



Coffee & Vista
HAKONE

Hand Drip Coffee

ハンドドリップで丁寧に抽出しておりますので、ご提供にお時間がかかる場合がございます。

1. 浅煎り

自家焙煎
Coffee & Vista オリジナルブレンド

ASHINOKO

カンデリーシャ # 蜜
花のかおり # オレンジの酸味
どのパンとも相性がいい

Hot Ice ¥1,400 (¥1,540 税込)

2. 浅煎り

自家焙煎

Kenya Kirinyaga

ケニア キリニャガ

フローラルで芳醇な香り
柑橘系のキレのある酸味
甘い余韻が続きます

Hot ¥1,300 (¥1,430 税込)

3. 中煎り

自家焙煎

Ethiopia Yirgacheffe

エチオピア イルガチエフ

ストロベリー
熟したイチゴ
華やかで明るい酸味

Hot Ice ¥1,400 (¥1,540 税込)

4. 中煎り

自家焙煎
Coffee & Vista オリジナルブレンド

HAKONE

キリニャガ # 神の山箱根山
ショコラスイート # 柑橘フルーツの酸味
デニッシュ生地とともに

Hot Ice ¥1,400 (¥1,540 税込)

Light 軽やか

		1							
	3		2						
		7			4				
				5		6			

Body コク

Fruity 華やか Bitter 苦み

5. 深煎り

自家焙煎

Kenya Nyeri Gathaiti CF

ケニア ニエリ ガタイシ CF

カシスやぶどうを思わせる奥行ある香り
濃厚な果実感の広がりを感じる余韻

Hot ¥1,100 (¥1,210 税込)

6. 深煎り

自家焙煎
Coffee & Vista シーズナルブレンド

FUJI

ショコラスイート
ディープリラックス

Hot Ice ¥1,400 (¥1,540 税込)

7. 中煎り

Decaf デカフェ

Mexico Sierra Azul

メキシコ シエラ アズール

少ない苦味 # 芳醇な香り
飲み飽きないバランス # 繊細さ
マウンテンウォーター製法

Hot Ice ¥1,100 (¥1,210 税込)


Coffee Flight

コーヒー フライト

下記の3種類をスモールカップでご提供いたします。
(3種類でレギュラーカップ約1杯分です。)

- ・ C&V オリジナルブレンド ASHINOKO
- ・ C&V オリジナルブレンド HAKONE
- ・ C&V オリジナルブレンド FUJI

Hot Ice ¥1,600 (¥1,760 税込)



※ハンドドリップで丁寧に抽出しておりますので、ご提供にお時間がかかる場合がございます。

Espresso

カプチーノ  **Hot** ¥1,100 (¥1,210 税込)

カフェラテ  **Hot Ice** ¥1,100 (¥1,210 税込)

オーツミルクに変更 +¥150 (¥165 税込) ソイミルクに変更 +¥100 (¥110 税込)



Other Drink

抹茶ラテ  **Hot Ice** ¥1,100 (¥1,210 税込)

京都の宇治抹茶を使った、日本のラテ。

オーツミルクに変更 +¥150 (¥165 税込)

ソイミルクに変更 +¥100 (¥110 税込)

足柄茶 **Hot Ice** ¥950 (¥1,045 税込)

神奈川の丹沢・箱根山麓一帯で栽培された茶葉を使用。

紅茶 (北欧紅茶/ティーセンターブレンド) **Hot Ice** ¥1,100 (¥1,210 税込)

長年スウェーデン王室に愛用される北欧紅茶の代表的ブレンドのセイロンティー。

オレンジ 100%ジュース ¥700 (¥770 税込)

アップル 100%ジュース ¥700 (¥770 税込)

コカ・コーラ ¥700 (¥770 税込)

チョコレートミルク **Hot Ice** ¥800 (¥880 税込)

Coffee Cocktail (Alcoholic coffee drink)

Day Dream デイ ドリーム ¥1,500 (¥1,650 税込)

アイスコーヒー・大麦焼酎「青鹿毛(宮崎県)」・アマレット(杏仁リキュール) Alc. 8.3%

コーヒーの味わいをダイレクトに昇華させる、アマレットのアロマと焦がし麦のような心地よい香ばしい余韻。夢見心地のひと時をどうぞ。

Beer

箱根雲助麦酒(ピルスナー) ¥1,100 (¥1,210 税込)

Food



ビーフシチュー

(自家製パン & サラダ セット)

大きめにカットした牛肉を丁寧に柔らかく煮込んでいます。

¥2,600 (¥2,860 税込)



チキンのデミソース煮込み

(自家製パン & サラダ セット)

完熟トマトの旨みが溶け込んだデミソースで、チキンをやわらかく煮込んだ奥深い味わいの洋風煮込み。

¥2,200 (¥2,420 税込)



牛スジ肉のブラックビーフカレー

(自家製パン & サラダ セット)

柔らかく煮込んだ牛スジ肉の欧風カレーです。

¥2,200 (¥2,420 税込)



タイ風グリーンカレー ～スープ仕立て～

(自家製パン & サラダ セット)

ピリッとした辛さと豆乳のやさしいコクの中に野菜と鶏肉がたっぷり入ったスープ仕立てのグリーンカレー。

¥1,900 (¥2,090 税込)



パストラミビーフのバケットサンド (季節のスープ & チップス セット)

パストラミビーフと野菜にレモンのオニオンレリッシュと自家製ドレッシングで味付けをした、食べ応えはありつつ、さっぱりとしたサンドイッチです。

¥1,700 (¥1,870 税込)



サーモン フォカッチャサンド プレート (季節のスープ & チップス セット)

スモークサーモンにマリネ野菜と黒オリーブを合わせてジェノベーゼソースで仕上げました。

¥1,700 (¥1,870 税込)



生ハム クロワッサンサンド プレート (季節のスープ & チップス セット)

程よい塩味の生ハムに、自家製ドレッシングで和えた野菜とチーズを合わせました。

¥1,700 (¥1,870 税込)

Sweets



アフォガート ¥900 (¥990 税込)

バニラアイスに濃厚なエスプレッソをかけてお召し上がりください。

抹茶アフォガート ¥900 (¥990 税込)

バニラアイスに抹茶ソースをかけた、和のアフォガートです。



ベイクドチーズケーキ ¥800 (¥880 税込)



グランショコラ ¥800 (¥880 税込)



アイスクリーム 2 種セット ¥700 (¥770 税込)

下記より2種類お選びください。

- ・ベルギーチョコレート
- ・宇治抹茶
- ・バニラ