



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



DRINKS

TEA

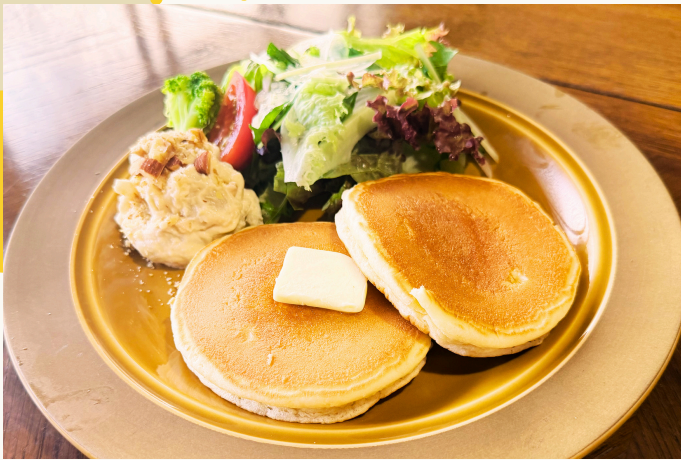
ストレートティー（ホット / Traditional Afternoon）	¥ 550
ミルクティー（ホット / English Breakfast）	¥ 550
アールグレイ（ホット）	¥ 550
アイ스티ー	¥ 600

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

LIGHT MEAL

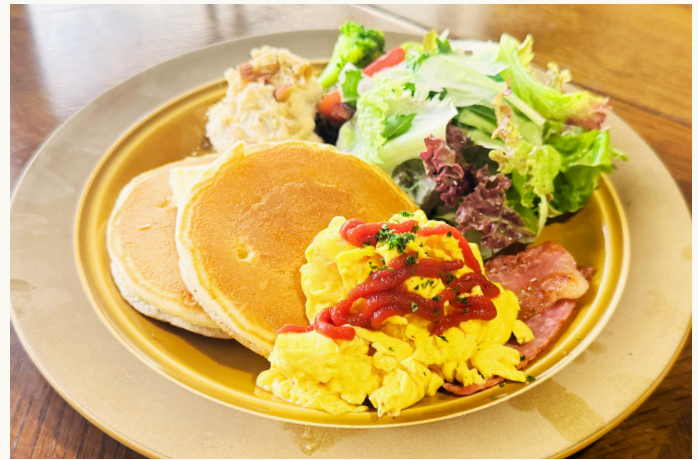
11:00 – 売り切れ次第終了



プレーンパンケーキ

シンプルなパンケーキとサラダのセットです

¥ **800** (税込)



スクランブルエッグ&ベーコン パンケーキ

パンケーキにとろとろスクランブルエッグとベーコンで甘しょっぱい美味しさ！

¥ **950** (税込)



焼きたてフレンチトースト

オーブンで焼いた熱々のフレンチトーストにアイスクリームを乗せました！
サイドメニューが、シナモンバナナのキャラメリゼか、サラダ、どちらかをお選びいただけます(写真はシナモンバナナです)

¥ **1,200** (税込)

**提供に20分程お時間
いただきます**



ピザトースト

厚切りのパンを食べ応えのあるピザトーストにしました！嬉しいサラダつき
(ピザトーストの具材は変更になる場合があります)

¥ **950** (税込)

With Drink

ドリンクと一緒にご注文の場合は、ドリンク代金を50円お値引きさせていただきます(一部対象外あり)

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



CREAM'SODA

Enjoy summer time!



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！

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！