

# 秋風とお茶

---

マメヒコ秋のおすすめの飲み物。厳選した良質の材料にはあまり手を加えず、カフェとして気軽に楽しめるようにしました。

## 秋煎珈琲 **cup** / 11<sup>00</sup>

香ばしく、軽やかな苦み。いつでもおすすめ。

## 深煎珈琲 **cup** / 11<sup>00</sup>

飲みやすく、カフェイン少なめ。

## スパイスミルクチャイ **bowl** / 13<sup>00</sup>

チャイは手鍋で煮出すので時間がかかります。ゆっくり待っていてください。

## ミルクチャイ **bowl** / 13<sup>00</sup>

手鍋で都度作ります。茶葉は紅茶から選べます。

## お急ぎ珈琲 **cup** / 11<sup>00</sup>

お急ぎの方はこちらの珈琲をご注文ください。少しだけ早く出ます。

## カフェオレ **bowl** / 13<sup>00</sup>

ポウルにたっぷり入っています。

## 緑茶 **cup** / 11<sup>00</sup>

日本一味が良いとされる狭山茶。

## ほうじ茶 **cup** / 11<sup>00</sup>

手間暇かかる砂煎り製法の静岡産焙じ茶。

## 独創紅茶 **pot** / 12<sup>00</sup>

マメヒコ限定。紅茶と中国茶のブレンド。

## アールグレイ **pot** / 12<sup>00</sup>

キーンとダージリンで作った香りの弱いアールグレイ。

## ホットジンジャー / 11<sup>00</sup>

高知産の生姜で作った自家製シロップ。

## 生クリーム or アイスクリームのトッピング / 2<sup>00</sup>

お一人、ひとつ飲み物をお願いしています。

おかわりはすべて一杯まで無料です。二杯目からは半額です。

# いつもの飲み物

---

マメヒコの飲み物は、全て厳選したものを扱っています。

美味珈琲 **cup** / 1100

酸味が強いです。お砂糖を入れてどうぞ。

浅煎珈琲 **cup** / 1100

酸味が強いです。少しお砂糖を入れて。

カフェインレス珈琲 **cup** / 1100

カフェインがどうしても苦手な方に。美味しいです。

凍頂烏龍茶 **cup** / 1200

台湾で最も味の良い烏龍茶をセレクト。

東方美人烏龍茶 **cup** / 1200

台湾烏龍茶の中でも紅茶のような甘い味わい。

ウバ **pot** / 1200

スリランカ最上級のお茶です。

ダーズリン **pot** / 1200

味で選んだオーガニックダーズリン。

黒豆珈琲 **cup** / 1100

マメヒコオリジナルの黒豆が入った珈琲。

アイスカフェオレ / 1300

浅煎り豆で作り、少し甘くしています。

アイス珈琲 / 1100

深煎り豆で作り、少し甘くしています。

マメピコ / 1200

甘酸っぱい豆乳の飲み物。

ジンジャーサイダー / 1100

高知産の生姜で作った自家製シロップ。

生クリーム or アイスクリームのトッピング / 200

お一人、ひとつ飲み物をお願いしています。

おかわりはすべて一杯、無料です。二杯目は半額です。

# 枯れ葉とクレープ

---

マメヒコ秋のおやつです。秋は林檎のクレープです。

## ■ 秋の果物 林檎

秋映、サンツがる、ふじなど産地や品種の違う林檎をデザートに。

林檎のカaramelソテー / 600

林檎とラズベリーのグラタン / 800

※数量限定、予約可

林檎のクレープ / 800

焼き林檎のアイスクリーム添え / 1200

こんなときでも定番の焼き林檎。焼くのに30分程かかります。

※数量限定、予約可

生クリーム or アイスクリームのトッピング / 200

# 豆と寒天と白玉と

---

厳選した良質の材料には手を加えず、カフェとして気軽に楽しめる豆のおやつばかりです。

## ■ ツルンとした寒天

マメヒコの寒天はのどごしの良い最高品質のものをお出ししています。

小豆の寒天／800

黒豆寒天／800

生姜の寒天／600

## ■ 茹でたての白玉

マメヒコはいつも茹でたての白玉をお出ししています。

小豆の白玉／900

黒豆の白玉／900

生姜の白玉／700

白玉／600

## ■ 特製アイスクリーム

牛乳だけを使ったマメヒコオリジナルアイスクリーム。

小豆のアイスクリーム／900

黒豆のアイスクリーム／900

生姜のアイスクリーム／800

アイスクリーム／700

生クリーム or アイスクリームのトッピング／200

# みんなで分けて食べる

---

みんなで分け合って食べるメニューです。予約が必要です。

## ■ 大きいタルト (1ホール、4、5人前、要予約)

### 林檎のタルト / 35<sup>00</sup>

カラメル林檎をたっぷりと乗せて焼いたタルトです。

## ■ 大皿ボード (2、3人前、要予約)

### フレンチトーストボード / 45<sup>00</sup>

- ・オリーブオイルで焼いたフレンチトースト
- ・朝採りの温野菜
- ・国産のツナ
- ・フルーツソースか豆の甘煮

### クレープボード / 40<sup>00</sup>

- ・ほんとに美味しいクレープ
- ・朝採り温野菜
- ・国産のツナ
- ・フルーツソースか豆の甘煮

### 秋のフルーツグラタン / 38<sup>00</sup>

卵たっぷりのカスタードと秋のフルーツを混ぜて、大きな器に焼いてお出しします。みんなで取り分けて食べてください。



ご予約はこちらのHP、左のQRコードにて。<http://mamehico.com/yoyaku/>

# 秋の朝採り野菜

---

毎日利用してもらうマメヒコだからこそ、そこでの食事は、毎日食べても体に負担にならないものを提供したいと、ずっと試行錯誤していました。スタッフが、朝採りの野菜を近郊の農場に取りに行ってます。

- ほんとに美味しい玄米 / 400
- ほんとに美味しいトースト / 500
- ほんとに美味しいクレープ / 400

【玄米、トースト、クレープと一緒にどうぞ】

- ドライカレー / 500  
特製のスパイシーカレーです。

- ドライカレーと朝採り野菜 / 800

## ■ 朝採り野菜料理

盛り合わせ大 / 600

盛り合わせ小 / 400

- 自家製ツナペースト / 200
- 自家製ジャム / 200
- 北海道バター / 100
- 生クリーム / 200
- アイスクリーム / 200



ご予約はこちらのHP、左のQRコードにて。 <http://mamehico.com/yoyaku/>

# いかひこ お弁当クラブ

マメヒコの店主井川が主催するオンラインサロン「いかひこ塾」では、コロナの影響の中「いかひこお弁当クラブ」という会を作り、お客さんに予約制でお弁当を作りました。さらに会員を募集しています。

## ■ 会費 月額 10<sup>00</sup> 円（お弁当代は別途）

## ■ 特典

お弁当クラブに加入されている方は、マメヒコご利用の際、そのつど 200 円 OFF とします。

## ■ みなさんのお弁当を手作りします

平日のお昼に 1000 円でお弁当をご用意出来ます。お弁当は、前日 18:30 までの予約制です。

公園通り店か三軒茶屋店での受け取り・店内飲食が出来ます。

## ■ 参加条件

このお弁当クラブは、顔の知ったお客さんとの人間関係で成り立っています。こちらの思いを理解していただき、井川やマメヒコとチャットのやり取りを楽しんでくれることが参加条件です。

## ■ チャットツール

コミュニケーションをととても大事にしています。ツールとして「チャットワーク」というアプリにて、チャットでコミュニケーションをはかります。

お弁当やマメヒコのメニューの感想を、月に一回は書き込んでください。

書き込みがない場合は、退会にします。

## ■ マメヒコ店主より

ご多分に漏れず、マメヒコもコロナの影響で来店されるお客さんの人数がかなり不安定です。マメヒコのデザートやフードは、店内で手作りし、また日持ちしないようなレシピで作っているため、客足が不安定な場合、多くの食材が廃棄となってしまいます。いつでもどんなお客さんにも、万全に準備をする店作りは諦めました。そのため、通常の営業のスタンバイ数を減らしています。ご不便でしょうが、マメヒコに来てくださる方は、チャットでデザートやフードの注文をしてください。作りたてのものを提供します。

「前日に、明日何時頃、何人くらいで行くよ」と、ひと声チャットしてくださるだけでいいです。（直前でもかまいません）お弁当クラブから新しいマメヒコを作りたいと思います。ご理解、ご協力のほどお願いします。



ご詳細はこちらの HP、左の QR コードにて。 <http://ikawayoshihiro.com/obento/>