FabCafe MENU

Autumn 2020

ROASTED PORK AND AUTUMN VEGETABLES
秋野菜とポークのロースト



¥1,080
(単品¥900)

MESSAGE

食欲の秋、到来！　FabCafeでしか味わえない「SPECIAL」をたくさん詰め込んだ秋メニューができました。ステイホームの時間が増えている今だからこそ、よりカフェで過ごす時間を大切にしていただきたい、そんな思いで作りました。ぜひお楽しみください。

Here comes a menu from FabCafe just for Autumn!
We created this new menu knowing that people are appreciating their cafe-time more than ever. Please enjoy these only-at-FabCafe specialties!

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.



COFFEE

		HOT	ICED
Aeropress Coffee ★	エアロプレスコーヒー	¥600	¥600

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

本日のコーヒー豆からお選びください。FabCafeでは、厳選したロースタリーのこだわりあるスペシャリティーコーヒーを提供しています。

NOZY COFFEE / ONI BUS COFFEE / Fujiyama / LIGHT UP COFFEE

		HOT	ICED
Cold Brew	水出しコーヒー	-	¥550
Quick Cup	クイックカップ	¥450	¥450 (M)
		-	¥500 (L)

ESPRESSO

		HOT	ICED
Espresso	エスプレッソ	¥400	-
Americano	アメリカーノ	¥440	¥440
Espresso Soda	エスプレッソソーダ	-	¥600
Cappucino	カプチーノ	¥440	-
Marshmallow Latte	マシュマロラテ	¥600	-
Cafe Latte	カフェラテ	¥440	¥440
Milky Latte	ミルキーラテ	¥400	¥400
Honey Latte	ハニーラテ	¥440	¥440

TEA

		HOT	ICED
Ginger Chai Latte	ジンジャーチャイラテ	¥580	-
White Milk Tea	ホワイトミルクティー	¥580	-
Earl Grey	アールグレーティー	¥470	¥470
Organic Spring Jasmine	スプリングジャスミンティー	¥470	-
Chamomile Citrus	カモミールシトラスティー	¥470	-

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。

☐ 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　+¥100 ADD ON 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抜き価格です。Prices do not include tax.

COFFEE & TEA

WAKIMIZU HACHIMITSU LATTE
脇水はちみつラテ



愛媛県の脇水養蜂園から届いたみかん蜂蜜をたっぷり使用したラテ。オレンジとシナモンのトッピングに別添えの蜂蜜をかけてお楽しみください。

This latte is filled with mikan orange honey from the Wakimizu Beehives in Ehime Prefecture. Enjoy the orange and cinnamon topping with an optional honey drizzle.

SPECIALTY COCOA
スペシャリティココア



カカオ本来の味を最大限に詰め込んだココアです。Whosecacaoのインドネシア・エンレカン産カカオを使用。ミルクを足しながら味の変化を楽しめます。

This cocoa is made with Indonesian Enrekang cacao from Whosecacao. You can enjoy the soft change in flavor with adding milk.

GRAPE AND PEACH SMOOTHIE
ぶどうと桃のスムージー



山形県さいとう農園さんのピオーネが主役のスムージー。トロッとした桃の甘味とぶどうのバランスが最高。果実を皮ごと使い栄養価も高い一杯です。

This smoothie features peonies from Saito Farm in Yamagata Prefecture. With a beautiful sweetness, it is also high in nutrition as we also use the fruit peel.

SOFT DRINKS

		HOT	ICED
Homemade Lemonade ★	自家製レモネード	¥560	¥560
Tosayama Ginger Ale	土佐山ジンジャエール	-	¥600
Orange Juice	オレンジジュース	-	¥400
Milk	ミルク	¥350	¥350
Perrier (330ml)	ペリエ	-	¥550
Plum and Lime Soda	梅とライムのスカッシュ	-	¥540

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	¥600
Green Kumamoto mustard spinach, Nagano apple, Kumamoto lemon	グリーン 熊本県産小松菜, 長野県産りんご, 熊本県産レモン	¥600

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	¥800

2杯目以降100円引きになります。気になっていたドリンクを試しませんか?

After the first drink, all following drinks are ¥100 off. Get that followup smoothie, you deserve it.

-¥100 DISCOUNT

★ 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抜き価格です。
Prices do not include tax.

DRINKS

Food sets come with your choice of drink.
ドリンクとのセット価格です。

AUTUMN COBB SALAD
秋のコブサラダ



彩り豊かな旬のグリル野菜を楽しめるボリューム満点のサラダ。鶏胸肉とゆで卵で不足しがちなタンパク質を補えます。

This hearty salad features protein-filled chicken breast and hard-boiled eggs on a bed of fresh cut lettuce and roasted veggies.

CHILI PUMPKIN BURRITO
チリパンプキンブリトー



甘いホクホクカボチャとピリッと辛いサルサソースの相性が抜群のブリトー。片手でサクッと食べれるので　作業のお供にオススメ◎

The sweet, hearty pumpkin and chili sauce makes a great pairing! You can eat this burrito with one hand, so it's great for people working while eating.

CROQUE MONSIEUR
クロックムッシュ



カリっとトーストしたシリアルブレットに自家製ホワイトソースととろーりチーズがかかったクロックムッシュ。小腹が空いた時に手軽に食べられる一品。

Croque Monsieur is a crispy toasted cereal bread with a homemade white sauce and melted cheese. A satisying dish to eat when you're just a little hungry.

ROASTED PORK AND AUTUMN VEGETABLES
秋野菜とポークのロースト



じっくりローストしたポークと自家製デミグラスソースを合わせたボリューム満点の一皿。秋のグリル野菜と一緒にお楽しみください。

A hearty dish of slow-roasted pork with a homemade demi-glace sauce. Enjoy this dish with a side of autumn grilled vegetables.

BAKED SEA BASS FILET
スズキのポワレ



外はカリッと 中はふっくら焼き上げたスズキを自家製トマトソースと一緒にお楽しみください。魚も野菜も楽しめる贅沢な一皿。

Crispy on the outside and fluffy on the inside, this Sea Bass is served with a homemade tomato sauce.

⊕ CHOOSE A DRINK 選べるドリンク

Cafe Latte (Hot or Iced) add ¥50 カフェラテ（ホット・アイス）+¥50	Specialty 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

WAKIMIZU HACHIMITSU POUND CAKE
脇水はちみつパウンド



¥280

上品で華やかな香りが特徴の脇水養蜂園のみかんはちみつ。その繊細な味を楽しめるよう、シンプルなパウンドケーキに仕上げました。
This pound cake is baked with the fragrant and locally sourced Wakimizu Hachimitsu (mikan orange honey).

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



¥280

カカオニブのほろ苦さが癖になる、ざくざく食感のクッキー。乳製品、卵不使用、グルテンフリー。白砂糖を使わず、身体を労わったクッキーです。
The bittersweet taste of cacao nibs is super flavoriful with a chunky texture. Dairy-free, egg-free and gluten-free.

EGG TART
エッグタルト



¥350

富ヶ谷にあるポルトガル菓子店「ナタ・デ・クリスチアノ」の人気商品を当店でも楽しめます。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



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

¥240



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。

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。

ドリンクとスイーツのご注文で通常価格から¥100 OFF!

If you purchase a sweet and any drink together, you can receive a –¥100 discount!

SWEETS SET

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抜き価格です。
Prices do not include tax.

SWEETS