

- ① <u>コーヒー&カカオニブケーキ(1 カ</u>ット) テイクアウト 388 円/イートイン 396 円 エスプレッソとカカオニブのちょっとビターな風味のパウンドケーキ。エスプレッソ香る生地はクリームチーズを使い しっとりと仕上げ、カリッとした食感のカカオニブを加えました。ケーキをコーティングするグレーズにもエスプレッソ を使用しています。
- ②コーヒークッキー (5 枚入り) テイクアウト 486 円/イートイン 495 円 (クッキー1枚&コーヒーセット) テイクアウト 432 円/イートイン 440 円 ショートブレッドベースのサクサクとした食感。エスプレッソ豆を砕いて生地に混ぜ込んだ、ほのかにビターなコーヒーの 香りがするクッキー。まろやかな苦みのある味わいは、コーヒータイムのお供にぴったりです。
- ③コーヒーチェリーソーダ テイクアウト 486 円/イートイン 495 円 コーヒーの真っ赤な果実(コーヒーチェリー)を乾燥して作られたフルーティーなくカスカラ>シロップを使用したソーダ。 爽やかな西郊未とすっきりとした甘みをお楽しみください。
- ④スタンダードコーヒーソフト テイクアウト 540 円/イートイン 550 円 スタンダードコーヒーのエスプレッソで作ったソフトクリーム。
- ⑤コーヒーゼリーフロート テイクアウト 594 円 / イートイン 605 円 アイスコーヒーを使用したビターなゼリーにスタンダードコーヒーソフトをのせたゼリーフロートです。
- ⑥コーヒーゼリーラテフロート テイクアウト 648 円/イートイン 660 円 アイスラテにコーヒーゼリーとコーヒーソフトを組み合わせました。

■「コーヒーチェリー |について

コーヒーの果実はさくらんぼのような赤い色をしており「コーヒーチェリー」と呼ばれています。 この赤い果実を乾燥させて作られる〈カスカラ〉 のシロップは、フルーティーな香り、爽やかな酸味 とすっきりとした甘味が特徴です。







カスカラシロップは店頭でもご購入いただけます。

カスカラシロップ(180ml) 680 円

※私たちが普段目にするコーヒー豆は、「コーヒーチェリー」の中に入っている種子を乾燥させ、焙煎したものです。

※画像はイメージ

■ブランド紹介

「Standard Coffee(スタンダードコーヒー)」とは

"日常によりそう一杯のコーヒーを"

見たことのない新しさや派手さも時には楽しいけれど、日常の心地良いひとときを何よりも大切にする。農園でしっかりと育てられたものを、長く培ってきた技術で、ひとつずつ丁寧に提供する。「Standard Coffee」は、そんな当たり前で実直な心持ちを、あらためて大事にしながら、一杯のコーヒーを通じて、毎日の生活に喜びを提供していきたいと考えています。そしてお客様と共に、日本の喫茶文化の新しい「スタンダード」を創り出していきます。



https://standard-coffee.jp/

<店舗> 東京と北海道に計4店舗を展開しています。

スタンダードコーヒー 青山 東京都港区南青山 1-1-1 新青山ビル西館 B1F

札幌駅南口広場地下街アピア内

Cafe CROISSANT 札幌南一条 北海道札幌市中央区南 1 条西 2 丁目 4 – 1





