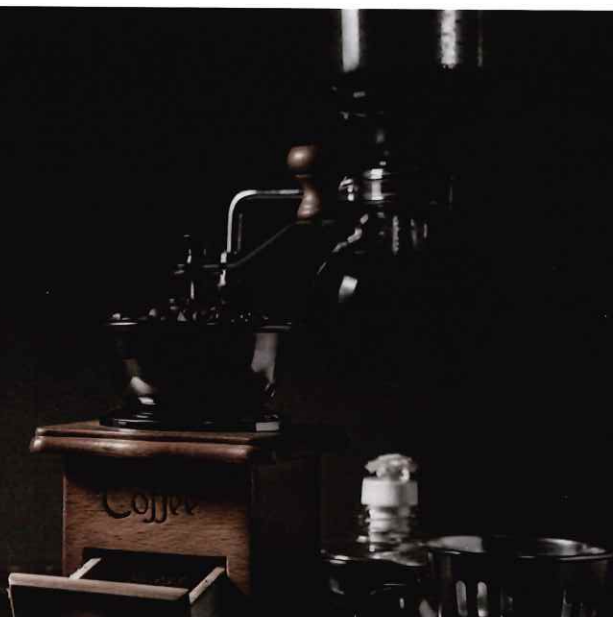


Siphon Coffee

珈琲メニュー

一杯一杯に心を込めて

お客様に思い思いの時間を楽しんでいただけるよう、今日もその一杯に心を込めて。珈琲はサイフォン式で一杯ずつ淹れるのが三番館のこだわりです。最高の珈琲豆を最高の技術で、最高の一杯へと仕上げる。三番館自慢の味をぜひお店で味わってみてください。



三番館ブレンド珈琲 (Hot) 550

創業時(1978年)からこだわり続けた柔らかな苦みと、程よい酸味が特徴のブレンドです。

三番館クラシック珈琲 (Hot) 630

芳ばい香り、濃厚で奥行きのある味わい。後口に甘みを感じるブレンドです。

炭火焙煎珈琲 (Hot) 630

炭火焙煎独特のスモーキーフレーバーとキレのある苦みが特徴です。

炭火焙煎アイス珈琲 630

サイフォン式で抽出し、急冷。遠赤焙煎ならではのスッキリとした味わいです。

店長お薦めプレミアム珈琲 650～

世界各地のコーヒー生産国から店長お薦めの逸品を提供いたします。

モカアロマブレンド珈琲 (Hot) 570

優しい口当たり、エチオピア産モカ特有のすっきりとした酸味が特徴です。

カフェインレス珈琲 (Hot) 600

カフェイン98%以上カット。カフェインが気になる方にお薦めです。

三番館特製アイス珈琲 (ドリップ珈琲) 550

乳脂肪をたっぷり配合したコクと甘さのあるクリームを使用。創業時から変わらず愛されている美味しさです。

おかわり珈琲

上記の珈琲は2杯目以降半額でお楽しみいただけます。



三番館ブレンド珈琲 (Hot)



三番館クラシック珈琲 (Hot)



三番館特製アイス珈琲

※表示価格は税込み価格です。※画像はイメージです。※食器や盛り付けは変更になる場合があります。