

FabCafe MENU

Fall 2019

HOMEMADE
CURRY SOUP

ごろっと旬野菜の
自家製カレーポトフ



SEASONAL

単品 ¥850 SEE
(FabCafe Plate ¥1,200) FOOD
PAGE

“You are what you eat.
So don't be cheap, easy or fake.”



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

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	¥400	-
Americano	アメリカーノ	¥440	¥440
Espresso Soda	エスプレッソソーダ	-	¥600
Cappuccino	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	ミルクイーラテ	¥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
- ・ はちみつ
- ・ エスプレッソショット
- ・ Steamed Milk
- ・ Honey
- ・ 1 Shot Espresso

+¥100
MENU

COFFEE

		HOT	ICED
Cup of the Day	日替わりコーヒー	¥400	¥400
Cold Brew ★	水出しコーヒー	-	¥550

Aeropress Coffee	エアロプレスコーヒー	¥600	¥600
------------------	------------	------	------

Choose your favorite beans

お好みの豆を下からお選びください

- Nicaragua El Suyatal**
 ニカラグア エル スヤタル
 White grape / Lime / Sugar cane
 Orange / Nutty / Smooth

- Ethiopia Arsosala Washed**
 エチオピアアルソサラ ウォッシュド
 Lemon / Berry / Jasmine
 Honey / Tea-like

- Ethiopia Banko Gotiti Natural**
 エチオピア バンコ
 ゴティティ ナチュラル
 Orange / Black currant / Earl grey
 Blueberry candy / Stone fruit

- Kenya Kariani**
 ケニア カリアニ
 Bright / Juicy / Clean
 Blackberry / Peach / Orange


★ 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.

FRESH PLUM SODA

フレッシュ
プラムソーダ



¥580

山梨県産のプラムをトロトロにシロップ状に仕上げ、爽やかなソーダを投入。果実感を残し、プラム本来の甘みと酸味を味わっていただける炭酸ドリンクです。

A sweet Yamanashi plum compote with bubbly and refreshing soda water.

LEMONGRASS HOJICHA LATTE

レモングラス
ほうじ茶ラテ
(アイス/ホット)



¥580

さわやかなレモングラスのハーブの香りと、ほうじ茶が組み合わさった、秋のオリジナルドリンク。ほっと一息、リラックスしたい方にオススメです。

An original autumn drink that combines a refreshing lemongrass herb fragrance with roasted green tea.

Iced or hot is available.

MARSHMALLOW LATTE

マシュマロラテ



¥600

FabCafe Tokyoスタート時から、大人気の定番オリジナルドリンク。ミルクで優しい甘さ。マシュマロは溶かして食べても、スイーツとして別で食べても◎。

A signature drink that has been very popular since the start of FabCafe Tokyo. The marshmallow can be melted and eaten separately!

SOFT DRINKS

Homemade Lemonade ★	自家製レモネード
Tosayama Ginger Ale	土佐山ジンジャーエール
Orange Juice	オレンジジュース
Milk	ミルク
Perrier (330ml)	ペリエ

HOT	ICED
¥560	¥560
-	¥600
-	¥400
¥350	¥350
-	¥550

SMOOTHIES

Pink Raspberry, apple, beet, lemon syrup, soy milk	ピンクスムージー ラズベリー、りんご、ビーツ、 レモンシロップ、豆乳	¥580
Green Kiwi, spinach, mango, orange, lemon	グリーンスムージー キウイ、小松菜、マンゴー、 レモンシロップ	¥580

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、パールエール)をご用意しています!

All
¥1,000

WINE

Glass Red	グラスワイン 赤	¥700
Glass White	グラスワイン 白	¥700

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てみ
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

FABCAFE PLATES =



+



OR



+



FabCafeプレートは、メインにサイドとドリンクがつきます。

All FabCafe plates come with a soup or bageuette and a drink from the plate drink menu!

CHICKEN AND RICE BURRITO

十六穀米入り
チキンブリトー



¥1,000
(単品 ¥600)

今までのブリトーよりボリュームアップ! 自家製の醤油ダレに漬けたチキンと、十六穀米と野菜がたっぷり入って、栄養満点。ピリ辛サルサソースにはコーンや豆がたっぷり入っています。

Even larger than before! Teriyaki chicken served with a good portion of multigrain rice, vegetables, spicy salsa and beans.

TUNA AND DILL SANDWICH

ツナとディルのサンドウィッチ



¥1,100
(単品 ¥700)

甘みの特徴の黒パンに、さわやかな香りのフレッシュディルやオレガノが入ったツナを挟んだサンドイッチ。温めると、パンはカリッと中のチーズはとろりと溶けさらに美味しく召し上がれます。

Tuna and fresh dill sandwiched between sweet brown bread. When toasted, the bread becomes crisp and the cheese melts to make it even more delicious.

SAUERKRAUT HOTDOG

ザワークラウト
ホットドック



¥1,100
(単品 ¥650)

ジューシーで肉厚なソーセージと酸味の効いたザワークラウトがたっぷり入っている贅沢なホットドック。パンには国産小麦粉とうち米を使用しているためもちりとした食感が特徴。

A tasty hot dog with a juicy, thick sausage topped with sour sauerkraut. The bun uses domestic wheat flour and wild rice.

HOMEMADE CURRY SOUP

ごろっと旬野菜の
自家製カレーポトフ



SEASONAL



¥1,200
(単品 ¥850)

佐賀県産の手作りソーセージと旬野菜がごろっと入った、カレーポトフ。6種類のスパイスを調合した自家製カレースープの、旨味と辛味のバランスがクセになります。

A house recipe curry soup with seasonal vegetables and handmade sausage from Saga Prefecture.

SEASONAL GRILLED VEGGIE SALAD

塩麹チキンと
11種旬野菜の
グリルサラダ



SEASONAL



¥1,300
(単品 ¥980)

¥1,200
チキンなし
(単品 ¥880)

栄養の吸収をよくする塩麹でつけた国産鶏ムネ肉と、旬野菜がたっぷりと味わえるサラダ。グリルした旬野菜の甘みが口に広がります。レモンヨーグルトドレッシングでさっぱりと召し上がれ。

Domestic chicken fillet served with grilled seasonal vegetables and lemon yogurt dressing.

+ CHOOSE A DRINK 選べるドリンク

Speciality Coffee (Hot or Iced)
スペシャルティコーヒー
(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



すべてお持ち帰りができます。
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.

HOMEMADE ORGANIC OATMEAL COOKIE

自家製オーガニック
オートミールクッキー



¥280

オーガニックのオートミールで作ったクッキー。トッピングはイチジクとクランベリーとレーズン。サクサクで食べ応えがあります。

An organic oatmeal crispy cookie topped with fig, cranberries, and raisins.

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」の大人気商品を、FabCafeでも楽しめます。サクサクのパイ生地の中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.

HOMEMADE LEMON POUNDCAKE

自家製レモンパウンドケーキ



¥300

レモンの程よい苦味と酸味を感じる、しっとり爽やかなパウンドケーキ。エアプレスコーヒーとよくあいます。

A moist and pound cake with a lemon-sweet acidic taste. Pairs well with an aeropress coffee.

SEASONAL MACARON

季節のマカロン



S r e c e t t e

オープン以来、FabCafeを代表するスイーツとして人気のマカロン。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

¥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。

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.

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に「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 INQUIRIES

問い合わせ

