

MENU KAINA



コーヒー

ICE

HOT

kaina ブレンド

¥ 520

¥ 620

冷めても美味しいように、特別に焙煎してもらっています。酸味はなく、まろやかでコクのある味です。

Cold Brew
(水出し珈琲)

¥ 580

夏季限定

じっくり8時間以上かけて抽出しています。味が薄まらないようグラスも冷やして、氷もなしでお出ししています。

カフェオレ

¥ 580

¥ 580

グラスやカップに、たっぷりのミルクとkainaブレンドを注いでお作りしています。まろやかな味わいです。

豆乳オレ

¥ 580

¥ 580

無調整の豆乳をたっぷり使ってkainaブレンドと合わせています。カフェオレよりもすっきりな味わいです。



ティー

ICE

HOT

HOTはポットサービスです

アールグレー

¥ 520

¥ 620

本場英国ブランド茶葉で、英国本国のティテイスターが厳選したものを使用。ベルガモットの香りが豊かに香ります。

ルイボスティ

¥ 580

¥ 680

有機JASのオーガニックティー。からだに気を遣う妊婦さんでも安心して飲める有機ティーです。

ジャーマン
カモミール

¥ 580

¥ 680

名前の由来が示すとおり、甘い林檎のような香りが特徴で、カモマイルともいわれるティー。優しい香りがたちます。

ローズヒップ

¥ 580

¥ 680

とても細かくカットされたFine cut品で、農薬・着色料・香料も不使用です。ビタミンCたっぷりです。

ほうじ茶

¥ 520

¥ 680

創業1865年。お茶の老舗「奥西緑芳園」より取り寄せています。香ばしく、カフェインも少なめです。

MENU KAINA



ドリンク

ICE

HOT

ココア

¥ 600

¥600

1828年創業。ピュアココアで有名なバンホーテンのココアをたっぷり使っています。甘さも調整可能です。

サンペレグリノ

¥ 380

イタリア産の微炭酸ミネラルウォーターできめ細かな泡が喉にも優しくゴクゴク飲める優しい炭酸水です。

辛口ジンジャー
エール

¥ 380

1904年創業Wilkinsonのジンジャーエールはジャマイカ産のジンジャーのみを使用。辛みの強さが特徴です。

100%フルーツ
ジュース

¥ 380

オレンジ／アップル／マスカットなど、週によってお飲みいただけるフルーツジュースが変わります。



スムージー

ICE

砂糖不使用

フルーツミックス

¥ 750

パイナップル・ぶどう・バナナ・ミックスベリーをふんだんに使っています。豆乳か牛乳から選んでください。

黒蜜バナナきなこ

¥ 720

バナナ丸ごと1本と有機豆のきな粉をたっぷり使っていてタンパク質もたっぷり。豆乳か牛乳から選んでください。

アサイー&ベリー

¥ 850

オーガニックアサイーにラズベリー・ブルー&ブラックベリー・サワーベリーをmix。栄養素たっぷり。

プロテイン
ミックス

上記 + ¥100

それぞれのスムージーにプロテイン入りで、さらにタンパク質が15gも摂れます！トレーニング後にどうぞ！

*季節によっては違うスムージーメニューになります
*今週のスイーツは店内黒板のメニューをご覧ください

MENU KAINA



下記ワインは一例です。
週ごと、月ごとに変わります。

WHITE WINE GLASS BOTTLE

ブラッケン・ブルック
ネルソン・シャルドネ
2020 ¥ 930 New
zealand

シャルドネ100% パイナップルのような南国の厚みのある果実味に、樽香もしっかり、パタースコッチのニュアンス

フリードリッヒ・ベッ
カー シルヴァネール
2021 ¥ 850 Austria

シルヴァネール100%。レモンなど柑橘系の果実味にハーブのニュアンス。ぐびぐび飲めるスッキリ白。

アルト・ランドン
ドニャ・レオ 2020 ¥ 820 Spain

ミュスカ100% フランス産。マスカットの甘く華やかな香り、味わいはすっきりドライ。

RED WINE GLASS BOTTLE

ローラン・ラ・ギャルド
トラディション 2016 ¥ 830 France

メルロ80%、カベルネ・ソーヴィニヨン20% しっかりした果実味に細やかなタンニン。芳醇な香りの熟成感もしっかりある自然派ボルドー

ジョン・アルマンサ
ウ・マイ 2021 ¥ 980 France

サンソー90%、グルナッシュ10% クランベリー、ラズベリーのニュアンス。スルスル入る果実味ながら、旨味はしっかりのライトボディ

ボデガス・オリバーレス
ティント 2020 ¥ 780 Spain

モナストレル75%、グルナッシュ15%、シラー10% ブラックベリーやダークチェリーの果実味に黒胡椒のニュアンス。濃密な果実味の赤。フルボディ

すべて自然派のワインを取り揃えております。



SPARKLING

1+1=3 ブリュット NV ¥ 1200 Spain

チャレロ45%、パレリャーダ30%、マカベオ25% 青リンゴにナツメグ、ナッツ、蜂蜜のニュアンス。スッキリしつつも果実味の厚みあるスパークリング。

MENU KAINA



LIGHT MEAL

サンドは、ホットサンドか
トーストサンドをお選びいただけます

ミックスナッツ ¥ 300

素焼きされたミックスナッツをしっかりとオープンし、粗挽き胡椒とミネラル岩塩を振ってお出ししています。

自家製燻製チーズ
& カッサータ ¥ 700

さくらの自家燻製チーズと、ドライフルーツやナッツをクリームチーズとココアパウダーで包んだおつまみ。

自家製
ローストポーク ¥ 750

豚肩のブロックをじっくりと5時間ほど低温調理し、ちょっとしたお野菜と自家製ソースで合わせています。

燻製オイルサーディン
とオリーブサンド ¥ 750

燻製オイルサーディンに、オリーブペーストとWチーズのサンド。おつまみにも最適

チキンとハニーマスタード
サンド ¥ 750

スパイスチキンにたっぷりマスタードとハチミツ、Wチーズを挟んだサンドです。

ナチョスと
サルサディップ ¥ 450

パリパリナチョスにちょっとピリッとなサルサソースを添えて、シンプルなおつまみです。

トースト or バケット ¥ 230

おつまみとちょっと小腹に入れたい時にどうぞ。オリーブオイル添えです。



おひとり様ポーションにできるものもございます
お気軽にご相談ください