《 Hand Drip Coffee 》

ハンドドリップコーヒー　(HOT・ICE)

※コーヒー豆は全てスペシャルティコーヒーを使用しております



バリスタが一杯づつ豆を挽いて
丁寧に抽出していますので
お時間をいただきますことをご了承ください



各￥６５０

苦味　酸味

◆ ケニア（ウオッシュト）　（浅煎り）

オレンジ・グレープフルーツの酸味、後味には蜂蜜のような甘い余韻。
強い酸味と香ばしい香りが楽しめます。

◆ エチオピア（ナチュラル）　（浅煎り）

明るい酸味ト乳酸のニュアンスを感じる丸み。ストロベリーやピーチ、
ほのかに柑橘など、完熟フルーツフレーバーが広がります。

◆ エチオピア（ウオッシュト）　（浅煎り）

フローラルで華やかなアロマと、グレープフルーツやライムのような酸味から、
白ワインのような余韻が続き、温度変化とともに複雑なキャラクターに。

◆ ホンジュラス（中煎り）

豊かな森の中で栽培された、優美な香りと爽やかな酸味、滑らかなコク、
フルーティーな甘いフレーバーを感じる軽やかな口当たりのコーヒー。

◆ ブラジル（中煎り）

芳ばしい風味としっかりとしたコク・香り、全ての要素が完璧に調和。
スッキリとした苦味と柔らかな酸味が口に広がります。

◆ グアテマラ（中深煎り）

柔らかな口当たりにミルクチョコレートのような甘さと、
オレンジやアプリコットを思わせるような優しい酸味。



◆ エルサルバドル（中深煎り）

ナチュラル製法で、苦味の中にモモやブドウのようなフレーバーに
サトウキビのような甘さを感じる、飲んでいて楽しいコーヒーです.

◆ コロンビア　（深煎り）

ベリー系の特徴と、濃厚なコクやブラウンシュガーのような甘さが
引き立ち、心地よい余韻を残します。

◆ マンデリン　（極深煎り）

独特の香りと深い苦味。重厚感のあるボディが長い余韻を楽しめます。
苦み好きの方からの人気は絶大です。

・その他、おすすめの豆　（お尋ねください）

淹れたてのコーヒーゼリーもおすすめです

全てシングルオリジンです

コーヒーカクテル

《 Hand Drip BaseSpiked Coffee 》

～ ハンドドリップベース　アルコール入り コーヒー ～

◆ アイリッシュコーヒー（ HOT・ICE）　　￥７５０

（ハンドドリップベース）

芳醇な香りで特有の滑らかさのアイリッシュウイスキー
とハンドドリップで淹れたスッキリとした透明感のある
コーヒーを合わせました。エスプレッソVer.とはまた
違った風味を味わってみてください。
HOT・ICE どちらもおすすめです。



◆ アラン ベルベット　(HOT)　　￥７５０

シェリーカスクで熟成された濃厚な風味と深入りのコーヒ
ーをショコラでまとめあげた一杯をクリームと一緒に。



◆ スパニッシュ コーヒー　(HOT)　　￥７５０

本場のスパニッシュコーヒーをアレンジしたアルコール感が強い
カクテルです。
ダークラムとオレンジをコーヒーとバランス良く合わせました。
クリームとキャラメリゼされた香りと甘さが幸せな一杯です。



◆ カフェ アマーロ　(HOT)　　￥７５０

女性に人気のアマレットはコーヒーにとても合うんです。
甘めのコーヒーカクテルはクリームと一緒にデザート感覚で。



◆ ラム・ド・カフェオレ　(HOT・ICE)　　￥７５０

エスプレッソ抽出のカフェラテで作るドリンクを、ハンドドリップで
淹れたコーヒーでカフェオレVer.にアレンジしました。
アルコールは感は少なめの、ホッと落ち着く一杯です。



◆ コーヒーグロッグ　(HOT)　　￥７００

ダークラムのアルコールをバターが優しく包み込みます。
北欧を中心に愛飲されているホットカクテル。



◆ カフェ・ロワイヤル　(HOT)　　￥７００

ブランデーを染み込ませた角砂糖に火をつけ、
深煎りのコーヒーに落とします。
ナポレオンが愛飲したことでも知られる香り高い
「王室のコーヒー」です。



こちらは週末限定の
メニューとなります

《 Espresso Base 》
～エスプレッソ ベース～

スペシャルティーコーヒーを使い、気候や豆の状態に合わせ、毎日
完璧なメッシュ調整をし、理想のエスプレッソを抽出しています。
苦味だけでなく程よい酸味と甘みのある香り高い豆を使用。
ミルクとも相性の良いエスプレッソです。



◆ エスプレッソ シングル ￥４００ / ダブル ￥５００

◆ バリスタの珈琲牛乳　　￥７００

イチオシ



淹れたてのコーヒーと濃厚なミルク感をたっぷりと
味わえる、子どもから大人まで大好きな甘めの
珈琲牛乳をバリスタが本格的に作ってみました。
コーヒー牛乳の概念を覆します！

◆ カフェ ラテ（HOT or ICE）￥７００





雑味のないエスプレッソとミルク
の絶妙なバランス！
本当の美味しいカフェラテを求め
るあなたへ♪

◆ フレーバーラテ・マキアート（HOT or ICE）　￥７５０



カフェラテよりミルクが多く
甘くて飲みやすいです。

フレーバー（・キャラメル　・チョコレートモカ
・ホワイトチョコ　・ヘーゼルナッツ）

◆ カプチーノ　￥７００



カフェラテよりもコーヒー感が強いカプチーノ。
ふんわりとクリーミーな泡をすくって召し上がった
り、混ぜて飲んだりとお好みでどうぞ♥

◆ 抹茶・ほうじ茶・きな粉ラテ（HOT or ICE）　各￥６５０



伊勢おくみどり抹茶、浅煎りほうじ茶、北海道
産きな粉を使用。スチームミルクのラテで一層
美味しく仕上げます♥

◆ アメリカーノ（HOT or ICE）　￥５００

エスプレッソを薄めて濃さを和らげたコーヒーです
（＊アメリカンコーヒーとは違います）

コーヒーカクテル

こちらは週末限定の メニューとなります

《 Espresso Base Spiked Coffee 》

～ エスプレッソベース　コーヒーカクテル ～

世界中のバーで定番となっているコーヒーカクテル。
エスプレッソと相性の良いスピリッツやリキュールを合わせて１杯にまとめた飲み物です。

◆ アイリッシュコーヒー　(HOT・ICE)

（エスプレッソベース）　￥７５０



芳醇な香りで特有の滑らかさのアイリッシュウイスキーに
エスプレッソのコクがマッチした深い味わいと、そこにプラス
される砂糖と生クリームのまろやかな甘味が魅力♪
HOT・ICE どちらもおすすめの アルコール入りコーヒーです。

◆ サファイア ラテ　(HOT)　￥７５０



ジンとカフェラテを合わせるとこんなに美味しいの!?と驚くことでしょう。
どちらの味と風味もバランス良く調和した新感覚のアルコール入りコ
ーヒーを是非味わってみてください。
バリスタとバーテンダーおすすめの珈琲カクテルです♪

◆ エスプレッソマティーニ（ICE）　￥７００



エスプレッソとウォッカ・リキュール等をオリジナルの
ブレンドをしてシェイク。
１９８３年にロンドンで生まれ、覚醒と陶酔を一杯にまとめた
世界中で愛されている甘くほろ苦いカクテルです。

◆ エスプレッソダイキリ（ICE）　￥７００



アルコールのベースはラム。
マティーニVer.はスッキリとした風味ですが、ダイキリVer.は香ばしさと
コクに驚く、飲みやすく仕上げたこちらもオリジナルレシピのカクテルです

◆ カラヒージョ４３（ICE）　￥７００



メキシコで大人気のコーヒーカクテル。
バニラ風味に天然ハーブやスパイスから作られるプレミアム
リキュールとエスプレッソのハーモニーを！

◆ ラテ カラヒージョ４３（HOT）
（リコール43）

◆ ラテ ラミー（HOT）
（ラム）

◆ ラテ アマーロ　(HOT)
（アマレット）



美味しいエスプレッソだからこその完成品。
コーヒーと相性の良いアルコールをラテにアレンジした、どれもおすすめのカクテルです。

各￥７５０

～3分後のマジック～

ジェリーフォガート

目の前で完成する
コーヒーゼリー！



アフォガートのように
淹れたてのコーヒーをアイス
の上から注ぎ、3分待つだけ
で完成する当店ならではの
新感覚スイーツ。

なめらかな食感と食べ進めて
いくと温度により変化する
味わい。

待つ時間も含めて、香り・
温度・食感。そのすべての
移ろいをお楽しみください。

3分後…

工程上、お時間をいただきますことをご了承ください。

ジェラートに淹れたて
のコーヒーを注ぐので
待っててね。



バリスタが挽きたての豆で、
香り高いハンドドリップコ
ーヒーを直前に淹れてます。



濃厚なミルク
ジェラートがかなめ。



Fusion Cafe & Bar MARRONNIER