FabCafe MENU

Summer 2021



MESSAGE

“シングルオリジンコーヒーとおいしいサンドイッチを”
FabCafe夏メニューは、コーヒーにぴったりのサンドイッチを豊富にご用意しました。
ボリューミーなサーモンアボカドサンドイッチから、レモンが香るクロックムッシュ、甘酸っぱいフルーツサンドなど、 気分やからだの調子に合わせてぴったりなものをどうぞ。レシピにこだわり抜いた、スパイシーな味わいのジンジャーエールも是非お試しください。

Single origin coffee and delicious sandwiches.
FabCafe’s summer menu offers a wide variety of sandwiches that pair beautifully with coffee. From a hearty salmon avocado sandwich to a lemon-scented croque monsieur to a sweet and sour fruit sandwich, there’s something for everyone to suit their mood and their body. Be sure to also check out our carefully crafted spicy ginger ale!

OUR APPROACH TO COFFEE

FabCafeの豆は全て、単一(シングル)の農場、生産者、品種や精製方法などの単位で一銘柄とした「シングルオリジン」のコーヒーを取り扱っています。農作物としてのコーヒーはワインの世界のように土地の気候、土壌、人の３要素によって構成されるテロワール/マイクロクライメット(微小気候)を表現し、魅力のある風味特性を持っています。バリスタがあなたの気分や天候に合った豆をおすすめしますので、気軽にお声がけください。

FabCafe's coffee beans are all single origin specialty coffee. Single origin means the coffee has been sourced from one single crop, producer, or region within the same country. A traceable coffee means coffee drinkers can delight in knowing that the flavor they are tasting reflects the unique characteristics local to that coffee's regional conditions. At FabCafe, we pride ourselves in serving our single origin coffee with intention and care.



ESPRESSO

			HOT	ICED
Espresso		エスプレッソ	¥440	-
Americano		アメリカーノ	¥490	¥490
Espresso Soda		エスプレッソソーダ	-	¥660
Cappucino	★	カプチーノ	¥490	-
Cafe Latte		カフェラテ	¥490	¥490
Milky Latte		ミルキーラテ	¥440	¥440
Honey Latte		ハニーラテ	¥490	¥490

TEA

		HOT	ICED
Ginger Chai Latte ★	ジンジャーチャイラテ	¥640	¥640
White Milk Tea	ホワイトミルクティー	¥640	-
Earl Grey	アールグレーティー	¥520	¥520
Organic Spring Jasmine	スプリングジャスミンティー	¥520	-
Chamomile Citrus	カモミールシトラスティー	¥520	-

No charge for soy　ミルクは、豆乳に無料で変更することもできます

COFFEE

		HOT	ICED
Quick Brew	クイックブリュー	¥500	¥500
		-	¥550
Cold Brew ★	水出しコーヒー	-	¥610
Aeropress Coffee	エアロプレスコーヒー	¥660	¥660

At FabCafe, we curate a rotating coffee menu with Japanese specialty coffee roasters. Please select your Aeropress coffee beans.

エアロプレスで圧力をかけつつ、短時間で抽出。すっきりしながらも、フレーバーや甘み、質感といった、豆の持つ心地よさをしっかりと表現します。

Fujimura

LIGHT UP COFFEE

・スチームミルク Steamed Milk　・はちみつ Honey　・エスプレッソショット 1 Shot Espresso　+¥110 MENU

★ おすすめ Recommended

すべてお持ち帰りできます。 All are good for quick to go!

表示価格はすべて税込価格(+10%)です。 Prices include 10% sales tax.

COFFEE & TEA

HOMEMADE SPICED GINGER ALE
自家製スパイスジンジャエール



¥700

ブラックペッパー、唐辛子などで仕上げたスパイシーなジンジャーエールです。ジンジャーの爽やかな香りと辛口でビターな大人の味わいをお楽しみください。

A spicy ginger ale with a black pepper and chili pepper finish. Enjoy the refreshing aroma of ginger and a dry, bitter, mature taste.

TAIWAN PINEAPPLE SMOOTHIE
台湾パインスムージー



¥800

甘く香りが高く、芯まで食べれられる台湾産パイナップルで作りました。マンゴーのようなトロピカルな後味をお楽しみください。

A Taiwanese pineapple smoothie, sweet and fragrant and can be eaten to the core. Enjoy a tropical mango-like aftertaste.

SOFT DRINKS

		HOT	ICED
Specialty cocoa ★	スペシャリティココア	¥610	¥610
Homemade Lemonade ★	自家製レモネード	¥610	¥610
Ginger Ale	ジンジャエール	-	¥500
Orange Juice	オレンジジュース	-	¥440
Milk	ミルク	¥390	¥390
Perrier (330ml)	ペリエ	-	¥610

SMOOTHIES

Pink Hokkaido beets, Yamagata grapes, Nagano prunes, soymilk	**ピンク** 北海道産ビーツ, 山形県産ぶどう, 長野県産プルーン, 豆乳	¥660
Green Seasonal green leaves, Nagano apple, Kumamoto lemon	**グリーン** 季節の葉野菜, 長野県産りんご, 熊本県産レモン	¥660

2杯目以降100円引きになります。

After the first drink, all following drinks are ¥100 off.

-¥100 DISCOUNT

CRAFT BEER

Please check for today's craft beer selection.
Offering Japanese-made Lager, IPA, Pale Ale and more!

本日のクラフトビールをご覧ください。日本各地の地ビール（ラガー、IPA, ペールエール）をご用意しています！

From ¥1,000

CRAFT GIN

Gin & Tonic ★	ジントニック	¥880

★ おすすめ
Recommended

すべてお持ち帰りできます。
All are good for quick to go!

表示価格はすべて税込価格(+10%)です。
Prices include 10% sales tax.

DRINKS

FABCAFE PLATES

BULGOGI OVER RICE
プルコギオーバーライス



お肉と野菜、ご飯を同時に楽しめるボリューム満点の一皿。ピリ辛なお肉とマイルドなサワークリームの相性抜群◎夏の疲れた身体の回復にどうぞ。

Savory and spicy bulgogi beef with summer vegetables is pulled together with sour cream on top of fragrant rice. Comes with a side of carrot salad.

SALMON AVOCADO CREAM CHEESE SANDWICH
サーモンアボカドクリームチーズサンド



ジューシーなサーモンと濃厚アボカドソースをサンドした、ボリューミーなサンドイッチ。シングルオリジンコーヒーと一緒にランチにオススメです♪

A juicy salmon and rich avocado sauce sandwich. Pairs well with a single origin coffee for lunch □

FABCAFE COBB SALAD
FabCafe コブサラダ



野菜もお肉も楽しめるボリューム満点のサラダ。鶏肉とゆで卵でタンパク質、旬の柑橘でビタミンも補えます。季節の食材で夏を感じる一皿です。

A hearty salad with chicken, boiled egg, and seasonal citrus fruits. This is a dish that feels like spring with seasonal ingredients.

GINGER PULLED PORK BURRITO
ジンジャープルドポークブリトー



シャキシャキ野菜と、バーベキュー味の自家製プルドポークが楽しめるブリトー。小腹が空いた時や、作業のお供にどうぞ。

Burrito with crispy vegetables and homemade pulled pork with barbecue flavor. Enjoy it when you get hungry or as an accompaniment to your work.

CITRON CROQUE MONSIEUR
シトロンクロックムッシュ



レモンクリームの酸味とピールの香りが爽やかな、夏に向けたクロックムッシュ。カリカリベーコンと芳醇なきのこクリームと一緒にサンドしました。

A croque monsieur for the summer with a refreshing scent of lemon peel and cream. Sandwiched with crispy bacon and mellow mushroom cream.

GOLDEN KIWI CHEESE CREAM SANDWICH
ゴールデンキウイのチーズクリームサンド



ゴールデンキウイがゴロっと入ったサンドイッチ。チーズクリームとミントがアクセントのキウイコンフィチュールが夏に食べたいサンドイッチです。

A sandwich with golden kiwi. Kiwi is accented with cheese cream and mint. This sandwich is great for the summer!

CHOOSE A DRINK 選べるドリンク

Cafe Latte (Hot or Iced) +¥50 カフェラテ（ホット・アイス）+50円	Speciality Coffee (Hot or Iced) スペシャリティコーヒー（ホット・アイス）	Tea (Hot or Iced) ティー（ホット・アイス）	Orange Juice オレンジジュース	Ginger Ale ジンジャーエール

FOOD

SPECIALTY GÂTEAU AU CHOCOLAT
スペシャリティ・ガトーショコラ



¥530

Whosecacaoのインドネシア・エンレカン産のスペシャリティカカオとカカオニブを散りばめた、芳醇なフレーバーのガトーショコラです。

Whosecacao's cacao from Enrecan, Indonesia is used for this Chocolate Terrine. Silky, smooth and fudgy, chocolate lovers should try this indulgent chocolate terrine. Made simply, yet so delicious. Gluten free.

ORGANIC OATMEAL AND CACAO NIB COOKIE
カカオニブオートミールクッキー



¥310

インドネシア・エンレカン産のスペシャリティカカオニブ入り。白砂糖、乳製品、卵不使用、グルテンフリーの、いつでもそばに置きたいクッキーです。

Specialty cacao nibs from Enlekan, Indonesia. White sugar, dairy-free, egg-free and gluten-free, you're going to want to keep these cookies around!

EGG TART
エッグタルト



¥390

富ヶ谷にある「ナタ・デ・クリスチアノ」の大人気エッグタルト。サクサクのパイ生地のなかにとろりと優しい甘さのカスタードが入ったタルト。

A silky custard tart with a buttery flakey crust. Great with a cold brew coffee.

SEASONAL MACARON
季節のマカロン



Srecette

オープン以来、FabCafeを代表するスイーツとして大人気のマカロン。専属パティシエのSrecetteが、季節に応じて様々なフレーバーのマカロンを作っています。

Please ask for current flavor offerings.
味の種類はスタッフにお尋ねください

¥270



Srecette (エスルセット)

都内2店舗のパティスリーでパティシエとして勤務後、2012年からFabCafeに携わる。季節のマカロンのほか、季節ごとに「Fabパフェ」も提供。パフェを1つの表現として、試作、撮影、仕込み、当日の組み立てまで一貫して行っている。

すべてお持ち帰りできます。
All are good for quick to go!

表示価格はすべて税込価格(+10%)です。
Prices include 10% sales tax.

SWEETS

COMMUNITIES

FabCafeは、コーヒーを楽しみながら様々なモノづくりができる場所。また、最先端のクリエイティブコミュニティが集まる場所でもあります。

ここには様々な分野...建築、ファッション、バイオテクノロジー、ドローン、ロボティクス、...のクリエイターが集まり、日々のイベントやワークショップを通じて、新たな知識を学び、誰も見たことがないモノを作り出すための好奇心が集まっています。

コミュニティはどれも開かれたもので、誰でも参加することができます。まずはイベントを覗きに来て、コミュニティに参加してみてください。



ASK A FAB STAFF

店内には様々なデジタルものづくりマシンがあります。

店内中央の赤いレーザーカッターの隣が「Fabカウンター」です。ものづくりのエキスパートであるFabスタッフがいます。「何をつくろう？」「どうやって作ろう？」と迷ったら、まずはFabスタッフに相談しましょう。

Fabスタッフは学生もいますし、プロのアーティストもいます。作業の合間を縫っての相談になりますが、作りたいものがあったら気軽に声をかけてください。Fabスタッフと話して、アイデアが固まったらマシンを予約しましょう。



FACILITIES



FabCafeの2Fはコワーキングスペースになっています。ここには3Dプリンターや刺繍ミシン等の大型の機械、また木工作業用の様々な工具が置いてあります。コミュニティが集まりイベントができるスペースもあります。アイデアがあり、何かを作りたい方なら誰でもウェルカム。模型を広げながらマシンを使ったり、プロトタイプを広げたり。2Fをご利用希望の方は、スタッフまでお声がけください。見学も可能です。

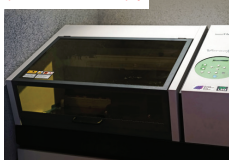
レーザーカッター

素材をデータ通りに切断したり、削ったりすることができます。



UVプリンター

平面的な素材であれば、フルカラーで素材にプリントすることができます。



店内のマシンは誰でも予約できます。当日の予約状況はスタッフまでお尋ねください。
自分でデータを作って持ち込みむ場合は、Webサイトより予約してください。予約が空いていれば当日でも使用できます。データがなくても、その場で写真を使ったり、素材を決めるだけで作ることができるメニューもご用意しています。

HAVE AN EVENT WITH US!

イベントやパーティーをFabCafeで行いませんか。

個人・企業に関わらず、貸切イベントやパーティーの会場として、FabCafe(1F,2F)をご利用いただくことが可能です。3Dプリンターやレーザーカッターを使用したものづくり体験や、キッチン設備、プロジェクターや音響設備も充実しています。年間200本以上のイベントを開催するスタッフがご要望に合わせてご相談に乗ります。

FOR INQUIRYS

問い合わせ