ、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 ¥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。



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ドリンクにお使いいただけます。

ドリンク
2杯目以降
半額

※詳しくはドリンクページをご覧ください

Pasta

パスタ

こだわり生パスタ

高木珈琲厳選の生パスタを使用。

乾麺にないモチッとした食感、歯切れのいい食感、


コシがあり弾力のある食感をお楽しみください。



ハモンセラノーと
チェリートマトのジェノベーゼ
¥1,080 (税込¥1,188)

4種キノコとポルチーニ茸の
クリームパスタ
¥1,180 (税込¥1,298)




明太クリームパスタ 
¥980 (税込¥1,078)



温玉カルボナーラ
¥1,080 (税込¥1,188)



昔ながらのナポリタン 
¥980 (税込¥1,078)



ボロネーゼ
¥980 (税込¥1,078)



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ドリンクに
お使いいただけます。

ドリンク
以降
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、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)

高木珈琲で
ご購入
いただけます！

マジカレー
レトルト
1箱500円
(税込540円)

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
福神漬です。カレーのお供に。
「神」美味しい“神福漬”

神福漬
1箱650円
(税込702円)



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。



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ドリンクに
お使いいただけます。

ドリンク
2杯目以降
半額

※詳しくはドリンクページをご覧ください

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 ¥700 (税込¥756) / 200g ¥1,300 (税込¥1,404)
ライトブレンド〈P.2〉	100g ¥700 (税込¥756) / 200g ¥1,300 (税込¥1,404)
プレミアムブレンド〈P.2〉	100g ¥900 (税込¥972) / 200g ¥1,700 (税込¥1,836)

【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 ¥1,000 (税込¥1,080) / 200g ¥1,900 (税込¥2,052)
インドネシア マンデリン シナール 〈P.3〉	100g ¥1,000 (税込¥1,080) / 200g ¥1,900 (税込¥2,052)
エチオピア イルガチエフェ G1 〈P.3〉	100g ¥1,000 (税込¥1,080) / 200g ¥1,900 (税込¥2,052)
タンザニア モンデュール農園 〈P.3〉	100g ¥800 (税込¥864) / 200g ¥1,500 (税込¥1,620)
ケニア キリニャガ 〈P.4〉	100g ¥800 (税込¥864) / 200g ¥1,500 (税込¥1,620)
エルサルバドル サンタリタ農園 〈P.4〉	100g ¥800 (税込¥864) / 200g ¥1,500 (税込¥1,620)
コスタリカ ラ カンデリージャ 〈P.4〉	100g ¥750 (税込¥810) / 200g ¥1,400 (税込¥1,512)
コロンビア スプレモ カフェインレス 〈P.4〉	100g ¥750 (税込¥810) / 200g ¥1,400 (税込¥1,512)

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・サンドイッチメニューは
お持ち帰りしていただけます。*アルコール/一部商品除く

ドリンク各種	¥400 (税込¥432) ~
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



公式 Instagram



しずてつストア店
LINE



TAKAGI COFFEE
since 1958



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、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殻し、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→脱殻機→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→脱殻→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→脱殻→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→脱殻→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殻し、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。



焙煎家

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

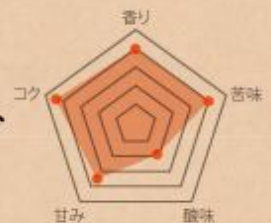
世界各地から厳選されたコーヒー豆を、
何度も試作のブレンドを繰り返しようやく完成した
TAKAGI ブレンドです。

ハイロースト～
シティロースト

オリジナルブレンド

1杯 ¥450 (税込¥495)

たっぷりサイズ ¥540 (税込¥594)



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 ¥450 (税込¥495)

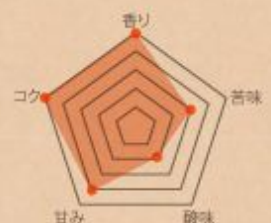


従来の当店のオリジナルブレンドに対して、華やかなフルーツのよ
うなさわやかな酸味とすっきりした味わいを感じられる浅煎りタイ
プの苦みよりも酸味や香りを好まれる方におすすめのブレンドです。

ハイロースト～
シティロースト

プレミアムブレンド

1杯 ¥540 (税込¥594)



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より
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 ¥750 (税込¥825)

ブラジル / 1200m / レッドブルボン / ハルブドナチュラル / 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さが出てきます。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 ¥750 (税込¥825)

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。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にほんのりと甘みの余韻が残ります。



エチオピア イルガチェフェ G1 ¥750 (税込¥825)

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ェフェ地域産。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でクリーンな口当たりをお楽しみいただけます。

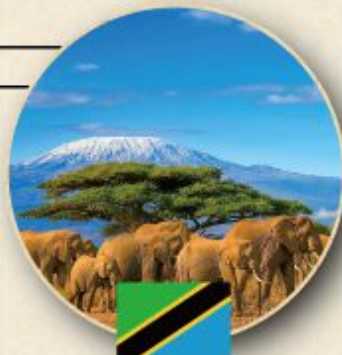


タンザニア モンデュール農園 ¥630 (税込¥693)

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クールで金賞を受賞。イタリア大手ロ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

¥630 (税込¥693)

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

¥630 (税込¥693)

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取収穫する為、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

¥570 (税込¥627)

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ス地区の、“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、綺麗な水と精製工程からカンデリージャ(蛍)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後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

¥580 (税込¥638)

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。



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 채식주의者・純粋 채식주의者とも呼ばれ、肉類、魚介類、卵、乳製品らを一
切摂らず、衣食住についても「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。※全てのティーパック・メースティーでヴィーガン認証有り

KOSHERとは

基準、品質、厳格さなどから、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。※全てのティーパック・メース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。ヒト、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
スト레이트をおすすめします。

オーガニック ダージリンエステート ¥490

認証 ビーガン、コーシャ、有機 JAS, USDA

(税込 ¥539)

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 ¥490

認証 ビーガン、コーシャ、有機 JAS, USDA

(税込 ¥539)

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



Hotも
できます。

オーガニック アイスティー 2杯目半額 Iced ¥490

認証 ビーガン、コーシャ、有機 JAS, USDA

(税込 ¥539)

口当たりの良いオーガニックピ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。

オーガニック ロイヤルミルクティー Hot/Iced ¥590

認証 ビーガン、コーシャ、有機 JAS, USDA

(税込 ¥649)

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

¥490

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 ¥539)

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

¥490

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 ¥539)

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

¥490

原材料/レモングラス、ミント、オレンジ、リンゴ、パパイヤ、しょうが、朝鮮人参/香料
 認証/ビーガン、コーシャ (税込 ¥539)

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

¥490

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 ¥539)

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／高木オリジナルブレンド〈P.2〉 ¥450 (税込¥495)
たっぷりサイズ **2杯目半額** ¥540 (税込¥594)
- ・自家焙煎／高木ライトブレンド〈P.2〉 ¥450 (税込¥495)
- ・自家焙煎／高木プレミアムブレンド〈P.2〉 ¥540 (税込¥594)
- ・自家焙煎／アイスコーヒー **2杯目半額** ¥490 (税込¥539)
- ・自家焙煎／スペシャルティコーヒー〈P.3,4〉 ¥570 (税込¥627)～
- ・エスプレッソコーヒー (Hot) ¥490 (税込¥539)
- ・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** ¥540 (税込¥594)
- ・アーモンドミルクラテ (Hot / Iced) **2杯目半額** ¥590 (税込¥649)
- ・ソイ〔豆乳〕ラテ (Hot / Iced) **2杯目半額** ¥590 (税込¥649)
- ・抹茶ラテ (Hot / Iced) ¥590 (税込¥649)
- ・アーモンドミルク抹茶ラテ (Hot / Iced) ¥640 (税込¥704)
- ・ソイ〔豆乳〕抹茶ラテ (Hot / Iced) ¥640 (税込¥704)




- ・キャラメルラテ (Hot / Iced) ¥590 (税込¥649)
- ・アーモンドミルクキャラメルラテ (Hot / Iced) ¥640 (税込¥704)
- ・ソイ〔豆乳〕キャラメルラテ (Hot / Iced) ¥640 (税込¥704)
- ・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〉 ¥490 (税込¥539)～



SOFT DRINK

- ・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)
- ・ベリースカッシュ ¥540 (税込¥594)
- ・柚子スカッシュ ¥540 (税込¥594)
- ・ミックスジュース ¥660 (税込¥726)
- ・ストレート100%オレンジジュース ¥490 (税込¥539)
- ・コーラ **2杯目半額** ¥400 (税込¥440)
- ・コーラフロート ¥490 (税込¥539)
- ・メロンソーダ ¥490 (税込¥539)
- ・メロンクリームソーダ ¥580 (税込¥638)
- ・ココア (Hot / Iced) **2杯目半額** ¥490 (税込¥539)
- ・ミルク (Hot / Iced) **2杯目半額** ¥400 (税込¥440)

ALCOHOL DRINK

- ・ハートランド  ¥590 (税込¥649)
- ・ワイン (赤・白) グラス ¥600 (税込¥660)
ボトル ¥1,500 (税込¥1,650)

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

厚切り食パンのトースト、ふわふわメレンゲのミルフィーユパンケーキなど、朝にふさわしいおすすめのお朝食です。

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)



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 ¥869)

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 ¥450 (税込¥495)
たっぷりサイズ **2杯目半額** ¥540 (税込¥594)
- ・自家焙煎/高木ライトブレンド ¥450 (税込¥495)
- ・自家焙煎/高木プレミアムブレンド ¥540 (税込¥594)
- ・自家焙煎/アイスコーヒー **2杯目半額** ¥490 (税込¥539)
- ・エスプレッソコーヒー (Hot) ¥490 (税込¥539)
- ・ウインナーコーヒー (Hot) ¥550 (税込¥605)
- ・カフェ ラテ (Hot / Iced) **2杯目半額** ¥540 (税込¥594)
- ・アーモンドミルクラテ (Hot / Iced) **2杯目半額** ¥590 (税込¥649)
- ・ソイ[豆乳]ラテ (Hot / Iced) **2杯目半額** ¥590 (税込¥649)
- ・抹茶ラテ (Hot / Iced) ¥590 (税込¥649)
- ・アーモンドミルク抹茶ラテ (Hot / Iced) ¥640 (税込¥704)
- ・ソイ[豆乳]抹茶ラテ (Hot / Iced) ¥640 (税込¥704)
- ・キャラメルラテ (Hot / Iced) ¥590 (税込¥649)
- ・アーモンドミルクキャラメルラテ (Hot / Iced) ¥640 (税込¥704)
- ・ソイ[豆乳]キャラメルラテ (Hot / Iced) ¥640 (税込¥704)
- ・カフェモカ (Hot) ¥550 (税込¥605)
- ・カフェモカ (Iced) ¥590 (税込¥649)

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 ¥750 (税込¥825)
- インドネシア マンデリン シナール ¥750 (税込¥825)
- エチオピア イルガチエフェ G1 ¥750 (税込¥825)
- タンザニア モンデュール農園 ¥630 (税込¥693)
- ケニア キリニヤガ ¥630 (税込¥693)
- エルサルバドル サンタリタ農園 ¥630 (税込¥693)
- コスタリカ ラ カンデリージャ ¥570 (税込¥627)
- コロンビア スプレモ カフェインレス ¥580 (税込¥638)

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。
幸せな薫りに包まれ、幸せなくつろぎを一杯のコーヒーと
ど一緒にお楽しみください。

マイティリーフの紅茶

Mighty Leaf
WHOLE LEAF TEA

Black Tea / Hot, Iced

- ・オーガニックダーズリンエステート (Hot) ¥490 (税込¥539)
- ・オーガニックアールグレイ (Hot) ¥490 (税込¥539)
- ・オーガニックアイスティー **2杯目半額** ¥490 (税込¥539)
- ・オーガニックロイヤルミルクティー (Hot / Iced) ¥590 (税込¥649)

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 ¥490 (税込¥539)
- ・カモミールシトラス ¥490 (税込¥539)
- ・ジンジャーツイスト ¥490 (税込¥539)

Green Tea / Hot

- ・ホワイトオーチャード ¥490 (税込¥539)

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)
- ・ベリースカッシュ ¥540 (税込¥594)
- ・柚子スカッシュ ¥540 (税込¥594)
- ・ミックスジュース ¥660 (税込¥726)
- ・ストレート100%オレンジジュース **2杯目半額** ¥490 (税込¥539)
- ・コーラ **2杯目半額** ¥400 (税込¥440)
- ・コーラフロート ¥490 (税込¥539)
- ・メロンソーダ ¥490 (税込¥539)
- ・メロンクリームソーダ ¥580 (税込¥638)
- ・ココア (Hot / Iced) **2杯目半額** ¥490 (税込¥539)
- ・ミルク (Hot / Iced) **2杯目半額** ¥400 (税込¥440)

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 ¥700 (税込¥756) / 200g ¥1,300 (税込¥1,404)
ライトブレンド〈P.2〉	100g ¥700 (税込¥756) / 200g ¥1,300 (税込¥1,404)
プレミアムブレンド〈P.2〉	100g ¥900 (税込¥972) / 200g ¥1,700 (税込¥1,836)

【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 ¥1,000 (税込¥1,080) / 200g ¥1,900 (税込¥2,052)
インドネシア マンデリン シナール 〈P.3〉	100g ¥1,000 (税込¥1,080) / 200g ¥1,900 (税込¥2,052)
エチオピア イルガチエフェ G1 〈P.3〉	100g ¥1,000 (税込¥1,080) / 200g ¥1,900 (税込¥2,052)
タンザニア モンデュール農園 〈P.3〉	100g ¥800 (税込¥864) / 200g ¥1,500 (税込¥1,620)
ケニア キリニャガ 〈P.4〉	100g ¥800 (税込¥864) / 200g ¥1,500 (税込¥1,620)
エルサルバドル サンタリタ農園 〈P.4〉	100g ¥800 (税込¥864) / 200g ¥1,500 (税込¥1,620)
コスタリカ ラ カンデリージャ 〈P.4〉	100g ¥750 (税込¥810) / 200g ¥1,400 (税込¥1,512)
コロンビア スプレモ カフェインレス 〈P.4〉	100g ¥750 (税込¥810) / 200g ¥1,400 (税込¥1,512)

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・サンドイッチメニューは
お持ち帰りしていただけます。※アルコール/一部商品除く

ドリンク各種 ¥400 (税込¥440) ~

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



公式 Instagram



しずてつストア沼津大岡店
LINE



TAKAGI COFFEE
since 1958