







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

カンデリージャ　# 蛍
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 イルガチェフ

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

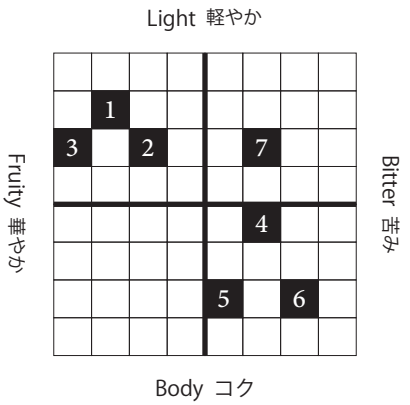
自家焙煎

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）



5.　深煎り

Kenya
Nyeri Gathaithi 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.　深煎り

Decaf デカフェ

Colombia

コロンビア

軽やかな苦味　# 芳醇な香り
飲み飽きないバランス
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 シュガー入り　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

琥珀富士ビール　¥1,100 (¥1,210税込)

Food



ビーフシチュー
（自家製パンとサラダ付き）

大きめにカットした牛肉を丁寧にやわらかく煮込んだ
人気 No.1 のメニューです。

¥2,600（¥2,860税込）



ブイヤベース
（自家製パンとサラダ付き）

魚介と野菜の旨みたっぷりのスープに
天使のエビやムール貝をトッピングしました。

¥2,600（¥2,860税込）



チキンのデミソース煮込み
（自家製パンとサラダ付き）

完熟トマトの旨みが溶け込んだデミグラスソースで
鶏肉をやわらかく煮込み、奥深い味わいに仕上げました。

¥2,200（¥2,420税込）



牛スジ肉のブラックビーフカレー
（自家製パンとサラダ付き）

牛スジ肉をやわらかく煮込んだ
コクのある欧風カレーです。

¥2,200（¥2,420税込）

Food



バゲットサンド　プレート（パストラミビーフ）
（スープと野菜チップス付き）

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）



フォカッチャサンド　プレート（サーモン）
（スープと野菜チップス付き）

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）



クロワッサンサンド　プレート（生ハム）
（スープと野菜チップス付き）

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）

Vegetarian Food



ミネストローネ
（自家製パンとサラダ付き）

野菜と豆を昆布出汁で煮込んだ
やさしい味わいのスープです。

¥*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)

フランス産と北海道産のチーズを使った
自家製ベイクドチーズケーキです。



プレミアムプリン　¥600 (¥660税込)

日光金乃卵や神奈川県産のきんたろう牛乳などの厳選素材で作った
自家製カスタードプリンです。

バニラアイストッピング +¥200 (¥220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