



anjin

Café あんじん

MENU



フリーWi-Fi : anjin_guest
pasward **12345678**



コンセントはベンチ席他、テーブル各所に
ございますので、ご自由にお使いください



戸外の縁側・テラスのお席は、ペット連れ
でもご利用可能です



焼き菓子・サンドウィッチ・ドリンクはテ
イクアウト可能です



混み合っている場合は、お席のご利用を
90分をお願いする可能性があります



旧菅波邸は江戸時代後期(200年以上前)の建物で、かつては庄屋
として地域の中心的な役割をしていたことと思います
そして今再び、神辺の地に賑わいをもたらしたいという思いか
ら、カフェとしてオープンいたしました
第一回「神辺遺産」として認定されています



当店では、**厳選されたスペシャルティコーヒー**を使用しています
 最高品質の豆をハンドドリップで丁寧に抽出することで
 豆本来の豊かな香りと個性を最大限に引き出しています

Blend Coffee おかわりコーヒー半額



まろみブレンド ¥550

柔らかくまろやかな口当たりで、すっきりとバランスのとれた味わいです



うまみブレンド ¥550

豊かな香りと奥行きのある旨みと、苦味と酸味の調和が特徴です



こくみブレンド ¥550

しっかりとした苦味と濃厚なコクが、チョコや濃厚な甘いお菓子とあいます

Single Origin 世界のスペシャルティコーヒー

イエメン モカ マタリNo.9 〈浅煎り〉 ¥730

ドライフルーツのような独特のスパイシーなフレーバー。ほのかな酸味と上品な甘みをもち「幻のコーヒー」とも称されるモカの代表格。モカの中でも格別なイエメンマタリ

ブラジルアロマショコラータ 〈浅煎り〉 ¥700

ナッツやチョコレートのようなフレーバーの中にフルーティーさも感じられ、クリーンなボディ感で甘味が口いっぱいに広がります

エチオピア モカ イリガチャフェ 〈中煎り〉 ¥700

シトラス系やマスカットを思わせる透明感のある甘い後味。香りが強くフルーティーで爽やかな酸味が特徴です

グアテマラ カカオ ナチュラル 〈中深煎り〉 ¥750

グアテマラの肥沃な地で育った完熟したコーヒーのみを丁寧にセレクトし収穫したミルクチョコレートのようなコクと完熟したフルーツのような甘みが特徴

ケニア ビクトリアマウンテン 〈深煎り〉 ¥730

英国王室で好まれ愛飲されたケニアコーヒー。柑橘系のキレのある酸味が特徴



個性豊かな
シングルオリジンコーヒー
それぞれの豆が持つ産地ごとの
特徴をお楽しみください

※豆は変更する場合がございます

Other-Coffee



フラットホワイト
エスプレッソの風味をより味わえる
ミルクフォームで優しい飲み口

アメリカーノ (おかわりコーヒー半額 / ホットのみ)	¥ 5 5 0
デカフェ (カフェインレスコーヒー / ホットのみ)	¥ 6 0 0
カプチーノ (豆乳・変更可 / +¥30 / ホットのみ)	¥ 6 3 0
カフェラテ (アイス / ホット / 豆乳に変更可 +¥30)	¥ 6 3 0
フラットホワイト (豆乳に変更可 / +¥30 / ホットのみ)	¥ 6 3 0
アイスコーヒー	¥ 6 0 0



DRINKS

TEA

ストレートティー（ホット / Traditional Afternoon）	¥ 550
ミルクティー（ホット / English Breakfast）	¥ 550
アールグレイ（ホット）	¥ 550
アイ스티ー	¥ 600

OTHER

瀬戸内レモネード	¥ 600
愛媛のみかんジュース	¥ 600
ルイボスレモンティー	¥ 650
ダーティーチャイ（豆乳に変更+¥30）	¥ 700
瀬戸内レモンソーダ	¥ 600
オーガニックジンジャーエール	¥ 600
クラッシュピーチソーダ	¥ 700
ライム&ライチ ソルティソーダ	¥ 680
クリームソーダ（割引適用外）	¥ 730
コーヒーフロート（割引適用外）	¥ 730
抹茶ラテ（ホット or アイス / 豆乳に変更+¥30）	¥ 650
カフェモカ（ホット or アイス / 豆乳に変更+¥30）	¥ 650
キャラメルラテ（ホット or アイス / 豆乳に変更+¥30）	¥ 650
オレンジルイボス（ホット / Herb Tea）	¥ 550
エルダーフラワー&レモン（ホット / Herb Tea）	¥ 550
瀬戸内ホットレモン（ホット）	¥ 600
マサラチャイ（割引適用外 / ホット / 豆乳に変更+¥30）	¥ 700
ほうじ茶ラテ（ホット / 豆乳に変更+¥30）	¥ 650
ミルク（ホット or アイス / 豆乳に変更+¥30）	¥ 530

SUMMER LUNCH MENU

～夏MENU～

提供時間 11:00～14:30(ラストオーダー)
パンケーキとサンドのみ17:00までの提供です

ランチのご飯大盛りは +100円!



11:00～14:30

アロハプレート

¥1,680(税込)

ハワイのお美味しさを
ギュッと一皿に!

ハワイの人気の食べ物3つ(ロコモ
コ・ガーリックシュリンプ・コブサラ
ダなど)を欲張ってみました!



11:00～14:30

アヒポキ丼 (サラダ付き)

¥1,600(税込)

食べるラー油で味変を楽しんで!

アヒはマグロ、ポキは切り身のこ
と。ハワイの国民食だけど味付けは
日本食に近くて夏にぴったり!



11:00～14:30

鶏チャーシューのレモン冷麺

¥1,350(税込)

さっぱりだけど食べ応えあり!

レモンのさっぱりとしたスープにしっ
とり鶏チャーシューがたっぷり! おく
ら、トマトなどのお野菜も嬉しい!



11:00～14:30

チリコンカンの古墳カレー

¥1,400(税込)

チリコンカンとカレーの融合!

神辺には膨大な古墳群があります! それ
をもっと有名にしたい!
古代米のご飯にデュカとオレガノのトッ
ピング!



11:00～17:00

チリコンカンカレーのパンケ ーキセット

¥1,400(税込)

いろいろな味が楽しい!

おかず系のパンケーキ! チリコンカン
はあまり辛くありませんがチョリソー
ーセージはピリ辛で味が締まる!?



11:00～17:00

アボガドとスモークサーモン のオープンサンド

¥1,400(税込)

カンパニュパンのオープンサンド!

アボガドトーストの上にスパイスナッ
ツたっぷり! クリームチーズの上にス
モークサーモンとケッパーを乗せて!

ご飯のおともに!

ビールとノンアルコール
ビールは割引対象外です

麒麟 生ビール アサヒ ノンアルコールビール

¥650(税込)

¥550(税込)



WITH
DRINK

¥100 OFF!

お食事とドリンクをご注文の場合は、ドリンク代金を100円お値引き
させていただきます。ドリンクのメニューよりお好きなものをお選
びください (一部対象外あり/夜カフェは値引き対象外です)
また、アフターのドリンクやデザートはスタッフにお声をかけてく
ださればお伺いします (お会計はお帰りの時でOK!)



デザートメニュー

DESSERT MENU

お飲み物をセットにされた場合
50円の値引きになります

※一部対象外のドリンクあり
※夜カフェは値引き対象外です

NEW

わらび餅パフェ

ライスパフと抹茶クリーム、抹茶アイスに、餡子や最中などがのった、わらび餅のパフェです(黒蜜は別添えです)

¥1,000 [税込]



巴斯克チーズケーキ ¥700 (税込)

塩とキャラメルソースで飽きさせない味の変化が楽しめます



チョコレート&ナッツのサンデー ¥900 (税込)

ガトーショコラのアイスにクリームやナッツをたっぷりトッピングした食感の楽しいサンデーです



プリンパフェ ¥1150 (税込)

提供時間 14:00～

(時間外の提供はスタッフにご相談ください)

パナアイスにカスタード、コーンフレークやフルーツなどの層に、プリンが乗ったパフェです



昔ながらの固めのプリン ¥450 (税込)

ちょっと懐かしい昔ながらの固めの焼きプリン！
卵と生クリームがたっぷり！



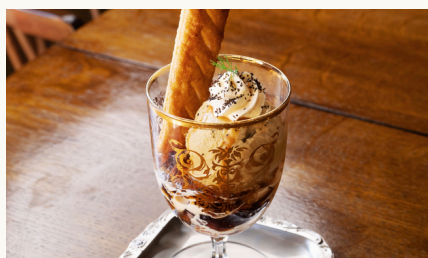
キャラメルナッツパンケーキ ¥1100 (税込)

パナアイスと生クリームの上に、キャラメルソースとナッツの蜂蜜漬けをかけた、間違いない美味しさ！



はちみつとレモンのパンケーキ ¥1050 (税込)

レモンソースとはちみつがパナアイスの上にたっぷりの、飽きのこない甘酸っぱい味です



ティーゼリー ¥700 (税込)

紅茶のゼリーに紅茶のアイスを乗せた紅茶尽くしのデザートです



アフォガード ¥600 (税込)

バナアイスに熱々のエスプレッソを注いでお召し上がりください



その他 ……… バナラアイスクリーム 400円 (税込)

焼き菓子各種 提供時間 9:30～

本日の焼き菓子は店内のボードをご覧ください

夏季限定

かき氷

昔ながらのシャリシャリかき氷

桃

もも

1400円 (税込み)

神辺や岡山の桃を使った自家製シロップ！

ハーフサイズ …… 750円(税込)

レモン&あんずミルク

1050円

自家製・福山産杏ジャム使用 (税込み)

中にアイスクリーム追加+300円

いちごミルク

1050円

自家製いちごジャム使用 (税込み)

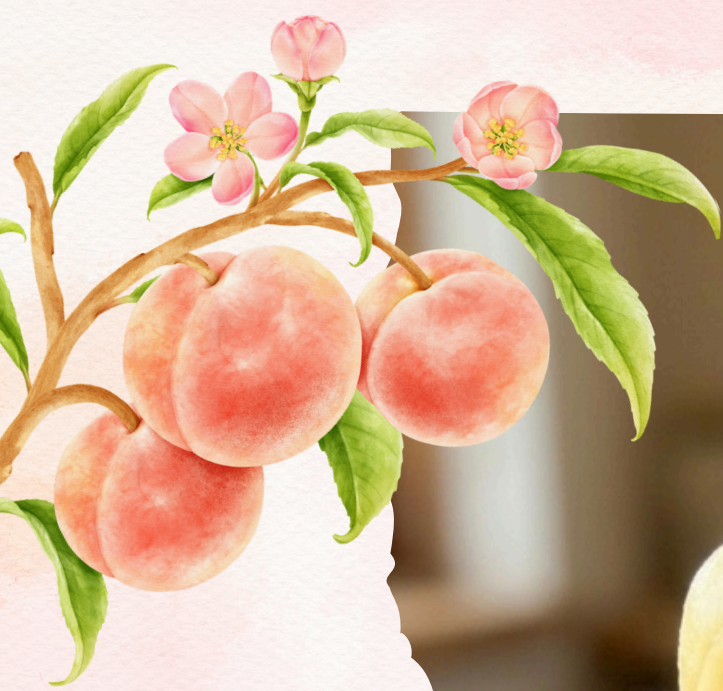
中にアイスクリーム追加+300円

宇治金時ミルク

1050円

中にアイスクリーム追加+300円

(税込み)



Special Menu

旬の味の
ご褒美スイーツ！



期間
限定

桃と紅茶とクリームチーズのパフェ

紅茶と桃のゼリーや桃のヨーグルト、桃のクリームチーズやジュレにクリームチーズのアイスと、フレッシュな桃をたっぷり使用した贅沢なパフェです

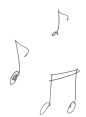
¥1,800 [税抜]
税込 1980円

提供時間 14:00～ (時間外の提供はスタッフにご相談ください)

※提供に20分以上お時間をいただく場合がありますのでご了承くださいませ

Limited Time Offer



夏限定の爽やかな自家製・梅シロップ 

細かい粒氷と梅の甘露煮入り！
崩しながらお召し上がりください

梅ジュース・梅ソーダ ¥650(税込)



CREAM SODA

ラムネクリームソーダ ¥750(税込)

ラムネソーダにマーブルアイスがかわいい！

メロンクリームソーダ ¥700(税込)

メロンソーダにバニラアイスの王道の組み合わせ！

米糰ミルク

DRINK MENU

発酵由来の植物性ミルクでアレルギーフリー！

糰由来の自然な甘さを組み合わせました



米糰ミルク
プレーン

¥600

シンプルなそのままの美味しさ！

ホット / アイス



米糰ミルクの
オルチャータ風

¥700

オルチャータとは、タイガーナッツ
から作られるスペインのパレンシア
地方を発祥とする夏の定番ドリンク

シナモンやカルダモンなどのスパイスにナッツ
の風味を加えています！生クリーム付き

アイスのみ / 割引対象外



黒糖米糰ミルク
わらび餅入り

¥700

黒糖味の米糰ミルクに小豆と生クリーム入りの
米麴ミルクの氷を入れ、わらび餅をトッピング！

アイスのみ / 割引対象外



抹茶米糰ミルク
わらび餅入り

¥700

抹茶味の米糰ミルクに小豆と生クリーム入りの
米麴ミルクの氷を入れ、わらび餅をトッピング！

アイスのみ / 割引対象外