

Allpress Espresso

COFFEE

ESPRESSO ¥280
エスプレッソ (税込 ¥308)

FLAT WHITE ¥680
フラットホワイト (税込 ¥748)

CAPPUCCINO ¥680
カプチーノ (税込 ¥748)

CAFE LATTE ice / hot ¥680
カフェラテ (税込 ¥748)

CAFE MOCHA ice / hot ¥680
カフェモカ (税込 ¥748)

BLACK COFFEE ice / hot ¥580
ブラックコーヒー (税込 ¥638)

BONSOY MILK OPTION + ¥100
ボンソイミルク使用 (税込 ¥110)

OATS MILK OPTION + ¥100
オーツミルク使用 (税込 ¥110)

DECAF OPTION + ¥100
デカフェ / カフェインレス (税込 ¥110)

EXTRA SHOT + ¥100
エスプレッソ追加 (税込 ¥110)

OTHERS

MILK CHOCOLATE ice / hot ¥580
ミルクチョコレート (税込 ¥638)

ORGANIC MATCHA LATTE ice / hot ¥680
オーガニック抹茶ラテ (税込 ¥748)

Yosoya Sencha & Mighty Leaf Tea

TEA

JAPANESE ORGANIC BLACK TEA ¥680
和紅茶 (税込 ¥748)

JAPANESE ORGANIC KAMAIRI TEA 「ASATSUYU」 ¥680
宮崎県産オーガニック釜炒り茶「あさつゆ」 (税込 ¥748)

YUZU GREEN TEA ¥680
柚子の緑茶 (税込 ¥748)

GINGER BLACK TEA ¥680
生姜の紅茶 (税込 ¥748)

ORGANIC ICED TEA ¥680
オーガニックアイスティー (税込 ¥748)

CAMOMILE AND CITRUS ¥680
カモミールアンドシトラス (税込 ¥748)

SPECIALTY
COFFEE AND
ORGANIC
TEA

当店はニュージーランド産のコーヒーロースタリー「ALLPRESS ESPRESSO(オールプレス・エスプレッソ)」の豆を使用したスペシャルティコーヒーをご用意しています。コーヒー豆を生産する全ての過程で美味しさを徹底的に追求し、高品質のアラビカ種のみを厳選、独自の熱風式焙煎技術で丁寧に焙煎しているため、爽やかな後味のコーヒーをお楽しみいただけます。また、当店では独自のバリスタトレーニングに合格したバリスタのみによって、一杯一杯丁寧に提供させていただいております。そんなALLPRESS ESPRESSOのコーヒー豆と、当店のコーヒーエキスパートによって作られた最高の一杯をじっくりとお楽しみください。

Signature Drink



COFFEE ON WHIPPED CREAM:

Black coffee / Chantilly
Brown sugar / Cumin
Orange peel

コーヒーオンホイップクリーム
¥800 (税込 ¥880)



DOUBLE ESPRESSO AFFOGATO LATTE:

Milk / Espresso / Ice cream
Chocolate sauce / Chantilly / Brown Sugar

ダブルエスプレッソアフォガートラテ
¥950 (税込 ¥1045)

Detox Tea ¥800 (税込 ¥880)

BLACK TEA:

Ginger & Orange
×
宮崎県産オーガニック和紅茶

GREEN TEA:

Citrus & Lemon Grass
×
宮崎県産オーガニック釜炒り茶
「あさつゆ」



RECOMMENDED

Detox Water

デトックスウォーター

¥780 (税込 ¥858)

デトックスウォーターとは、フルーツや野菜、ハーブなどを入れてつくった水のことで、食材の栄養素が水に溶け出すため、普段飲んでいる水の代わりに飲むだけで、水分補給とともに水溶性の栄養素をたっぷり摂取することができます。加熱することによって破壊されてしまうビタミン類や酵素などもしっかりと補給できるのがデトックスウォーターの魅力です。「美肌効果」や「デトックス効果」など、使用する食材によって含まれる栄養素が違うのでその効果も様々です。ぜひ「内側からの美」を体験してみてください。

EYE REFRESHER:Blueberry / Apple / Cucumber
アイリフレッシュ**BURN:**Raspberry / Rosemary / Lime
バーン**BEAUTY:**Kiwifruit / Strawberry / Lemon
ビューティー**RELAX:**Apple / Cinnamon / Spearmint
リラックス**RECOVERY:**Orange / Pineapple / Lemon / Maqui Berry
リカバリー

House Soda

ハウスソーダ

¥880 (税込 ¥968)

LEMON, LIME & BITTERS:Lemon Syrup / Lemon / Lime / Bitters
レモンライムアンドビターズ**RED BERRY:**Berry Jam / Raspberry / Spearmint
レッドベリー**TROPICAL:**Mango Syrup / Golden Peach Jam / Kiwifruit
トロピカル**BOTANICAL:**Elderflower Syrup / Apricot Jam / Rosemary
ボタニカル**HOME MADE LEMONADE:**Lemon / Spicesyrup / Mint
自家製レモネード

001

CAPI'S PINK GRAPEFRUIT:

カピ ピンクグレープフルーツ
¥700 (税込 ¥770)

かつて「禁断の果実」と呼ばれたキューバのマタンサス産のグレープフルーツを使用。皮に含まれる自然な苦みを活かした、酸味と甘味の絶妙なバランスをお楽しみいただけます。

002

CAPI'S BLOOD ORANGE:

カピ ブラッドオレンジ
¥700 (税込 ¥770)

イタリア・シチリア産の名高い3種類のブラッドオレンジを使用。コールドプレスされたオレンジとマンダリンのオイルが見事に調和した深みのある味わいが特徴です。

003

CAPI'S LEMONADE:

カピ レモネード
¥700 (税込 ¥770)

天然のレモンの果汁に、コールドプレスされたレモンとライムのオイルをブレンド。爽やかでキレ味の良いドライな後口が印象的です。

*Other Soft Drinks*

その他のソフトドリンク

ORANGE JUICE:

オレンジジュース
¥580 (税込 ¥638)

APPLE JUICE:

アップルジュース
¥580 (税込 ¥638)

MANGO JUICE:

マンゴージュース
¥580 (税込 ¥638)

GINGER ALE:

ジンジャーエール
¥580 (税込 ¥638)

COCA-COLA:

コカコーラ
¥580 (税込 ¥638)

SPARKLING WATER:

スパークリングウォーター
¥500 (税込 ¥550)

Beer

DRAFT BEER 生ビール サッポロ黒ラベル	¥800 (税込 ¥880)
NON - ALCOHOLIC BEER サッポロプレミアムアルコールフリー	¥700 (税込 ¥770)
HEARTLAND ハートランド	¥800 (税込 ¥880)
VICTORIA BITTER (VB) ビクトリアビター	¥850 (税込 ¥935)
CARLTON CROWN LAGER カールトクラウンラガー	¥980 (税込 ¥1,078)
TOKYO BLUES GOLDEN ALE 東京ブルースゴールデンエール	¥1,000 (税込 ¥1,100)
TOKYO BLUES SESSION ALE 東京ブルースセッションエール	¥1,000 (税込 ¥1,100)
TOKYO BLUES SINGLE HOP WHEAT 東京ブルースシングルホップウィート	¥1,000 (税込 ¥1,100)

Spirits & Liqueur

GIN ジン	¥650 (税込 ¥715)
VODKA ウォッカ	¥650 (税込 ¥715)
RUM ラム	¥650 (税込 ¥715)
CAMPARI カンパリ	¥650 (税込 ¥715)
CASSIS カシス	¥700 (税込 ¥770)
PECHE ペシェ	¥650 (税込 ¥715)

Whisky

HIGHBALL ハイボール	¥650 (税込 ¥715)
CANADIAN CLUB カナディアンクラブ	¥700 (税込 ¥770)
CHITA 知多	¥900 (税込 ¥990)
YOICHI 余市	¥950 (税込 ¥1,045)



Cocktails

RED WINE SANGRIA 赤ワインサンテリア	¥900 (税込 ¥990)
WHITE WINE SANGRIA 白ワインサンテリア	¥900 (税込 ¥990)
SPARKLING SANGRIA スパークリングサンテリア	¥900 (税込 ¥990)
MOJITO モヒート	¥700 (税込 ¥770)
PEACH MOJITO ピーチモヒート	¥800 (税込 ¥880)
KIWIFRUIT MOJITO キウイモヒート	¥800 (税込 ¥880)
AMARETTO GINGER アマレットジンジャー	¥800 (税込 ¥880)

Sparkling Wine

DE BORTOLI DB SPARKLING BRUT
デボルトリ DB スパークリング ブリュット (AUSTRALIA)

G	B
¥750	¥3,100
(税込 ¥825)	(税込 ¥3,410)

White Wine

MATUA REGIONAL SAUVIGNON
BLANC MARLBOROUGH
リージョナル ソーヴィニヨン・ブラン マルボロ (NEW ZEALAND)

G	B
¥900	¥4,500
(税込 ¥990)	(税込 ¥4,950)

WINEMAKERS NOTE BATCH 106 CHARDONNAY
ワインメーカーズノート シャルドネ バッチ106 (SOUTH AUSTRALIA)

¥800	¥3,500
(税込 ¥880)	(税込 ¥3,850)

LOGAN WINES WEEMALA PINOT GRIS
ローガンワインズ ウィマラ ピノ・グリ (AUSTRALIA)

¥850	¥4,000
(税込 ¥935)	(税込 ¥4,400)

PETER
LEHMANN EDEN VALLEY RIESLING PORTRAIT
ピーター・レーマン ポートレート リースリング (AUSTRALIA)

¥900	¥4,500
(税込 ¥990)	(税込 ¥4,950)

Red Wine

DEAKIN ESTATE MERLOT
ディーキンエステート メルロー (AUSTRALIA)

G	B
¥800	¥3,400
(税込 ¥880)	(税込 ¥3,740)

MATUA REGIONAL PINOT NOIR MARLBOROUGH
リージョナル ピノ・ノワール マルボロ (NEW ZEALAND)

¥1000	¥5,000
(税込 ¥1,100)	(税込 ¥5,500)

KOALA RANCH CABERNET SAUVIGNON
コアラランチ カベルネソーヴィニヨン (SOUTH AUSTRALIA)

¥850	¥3,800
(税込 ¥935)	(税込 ¥4,180)

PETER LEHMANN BAROSSA SHIRAZ PORTRAIT
ピーター・レーマン ポートレート シラズ (SOUTH AUSTRALIA)

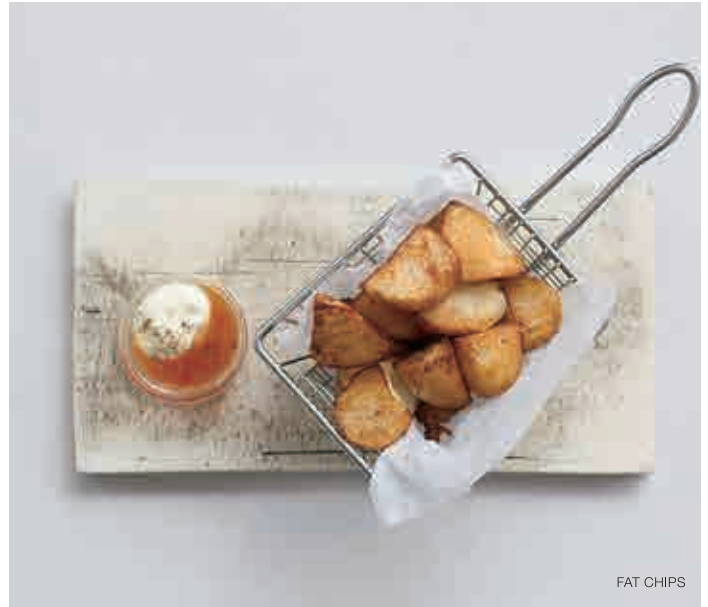
¥950	¥4,500
(税込 ¥1,045)	(税込 ¥4,950)

Glass = G Bottle = B





CREAMY CHEESY CORN & SPINACH



FAT CHIPS

BITS AND BITES

001

CREAMY CHEESY CORN & SPINACH:

Corn / Spinach / Cream Sauce / Cheese / Butter

コーンとほうれん草のクリーミーチーズ

¥780 (税込 ¥858)

002

FAT CHIPS:

Fried Potatoes / Herb Salt / Sweet Chilli Sauce / Aioli Sauce

ファットポテトチップス

¥880 (税込 ¥968)

003

TOMATO & MOZZARELLA CAPRESE:

Fresh Tomato / Buffalo Mozzarella / Fresh Basil Leave / Basil Pesto / Sea Salt / Pepper

トマトと水牛モッツアレラのカプレーゼ

¥780 (税込 ¥858)

004

MARINATED SALMON & AVOCADO:

Smoked Salmon / Avocado / Red Onions / Frozen Mango

Pea Sprouts / Lemon / Lemon Balsamic Vinaigrette

サーモンとアボカドのバルサミコマリネ

¥880 (税込 ¥968)



TOMATO & MOZZARELLA CAPRESE



MARINATED SALMON & AVOCADO



CRISPY CREOLE CHICKEN



ANCHOVY GARLIC GREEN VEGGIES:

005

CRISPY CREOLE CHICKEN:

Spicy Chicken / Spice Aioli Sauce / Organic Leaf / Lemon

クリスピークレオールチキン

¥680 (税込 ¥748)

006

ANCHOVY GARLIC GREEN VEGGIES:

Broccoli / Edamame / Kidney Bean / Lemon / Anchovy Garlic Sauce

緑野菜のアンチョビガーリック

¥680 (税込 ¥748)

007

BBQ CHICKEN WING:

Chicken Wing / BBQ Sauce / Blue Cheese Sauce / Chervil

バーベキューチキンウイングとブルーチーズソース

¥980 (税込 ¥1078)



BBQ CHICKEN WING

008

BAKED AVOCADO:

Avocado / Smoked Salmon / Pepper / Egg Yolk / Radish Sprouts

バークドアボカド

¥680 (税込 ¥748)



BAKED AVOCADO

009

TODAY'S SOUP:

Please ask our staff.

本日のスープ

¥680 (税込 ¥748)

※ お米は国産のものを使用しています。



001

BEEF STEAK

Australian Beef / Mixed Leaf / Aioli Sauce / Pepper / Salt
ビーフステーキ



002

PULLED PORK

Pulled Pork / Mixed Leaf / Aioli Honey Sauce
プルドボーク



003

CREOLE CHICKEN

Chicken Cutlet / Mixed Leaf / Spice Aioli Sauce
クレオールチキン

PADDLE BURGERS

パドルバーガー



PICK THREE

ピックスリー

*you can choose
any "three" choices among these.*

お好きなバーガーを3品
お選びいただけます。

¥1,480
(税込 ¥1,628)

PICK SIX

ピックスックス

*you can choose
any "six" choices among these.*

お好きなバーガーを6品
お選びいただけます。

¥2,880
(税込 ¥3,168)



EXTRA PICK

追加バーガー

+ ¥500
(税込 ¥550)



004

TODAY'S WHITE FISH

White Fish / Mixed Leaf / Tartar Sauce / Pepper
本日のホワイトフィッシュ



005

SOFT-SHELL CRAB

Soft-Shell Crab / Mixed Leaf / Curry Aioli Sauce
ソフトシェルクラブ



006

VEGETABLE

Avocado / Mixed Leaf / Tomato / Sprouts
ベジタブル



001

**VEGGIE & QUINUA POWER SALAD
W/ SESAME LIME DRESSING:**

Mixed Leaf / Shredded Carrot / Quinoa / Micro-greens

Kale / Green Soybeans / Broccoli / French Bean

Fried Potato / Lemon / Sesame Lime Dressing

ベジタブル & キヌア/パワーサラダ w/ セサミライムドレッシング

¥1,380 (税込 ¥1518)

S ¥780 (税込 ¥858) / L ¥980 (税込 ¥1,078)



002

GRILLED VEGETABLE SALAD:

Mixed Leaf / Zucchini / Trumpet Mushroom

Capsicum / Asparagus / Chervil / Lemon / Anchovy Soy Vinaigrette

グリル野菜のサラダ

¥1,380 (税込 ¥1518)



003

POACHED EGG & CHICKEN CAESAR SALAD:

Romain Lettuce / Avocado / Poached Egg / Steamed Chicken / Crackers

Lime / Organic Leaf / Parmigiano Reggiano / Green Goddess Dressing

ポーチドエッグチキンシーザーサラダ

¥1,380 (税込 ¥1518)

PIZZETTA AND FRESH PASTA

001

SMOKED SALMON PIZZETTA:

Flour Tortilla / Smoked Salmon / Sunny Side-Up / Lemon / Edam Cheese / Organic Leaf
Pea Sprouts / Tomato Sauce / Green Goddess Dressing / Caesar Dressing

スモークサーモンピゼッタ

¥1,580(税込 ¥1738)

002

PULLED PORK PIZZETTA:

Flour Tortilla / Pulled Pork / Sunny Side-Up / Organic Leaf / Red Onion / Lime
Radish Sprouts / Pea Sprouts / Japanese Chive / Tomato Sauce / Caesar Dressing

プルドポークピゼッタ

¥1,450 (税込 ¥1595)

003

CHICKEN & AVOCADO PIZZETTA:

Flour Tortilla / Avocado / Steamed Chicken / Sunny Side-Up / Organic Leaf
Radish Sprouts / Pea Sprouts / Sweet Chilli Sauce / Tomato Sauce / Caesar Dressing

チキンアボカドピゼッタ

¥1,480 (税込 ¥1628)





004

TOMATO OLIVE PASTA:

Fresh Spaghetti / Arrabbiata Tomato Sauce / Raw Ham
Black Olives / Cottage Cheese / Roasted Bread Crumbs
トマトとオリーブのパスタ

¥1,380 (税込 ¥1518)



005

SALMON DILL CREAM SAUCE PASTA:

Fresh Spaghetti / Cream Sauce / Smoked Salmon / Romanesco
Caper / Organic Leaf / Lemon / Dill / Parmigiano Reggiano
サーモンとディルクリームソースのパスタ

¥1,480 (税込 ¥1628)

HOMEMADE HOT CAKE

OVEN BAKED VERY BERRY HOTCAKE:

Butter / Meringue / Strawberry / Blueberry / Raspberry / Micro-greens / Edible Flower
Sunflower Seeds / Pumpkin Seeds / Almond / Walnut / Vanilla Ice Cream / Lemon curd
Maple Syrup / Brown sugar / Chantilly
オープンベイクドベリーベリーホットケーキ
¥1,780 (税込 ¥1,958)



HOMEMADE SWEETS

AUSTRALIAN VANILLA ICE CREAM:

Australian Vanilla Ice Cream
Caramel Sauce
オーストラリアンバニラアイスクリーム
¥480 (税込 ¥528)

ORGANIC MATCHA TERRINE:

Matcha Terrine / Matcha Syrup / Matcha Cream
オーガニック抹茶テリーヌ
¥980円 (税込 ¥1,078)

HOME MADE BANANA BREAD:

Banana Bread / Orange Banana Jam
Honey / Cinnamon
自家製バナナブレッド
¥780円 (税込 ¥858)

SAN SEBASTIAN CHEESE CAKE:

San Sebastian Cheese Cake / Chocolate Sauce
サンセバスチャンチーズケーキ
¥980円 (税込 ¥1,078)

HOMEMADE EARL GRAY POUND CAKE:

Earl Grey Pound Cake / Whipped Cream
Vanilla Ice Cream / Walnut
自家製アールグレイパウンドケーキ
¥830 (税込 ¥913)

DOUBLE CHOCOLATE ICE CREAM:

Chocolate Ice Cream / Chocolate Sauce
ダブルチョコレートアイスクリーム
¥480 (税込 ¥528)

