



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) **¥550**
- デカフェ** (カフェインレスコーヒー / ホットのみ) **¥600**
- カプチーノ** (豆乳・変更可 / +¥30 / ホットのみ) **¥630**
- カフェラテ** (アイス / ホット / 豆乳に変更可 + ¥30) **¥630**
- フラットホワイト** (豆乳に変更可 / + ¥30 / ホットのみ) **¥630**
- アイスコーヒー** **¥600**



ダーティーチャイ

チャイにエスプレッソをプラスした
甘苦い大人の味
クラッシュしたコーヒーゼリー入り



ルイボスレモンティー
ノンカフェインで
飲みやすい！

**ライム&ライチ
ソルティソーダ**

食事に合う甘さ控えめのソーダ



アイスキャラメルラテ

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



MORNING

オーダータイム

9:30~10:45

バラエティブレッドセット

お好きなドリンク+630円(税込)
3種のパンとサラダとスープのセット



パンケーキ・スープ・サラダセット

630円(税込)



サンドウィッチ・スープのセット

生ハム&クリームチーズと克蘭ベリーと野菜のサンド

630円(税込)



オプション：目玉焼き・・・110円(税込)

- ・お好きなお飲み物とセットでご注文ください
- ・お飲み物+各セット630円がモーニング料金になります
- ・各セットのお食事のみの注文はできません

スープはバター、クリーム、小麦などをを使っていないアレルギーフリーの豆乳のコンスープです

※写真はイメージです



お茶会・小さな宴会など 特別な日のご相談承ります

パースデープレート(無料)は、ご予約にて承ります

ホールケーキもご予算にて承りますのでスタッフまでご相談ください!

宴会などの場合も、ご予算によりメニューの相談をさせていただきますので、お気軽にご相談ください!



LUNCH MENU

11:00~



週替わり・あんじんご飯

¥1,550(税込)

メインと副菜3種とスープのセットです。なるべく地元の野菜を使い、お米は神石高原町のコシヒカリを使っています。ちょっぴり変わった一品も！



古代米&古墳キーマカレー

¥1,380(税込)

神辺の誇る膨大な古墳群にちなんで古墳型の古代米のご飯にスパイシーなキーマカレーを合わせました！



イタリアン牛丼 炙りチーズのせ

¥1,550(税込)

牛肉をトマトと赤ワインで煮込み、和風テイストの調味料で味付けした和洋折衷の牛丼！



野菜もお肉も美味しい ビーフシチュードリア

サラダ付き ¥1,650(税込)

柔らかなビーフと野菜がたっぷり味わえる贅沢な味わいの一品！おすすめです



生ハム・クリームチーズの ロールサンドウィッチ

サラダ・スープ付き ¥1,280(税込)

カスクートに野菜・生ハム・克蘭ペリーを挟みナッツをトッピング



厚焼き玉子サンド&サラダ

サラダ付き ¥1,280(税込)

出汁が効いている厚焼きの卵焼きは、わさびマヨネーズが美味しい！満足感が味わえるサンドウィッチです！サラダ付き

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

キリン 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

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)

プリンパフェ

バニラ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、プリンが乗った食べ応えのあるパフェです

¥1,150 [税込]



バスクチーズケーキ ¥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



抹茶パフェ ¥950 (税込)

ライスパフと抹茶クリーム、抹茶アイスに、餡子や栗、最中などがのった和風パフェです



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)

バニラ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バニラアイスの上にとっぷりの、飽きのこない甘酸っぱい味です



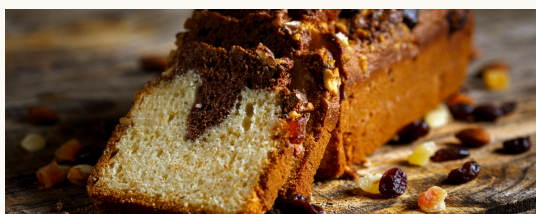
ティーゼリー ¥700 (税込)

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)

バニラ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 …… バニラアイスクリーム 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

Special Menu

旬の味の
ご褒美スイーツ！



期間
限定

レモンとクリームチーズのパフェ

レモンのゼリーやレモンヨーグルト、レモンのジュレなどにはちみつやチーズケーキ、クリームチーズのアイスを使った贅沢なパフェです

¥1,436[税抜]
税込 1580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

米糀 MILK

そのままの美味
しさを味わおう！

米糀ミルク

ホット/アイス

¥600

- 発酵由来の植物性ミルク
- アレルゲンフリー
- 糀由来の自然な甘さ

からだにやさしい発酵育ちの米糀ミルクをどうぞ

米糀ミルクのオルチャータ風

シナモンやバニラ、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 ¥700

スパイスと
ナッツの香ばしさ！

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バレンシア地方を発祥とする夏の定番ドリンク



いちご米糀ミルク

生クリームつき / アイスのみ

¥700

イチゴの甘酸っぱさと
ミルクがよく合う！

ほっこり温まる
優しい甘さ！

黒糖しょうが米糀ラテ

ホットのみ

¥680

