

BEVARAGE

アグリCafe川楽里



ブレンドコーヒー (ホット)

blend coffee

HOT
450



カフェラテ (ホット)

cafe latte

HOT
500



カフェラテ (コールド)

cold cafe latte

COLD
500



キャラメルラテ (ホット)

caramel latte

HOT
500



キャラメルラテ (コールド)

caramel latte

COLD
500



にのらく茶園さんの紅茶
(春摘み)

local black tea

内子町河内で育てられる茶葉。ホットのみの提供です。

HOT
450



ロイヤルミルクティー
(にのらく茶園さん・春摘み)

royal milk tea

内子産の紅茶を使ったマイルドで贅沢な味わい。

HOT
500



ロイヤルミルクティー
(にのらく茶園さん・春摘み)

royal milk tea

内子産の紅茶を使ったマイルドで贅沢な味わい。

COLD
500



ブレンドコーヒー (コールド)

blend coffee

COLD
450



神楽珈琲さんオリジナル
ブレンド (ホットのみ)

KARARI original blended coffee (hot)

神楽珈琲内子焙煎所さんの香り高いコーヒー豆をハンドドリップで。

HOT
550



アイ스티ー
(アールグレイ)

cold earl grey tea

COLD
450



いちごとブルーベリーのスムージー

smoothie(strawberry,blueberry)

内子産いちごとブルーベリーの人気スムージーです。

COLD
600



じゃばらオーし

jabara with milk

内子町特産じゃばらとミルク・ミントの組み合わせです。

COLD
450



愛媛のみかんジュース

mikan juice

西予市明浜みかん果汁100%

COLD
400



ALCOHOL

UCHIKO THE BEER

craft beer

じゃばら香る爽やかさが人気のクラフトビールです。

COLD
900



△飲酒運転や未成年の飲酒は、法律で禁止されています。未成年の方や、飲酒後車を運転される方へのお酒の販売はお断りさせていただきます。

BRANCH & DRINKS

アグリCafe川楽里



※画像はもちろぬおむすびバージョン

内子豚フライシュケーズと自社栽培の米粉パン 目玉焼きのせ

sausage with sunny side up

ソーセージの生地を型で焼いたフライッシュケーズと目玉焼きの美味しい組み合わせ



ドリンクセット

1300



内子豚ソーセージと冬野菜のポトフ

UCHIKO pork sausage and vegetable stew

具たくさんで身体の温まる一皿です。自社栽培小麦せときららのバケット添え。



1300



※イメージ写真

パスタセット

pasta with salad

内子豚や内子野菜を使用した人気のパスタ



ドリンクセット

1500



内子モッツアレラチーズと旬野菜のピザ

UCHIKO mozzarella and vegetable pizza

季節の野菜、トマトソースをふんだんに。人気のからりパン工房のピザ生地を使っています。

1300

■ ブランチ・ドリンク・ケーキセット

1800

100円お得

■ ブランチ・ドリンク・パフェセット

2400

100円お得

■ パスタ・ドリンク・ケーキセット

2000

100円お得

■ パスタ・ドリンク・パフェセット

2600

100円お得

セットドリンクメニュー

上記のセットメニューのドリンクは下記からお選びください。

- | | |
|---------------------|---------|
| ■ ブレンドコーヒー | ホット・アイス |
| ■ カフェラテ | ホット・アイス |
| ■ ロイヤルミルクティー | ホット・アイス |
| ■ キャラメルラテ | ホット・アイス |
| ■ にのらく茶園さんの紅茶 (ホット) | |
| ■ アイスティー (アールグレイ) | |
| ■ じゃばらオーレ | |
| ■ 愛媛のみかんジュース | |

+50円でご注文いただけます。

- 神楽珈琲オリジナルブレンド
コーヒー (ホット)

+100円でご注文いただけます。

- いちごとブルーベリーのスムージー

■ ALCOHOL ■

■ UCHIKO THE BEER +400

SWEETS

アグリCafe川楽里

NEW

もち麦クレープ
塩バターキャラメル

crape with
salty caramel
sauce

テイク
アウト
出来ます。

アイス
追加
+100

550

カスタードとほの苦キャラメルソースの
美味しい組み合わせ。
テイクアウト可能

NEW

もち麦クレープ
いちごカスタード

crape with
strawberry and
custard cream

テイク
アウト
出来ます。

アイス
追加
+100

700

もちもちで香ばしい生地に旬のいちごと
自家製いちごソース。

NEW

もち麦クレープ
緑茶あずき

crape with
green tea sause
and sweet beans
paste

アイス
追加
+100

650

内子産の香り高い緑茶ソースと白玉団子・
粒あんを添えます。

NEW

川楽里パフェ
(いちごとチョコレート)

seasonal parfait
(strawberry chocolate)



旬のいちごとココアパンナコッタ、チョコ
ブラウニーを重ねました。

1200



焼芋の
フレンチトースト

french toast with
roasted sweet potato

人気のフレンチトーストにじっくり焼芋・
バニラアイス・生クリームをのせて。

850



プリン カヌレ
季節のシャーベット

caramel pudding,
cannele, sorbet

季節のフルーツをのせたプリン、
シャーベット、カヌレを一皿に!

600



季節のフルーツタルト

fruit tart with sorbet

旬のフルーツが沢山 カスタードクリームと
アーモンド生地、旬のフルーツシャーベッ
トの定番の組み合わせ

600



内子栗渋皮煮の
チョコレート
ロールケーキ

chocolote roll cake

自社栽培の米粉の生地にガナッシュと
栗を合わせました。

600

seasonal Parfait

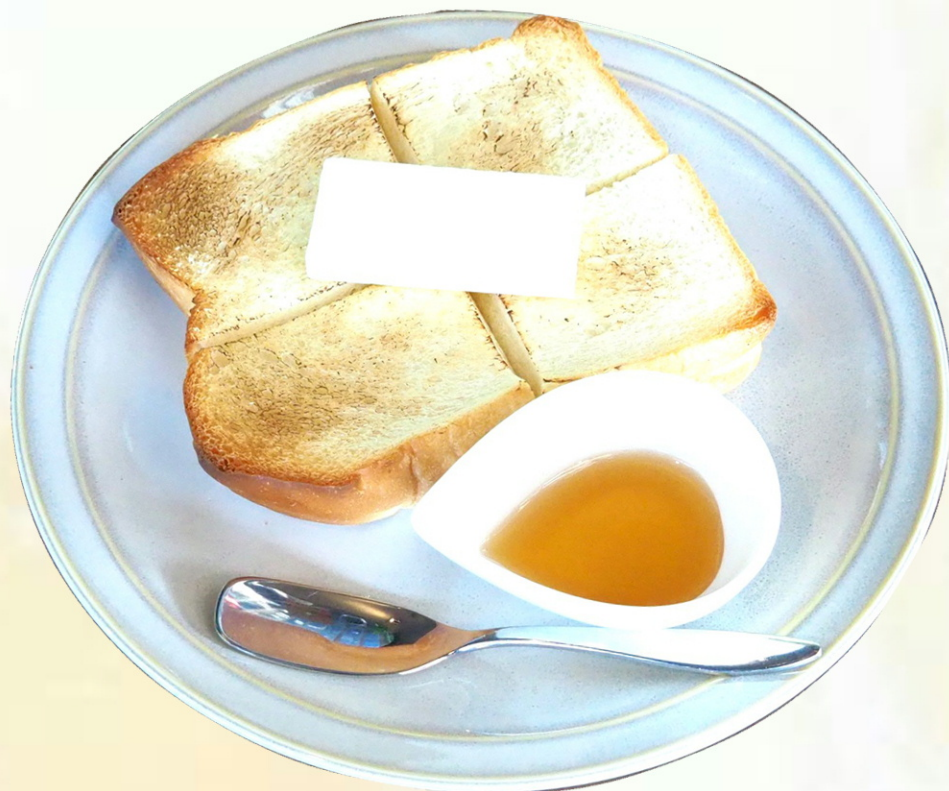


川楽里パフェ (いちごとチョコレート)

seasonal parfait (strawberry chocolate)

1200

川樂里 パンメニュー



百花蜜バタートースト

local honey and butter toast

内子の百花蜜、バター、からりブレットの組合せ

450



内子豚ハムチーズトースト

local pork ham and cheese toast

からりブレットにチーズと内子豚ハムをのせて。
サラダ付き。

600

