

Origin + Bloom

コーヒー|紅茶 ホット&アイス

	S	L
ドリップコーヒー	\$5.50	\$6
コールド ドリップコーヒー	\$6	\$6.50
エスプレッソ	\$4	\$4.80
アメリカーノ	\$5	\$5.50
カフェ ラテ	\$6.50	\$7
フラット ホワイト	\$6.50	\$7
カプチーノ	\$6.50	\$7
モカ	\$6.50	\$7
抹茶ラテ	\$9	\$9.50
ダーティー チャイ	\$8	\$8.50
チャイ ラテ	\$7	\$7.50
キャラメル マキアート	\$6.50	\$7
マザグラン (アイスのみ)	\$6.50	\$7
エスプレッソ レモンジュース アイス		
Origin + Bloom マザグラン (アイスのみ)	\$6	\$6.50
コールド ドリップコーヒー レモンジュース アイス		
エソトニック (アイスのみ)	\$6	\$6.50
エスプレッソ トニック ウォーター		
紅茶・お茶	\$5	
パンダン アールグレイ コロニアル ブラックファースト タイグレス ミント カモミール ラベンダー ジブン煎茶 鉄観音		
ホットチョコレート	\$6.50	\$7.50
乳製品の変更(豆乳、アーモンドミルク、ココナッツミルク、ラクトースフリーミルク) 追加\$1		
キャラメル ヘーゼルナッツ バニラ 追加\$0.70		

冷たい飲み物

コンブチャ(紅茶キノコ) オリジナルレメディ	\$9
スウィッチェル ブラッドオレンジレメディ	\$9
スウィッチェル トロピカルレメディ	\$9
ココナッツウォーター ケフィアレメディ	\$9
コールドプレスジュース	\$7
レイディアンス (輝き) ピューリファイ (浄化) ABC (りんご・ピーツ・にんじん)	
グスト オーガニック コーラ	\$7
フィジー ミネラルウォーター	\$5
サンペレグリノ スパークリングウォーター	\$5
コカ・コーラ	\$3.50
コカ・コーラ ライト	\$3.50
コカ・コーラ ゼロ	\$3.50
スプライト	\$3.50
タイガービール	\$12
ロストコースト・グレートホワイトビール	\$15

コーヒーのブレンドドリンク

	S	L
コーヒー	\$6	\$7
モカ	\$6	\$7
キャラメル	\$6	\$7

フレッシュ パフェ&ミューズリー

パフェ&ミューズリー	\$9
Killowen ヨーグルト	\$7

新鮮なフルーツ&ジュース

カットフルーツ	\$9
ジュース	\$7
旬のフルーツ	\$2

サラダボウル

ニース風ツナサラダ	\$12
ミニトマト、ジャガイモ、ケニヤ産インゲン豆、 うずらの卵、アンチョビ、ロメインレタス、 バルサミコドレッシング	
コブサラダ	\$12
ベビーリーフ、チキン、ベーコン、赤たまねぎ、固ゆで卵、 ケニヤ産インゲン豆、トマト、ブルーチーズドレッシング	
シーザーサラダ	\$12
ロメインレタス、チキン、ベーコン、トマト、 クルトン、シーザードレッシング	
グreekサラダ	\$12
フェタチーズ、パプリカ、赤たまねぎ、きゅうり、 ロメインレタス、ギリシャ風ドレッシング	

サンドイッチ

パリジャン	\$14
フレンチハム、ノルマンディー バター、バゲット	
パリジャン&チーズ	\$14
フレンチハム&グリュエイールチーズ、バゲット	
No. 65	\$14
ポーチドチキン、ジンジャー、ネギ、コリアンダー、バゲット	
チェアマン	\$14
スモークサーモン、クリームチーズ、ディル、 ケッパー、赤玉ねぎ、ベーグル	
ホール9ヤード	
4cm 8cm ホール	\$16 \$29 \$85
モルタデラポーク、チョリソー、バスク豚の腸のサラミ、 ギャモンハム、シャンボスト ソーセージ、 野菜のピクルス、パン・オ・ルヴァン(天然酵母パン)	
マエストロ	\$15
ブロシュート、モッツアレラ、マルメロ、ルッコラ、サワードウ	
クラシック	\$15
ビーフパストラミ、スイスチーズ、ザワークラウト、サワードウ	
スヴェルテ	\$15
パプリカのロースト、ナス、ズッキーニ、フムス、小麦粉不使用のパン	
ヒート	\$15
タンドリーチキン、ヨーグルトサラダ、ライムピクルスのアイオリソース、 ほうれん草フレーバーのラップ	

Origin + Bloom

ペストリー

マンゴー チョコレートシェル、ナムドクマイ・マンゴーのムース、 パッションフルーツとライチのゼリー、サラワク・ペッパー	\$10
ブラック シンフォニー ピーカンブラウニー、塩キャラメル、カカオクランブル	\$10
チーズケーキ アサイーゼリー、ライムクリームホイップ、 ブルターニュ ビスケット	\$9
シャルロット イタリアン スポンジケーキ、ミックスベリー、 シチリア産ピスタチオのムースリヌ	\$9
コーヒータルト ホワイトチョコレート、クリーム、コーヒー豆	\$9
ピスタチオとストロベリーのタルト 砕いたアーモンド、ピスタチオ、ラム酒、新鮮なストロベリー	\$9
ローズ シャンボールリキュール、ラズベリーピューレ、 ホワイトチョコレート、マスカルポーネ、ライチリキュール、 新鮮なラズベリー	\$9
アップルタルト カルパドスのムース、シナモンアップルのキャラメリゼ、 バニラグレース	\$9
モンブラン 甘いタルト生地、栗のペースト、 アーモンドクリーム、クランベリー・ピューレソース	\$9
シトラスタルト アーモンド、新鮮なオレンジ、新鮮なグレープフルーツ、 新鮮なブラッドオレンジ、ミントの葉、レモン、カスタード	\$9

アルチザンケーキ

ピスタチオ&チェリー 350g	\$22
レモン 350g	\$22
塩チョコレート オレンジ 350g	\$22

ヴィエノワズリー

パン・オ・ショコラ	\$4
バター クロワッサン	\$3.50
レインボー クロワッサン	\$4
ハム&チーズ クロワッサン	\$5.50
オタオタ(ピリ辛かまぼこ) クロワッサン	\$5.50
マフィン	\$4
パイナップル デニッシュ	\$4
ピーカン デニッシュ	\$4
ストロベリー デニッシュ	\$4.50
クッキー	\$3.50
マドレーヌ	\$3

特製チョコレート

シングルオリジン、ピエモンテ産ヘーゼルナッツ プラリネ マカエ バー 純ブラジル産マカエチョコレート、 きび砂糖、ピエモンテ産ヘーゼルナッツのロースト、 ミルクチョコレート、ココアバター、アーモンドニブ	\$15
シングルオリジン、マルコナアーモンド プラリネ イランカ バー 純ペルー産イランカチョコレート、 マルコナアーモンドのロースト、きび砂糖、 ミルクチョコレート、ココアバター、アーモンドニブ	\$15
シングルオリジン、シチリア産ピスタチオ プラリネ バリ バー 純インドネシア産バリチョコレート、 シチリア産ピスタチオのロースト、きび砂糖、 ミルクチョコレート、小麦粉、ココアバター	\$15
オレンジ チョコレートコーティング マカデミアナッツ オーストリア産マカデミアのロースト、ミルクチョコレート、 ココアパウダー、粉砂糖、オレンジの皮	\$19
レモン チョコレートコーティング ヘーゼルナッツ イタリア産ヘーゼルナッツのキャラメリゼ、ダークチョコレート、 レモンの皮、ココアパウダー	\$19
ストロベリー チョコレートコーティング アーモンド マルコナアーモンドのキャラメリゼ、ストロベリーチョコレート、 粉砂糖	\$19
キャラメル チョコレートコーティング ピスタチオ シチリア産ピスタチオのロースト、ブロンドチョコレート、粉砂糖	\$19

本日の焼き立てパン

バナナ ウォールナッツ 黒砂糖、バナナのキャラメリゼ、くるみのロースト、天然酵母	\$9
サワードウ クラシック(発酵16時間)	\$9
ピーカンナッツ レーズン ピーカンナッツのロースト、 カリフォルニアレーズンのメープルシロップ漬け、天然酵母	\$9
赤ワイン フルーツ ドライクランベリー、カリフォルニアレーズン、 赤ワイン、天然酵母	\$9
ミューズリー マルチグレインと種のパン、天然酵母	\$9
フレンチバゲット 伝統的なフランスのバゲット、天然酵母	\$4
モダン パン・オ・ショコラ	\$7