

DRINK MENU

HOUSE MADE FRUIT LEMONADE

果実と砂糖だけで漬けた素材そのままの味。
ごろごろフルーツが入った、食べるレモネード。



自家製レモネード 750

Lemon

新鮮なレモンをたっぷり漬け込みました！
すっきりとした酸味と甘味です。

キウイの自家製レモネード 750

Kiwi Lemonade

キウイを加えてさっぱり。
ビタミンCもたっぷりのフレッシュな味わい。



パイナップルの 自家製レモネード 750

Pineapple

気分はトロピカル！
レモンとパイナップルが爽やかに香る、
相性ぴったりの組み合わせ。

Seasonal!

自家製リンゴのレモネード 750

Apple

りんごを漬けて優しい甘みに。
さくさくとした食感も魅力です。



*表示価格は全て税込価格となっております / Price including tax.

||||| FRESHNESS MOJITO NON-ALCOHOL |||||

ザ ローフカフェのノンアルコールモヒート。
ミントとライムをふんだんに使って、さっぱりでも香り高い仕上がります。



**リンゴの
ノンアルコールモヒート** 1000
Non-alcoholic Apple Mojito



**キウイの
ノンアルコールモヒート** 1000
Non-alcoholic kiwi mojito



**パイナップルの
ノンアルコールモヒート** 1000
Non-alcoholic Pineapple mojito



**フレッシュネス
ノンアルコールモヒート** 850
Freshness Non-alcohol Mojito
スタンダードなノンアルコールモヒート
キリッとした香りと、飲みごち。



ノンアルコールモヒート & アップルタイザー 1100
Non-alcohol Mojito with Appletizer
林檎だけで作ったアップルソーダで満たした
ノンアルコールモヒート。

アルコールカクテルとしてもお作りできます。(+¥200) お気軽にスタッフまで!



*表示価格は全て税込価格となっております / Price including tax.



CAFÉ

コーヒー Coffee	[HOT / ICED] R / 450 [ICED] L / 650
エスプレッソ シングル Espresso Single	350
カフェラテ Café Latte	[HOT / ICED] R / 550 [ICED] L / 700

FLAVOR LATTE

キャラメルラテ Caramel Latte	[HOT / ICED] R / 650 [ICED] L / 800
ショコララテ Chocolate Latte	[HOT / ICED] R / 650 [ICED] L / 800
ヘーゼルナッツラテ Hazelnut Latte	[HOT / ICED] R / 650 [ICED] L / 800

SOFT DRINK

オレンジジュース Orange Juice	500
マンゴージュース Mango Juice	550
クランベリージュース Cranberry Juice	550
コカ・コーラ Coca-Cola	500
カルピス CALPIS	500
ジンジャーエール Ginger Ale	500
スパイシージンジャーエール Spicy Ginger Ale	<bottle> 600
大阪サイダー Osaka Cider	<bottle> 700
アップルタイザー Apple Tizer	<bottle> 700
ウーロン茶 Oolong Tea	450
ペリエ Perrier [LEMON / LIME]	<bottle> 650

FOR KID'S

アンパンマンジュース Anpanman juice	各種 / 200
------------------------------	----------

ICE CREAM DRINK



淡路ミルクアイスの イナロククリームソーダ 176 Cream Soda メロンソーダ / ピンクレモネード / コーラ アールグレイティーソーダ / コーヒー	各種 / 750
--	----------

*表示価格は全て税込価格となっております / Price including tax.

Ronnefeldt TEA

What Is
"Ronnefeldt TEA"?

ロンネフェルトティーとは
約200年にわたる歴史と伝統
を持つ、ドイツを代表する紅
茶ブランド。世界中の茶園か
ら厳選した茶葉を使用し、紅
茶は豊かな香り、澄んだ味わ
いと紅茶本来の豊かな風味
が感じられるものばかり。



TEA EXCELLENCE SINCE 1823

🍵 **ダーズリン** 〈POT〉 600

Darjeeling
繊細な香り、味わいが楽しめます。

🍵 **アールグレイ** 〈POT〉 600

Earl Grey
ダーズリン茶葉に
ベルガモットの香りをブレンド。

🍵 **マサラチャイ** 〈POT〉 600

Masala chai
生姜、シナモンなどを贅沢にブレンド。
心と身体が温まる1杯

Recommend

🍵 **ロイヤルカカオ** [HOT / ICED] 650
ミルクティー

Loyal Cacao Milk Tea
アッサム茶葉にカカオの甘い香りと
ウイスキーの芳醇な味わいをブレンドした
人気の「アイリッシュクリームウイスキー」!
贅沢なロイヤルミルクティーでどうぞ。

ICE TEA

🍵 **アイ스티ーアールグレイ** R / 550
Iced Tea Earl Grey L / 750

HARB TEA Non caffeine

🍵 **アユールベータ** 〈POT〉 600

ハーブ&ジンジャー
Ayurveda Herbs & Ginger
生姜、アニス、フェンネル、
レモングラスなどをブレンドした
身体のこと考えたハーブティー。

🍵 **フルーティー** 〈POT〉 600

カモミール
Fruity Chamomile
カモミールとオレンジの
優しい香りのハーブティー。

🍵 **ロージーローズヒップ** 〈POT〉 600

Rosy Rosehip
ローズヒップとハイビスカスを
ブレンドした真っ赤なハーブティー。

TEA SODA

🍵 **ティーソーダ** 各 / 600

Tea Soda
ロンネフェルトの茶葉から作った
自家製ティーシロップをさっぱりソーダ割で。
[アールグレイ or ソフトピーチ]

The LOAF Café は環境保護の一環として、使い捨てストロー（プラスチック製）の提供を中止しております。
※ストローをご利用のお客様は、ご遠慮なくスタッフまでお申し付け下さい。お客様のご協力をお願い申し上げます。



*表示価格は全て税込価格となっております / Price including tax.

HOUSE MADE ALCOHOL DRINK



自家製レモンサワー
Housemade Lemon Sour

果皮のしっかりした風味。
飲みやすい味わいのサワーです。

750



キウイの自家製サワー
Housemade Kiwi Sour

漬け込んだフレッシュキウイは
まろやかな甘みかつ、優しい酸味。

750



パイナップルの
自家製サワー
Housemade Pineapple Sour

たっぷりとパイナップルを加えました！
果肉を掬って食べながらどうぞ。

750



リンゴの自家製サワー
Housemade Apple Sour

サクサクとした食感が嬉しい、
爽やかな甘みのりんごのレモネード。

750

*表示価格は全て税込価格となっております / Price including tax.

BEER



生ビール〈ハートランド〉 Draft Beer (HEARTKLAND)	650
ハートランド 中瓶 HEARTKLAND Bottle	750
キリン零ICHI〈ノンアルコール〉 KIRIN ZERO ICHI (Non-Alcohol)	650

BEER COCKTAIL

自家製レモネードのパナシェ Panache with homemade lemonade 〈自家製レモネード+ビール〉	750
シャンディガフ Shandigaf 〈ジンジャーエール+ビール〉	700
カシスピア Cassis beer 〈カシス+ビール〉	700

HIGHBALL

ハイボール Highball 〈ウイスキー+ソーダ〉	600
ジンジャーハイボール Ginger Highball 〈ウイスキー+ジンジャーエール〉	650
コーラハイボール Cola Highball 〈ウイスキー+コーラ〉	650

自家製レモネードボール
Lemonade Ball
〈自家製レモネード+ウイスキー+ソーダ〉

700



SPARKLING WINE

トゥラ スプマンテ・エクストラ・ドライ TULA SPUMANTE EXTRA DRY [ITALY / ピノ・ネロ、リースリング、ドゥレッコ] 白桃を想わせる豊かな香り。旨みがしっかりと感じられる繊細でフルーティな辛口。	glass / 700	bottle / 3500
モンテロッサ フランチャコルタ ブリュット MONTEROSSA FRANCIACORTA BRUT [ITALY / シャルドネ、ピノ・ネーロ、ピノ・ビアンコ] フランチャコルタの法定熟成年数18ヶ月に対し、約24ヶ月熟成。 華やかな香りと深みのある味わいです。		bottle / 7000

WHITE WINE

ロミオ&ジュリエット ビアッコ

ROMEO & JULIET BIANCO [ITALY / トレッピーアーノ、ガルガーネガ]

ほんのりと甘みを感じられ、口当たりがよく爽やかさのある白。

glass / 500 bottle / 2500

セッラ&モスカ ヴェルメンティーノ ディ サルデーニャ

SERRA & MOSCA VERMENTINO DI SARDEGNA [ITALY / ヴェルメンティーノ]

島特有のブドウ品種、ヴェルメンティーノならではの白い花の香りと、軽やかでみずみずしく、爽やかな風味。

bottle / 2800

フォンタナ カンディダ サンタ テレーザ

FONTANA CANDIDA SANTA TERESA [ITALY / マルヴァジア、トレッピーアーノ、グレコ]

ハーブを感じる繊細でエレガントな香りイキイキとした酸が楽しめる。

bottle / 4000

ウマニ・ロンキ レ ブスケ マルケ シャルドネ

UMANI RONCHI LES BOUSQUET MARQUES CHARDONNAY [ITALY / シャルドネ]

果実味を前面に押し出し、食欲をそそる酸味満載のシャルドネ。

bottle / 6000

RED WINE

ロミオ&ジュリエット ロッソ

ROMEO & JULIET ROSSO [ITALY / メルロー、カベルネ・ソーヴィニオン、コルヴィーナ]

ブドウの果実味を活かした、ほんのりとした甘みとソフトな口当たり。

glass / 500 bottle / 2500

メリーニ リリウム ロッソ ゴヴェルノ

MELINI LILIUM ROSSO GOVERNO [ITALY / サンジョヴェーゼ、メルロー、カベルネ・ソーヴィニオン]

ぶどうの一部を陰干しをしたゴヴェルノという伝統的な製法で作られる。

bottle / 2800

チェヴィコ ピプントイオ ネロ・ダーヴォラ

CHEVICO PIPUNTIO NERO D'AVOLA [ITALY / ネロ・ダーヴォラ、カベルネ・ソーヴィニオン]

プラムやカシス、熟した果実の香り。ジューシーなタンニンとやわらかい酸のバランスがよい。

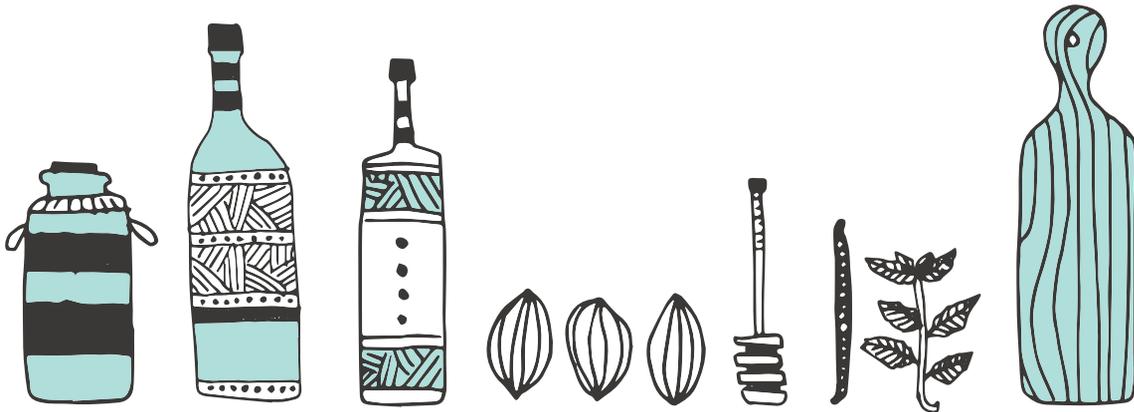
bottle / 4000

メリーニ ラ・セルヴァネッタ キャンティ クラッシコ リゼルヴァ

MELINI LA SELVANELLA CHIANTI CLASSICO RISERVA [ITALY / サンジョヴェーゼ・グロッシ]

深みのあるルビー色、ドライでアルコールのボリューム感や凝縮感のある味わいが印象的。

bottle / 6000



*表示価格は全て税込価格となっております / Price including tax.

COCKTAIL

BASIC

ジントニック Gin & Tonic 〈ジン+トニック+ライム〉	650	ダージリunkerラー Darjeeling Cooler 〈紅茶+ジンジャー+フランボワーズ〉	700
モスコミュール Moscow Mule 〈ウォッカ+ジンジャー+ライム〉	650	スプモーニ Spumoni 〈カンパリ+グレープフルーツ+トニック〉	650
テキーラサンライズ Tequila Sunrise 〈テキーラ+オレンジ+グレナデン〉	650	アメリカンレモネード American Lemonade 〈赤ワイン+レモネード〉	700
キューバリブレ Cuba Libre 〈ラム+コーラ+ライム〉	650	キティー Kitty 〈赤ワイン+ジンジャー〉	650
ソルクバーノ Sol Cubano 〈ラム+グレープフルーツ+トニック〉	650	スプリッツァー Spritzer 〈白ワイン+ソーダ〉	650
チャイナブルー China Blue 〈ライチ+グレープフルーツ+トニック〉	700	ゴディバミルク GODIVA Milk 〈ゴディバ+ミルク〉	700

SPARKLING WINE COCKTAIL

ミモザ Mimosa 〈スパークリング+オレンジ〉	700	ベリーニ Bellini 〈スパークリング+ピーチ〉	700
ホワイトミモザ Whirte Mimosa 〈スパークリング+グレープフルーツ〉	700	シチリアンミモザ Sicilian Mimosa 〈スパークリング+ブラッドオレンジ〉	700
キールインペリアル Kir Imperial 〈スパークリング+フランボワーズ〉	700		



*表示価格は全て税込価格となっております / Price including tax.

LIQUE

ALCOHOLIC COCKTAIL

ALL 700

カシス Cassis	[黒ずくり]	ヨギー Yoggy	[ヨーグルト]	ミスティア Mistia	[マスカット]
ペシェ Pêche	[桃]	フランボワーズ Framboise	[ベリー]	カルア KAHLUA	[コーヒー]
ディタ DITA	[ライチ]	カンパリ Campari	[ビター]	フォション Fauchon	[紅茶]

お好みの飲み方を、お気軽にスタッフまで! / You can choose how to drink liking.

・ロック ・水割り ・ジンジャーエール ・ブラッドオレンジジュース ・クランベリージュース ・ミルク
・ソーダ割り ・トニックウォーター ・コーラ ・マンゴージュース ・ウーロン茶 ・etc.

SPIRITS

ボンベイサファイア Bombay Sapphire	800	ズブロッカ Zubrowka	800
タンカレー Tanqueray	800		

* 表示価格は全て税込価格となっております / Price including tax.



176 ICE CREAM

生産者さんに、果物や牛乳を紹介頂き生まれた176(イナロク)アイス。
素材そのものの魅力が詰まった美味しいアイスを、
たっぷり使ったデザートをぜひ。

PARFAIT

淡路ミルクアイスとバナナの
キャラメルパフェ
Awaji Milk Ice Cream
& Banana Caramel Parfait

1350

淡路ミルクアイスと旬の
フルーツのパフェ
Awaji Milk Ice Cream
& Seasonal Fruits Parfait

*仕入れによりフルーツは
変更になります。

1800



176 アイスクリーム Single / 350
176 ICE CREAM Double / 680

- 淡路ミルク
- ソルトキャラメル-おのころの雫-
- 淡路平岡農園みかんのマーマレード
- 完熟いちご
- チョコレート
- 京都宇治 辻喜の抹茶
- 出雲神田いも
- 奥出雲の醤油むらさき

ICE CREAM DRINK

イナロククリームソーダ

176 Cream Soda

メロンソーダ / ピンクレモネード / コーラ
アールグレイティーソーダ / コーヒー

各種 / 750



DESSERT



季節のフルーツ ミルフィーユ仕立て
Seasonal Fruits Mille-feuille

旬のフルーツをふんだんに使い、
バターたっぷりのサクサク生地と合わせて。

1100



Chocolate



エンゼルフードケーキ
〈バニラキャラメル or ショコラ〉
Angel Food Cake
(Vanilla Caramel or Chocolate)

バニラ風味、卵の卵白だけを使用した
ふわふわの生地にたっぷりのクリーム。
名物エンゼルフードケーキ。

600



Vanilla Caramel

湯種パンの餡バタートースト
Water roux Bread Butter Toast

ふんわりもちもちの自家製湯だねパンと、
相性ぴったりの餡バター。
アイスクリームを添えてどうぞ。

900



Dessert SET
15:00-17:00

お好きなデザート+お好きなドリンク一緒にご注文で、¥100引き!

* デザートのページに記載のものに限ります。アルコールなど一部対象外のドリンクがございます。予めご了承ください。

DESSERT



ガトーショコラとバニラアイス ベリーのソース 750
 Gateau Au Chocolat & Vanilla ice cream with Berry
 しっとり、濃厚なガトーショコラと
 甘酸っぱいベリーソースは相性抜群、至福の味。



クレームブリュレ 600
 Crème brûlée
 オーダーが入ってから表面をバリバリに焼き上げます!



自家製ティラミス 600
 House made Tiramisu
 香り高いエスプレッソがしみこんだスポンジ生地に
 特製マスカルポーネクリームを重ねた、自信作!



湯種パンのフレンチトースト 800
 Water roux Bread French toast
 ふんわりもちもちの湯種パンをまるごとフレンチトーストに。
 じゅわっと、あつあつをお楽しみください。



あつあつまシュマロチーズスフレ 700
 Hot marshmallow Cheese soufflé
 とろーりとろけるマシュマロの下には、ふんわりとした
 チーズスフレ。冷めないうちにどうぞ!



アッフォガード 600
 Affogard
 バニラアイスにほろ苦いエスプレッソをかけて。
 食後はもちろん、お酒と一緒に召し上がっても◎。

1階ショーケースのデザートもご注文いただけます。
 ご注文は2階スタッフにお声かけ頂くか、または
 1階カウンターにてお申し付けください。

1階でご注文の際は、テーブル番号札を
 一緒にお持ちください。

* 1階ショーケースの商品は、デザートセットの対象外です。
 * 11:00 - CLOSE 19:00までご注文いただけます。



* 表示価格は全て税込価格となっております / Price including tax.



The
LOAF
Café

ザ ローフ カフェ

OPEN 11:00 - CLOSE 22:00

LUNCH 11:00 - 17:00 l.o.

DINNER 17:00 - 21:00 l.o.

CAFE 11:00 - 21:00 l.o.

*テラスのみラストオーダーおよびCLOSE時間が異なります。

TEL.06-6842-2217

www.theloaf.jp