

秋のごちそう
Autumn Gourmet

こだわりの自家製
生パスタ

コク深い旨味が
 溶け込んだ熱々のスープに、
 とろりチーズソースが
 絶妙にマッチ。

しっかり
 トマトが効いた
 スープ仕立て!

Cheese Pasta

メニュー
 番号 NO.442

炙りチーズソースの
 ボロネーゼスープパスタ
 & サラダ・ドリンクセット
 ¥1,900 (税込¥2,090)~

メニュー
 番号 NO.443

[単品] ¥1,445 (税込¥1,590)

こだわりの自家製
生パスタ

ぷちぷちたらこが絡む、
 まろやか濃厚クリーム仕立て。

メニュー
 番号 NO.444

たらこクリームの
 スープパスタ
 & サラダ・ドリンクセット
 ¥1,900 (税込¥2,090)~

メニュー
 番号 NO.452

[単品] ¥1,445 (税込¥1,590)

Soup Pasta

チーズ大洪水!
 のび~るチーズソース

メニュー
 番号 NO.446

チーズの虜 シカゴピザ
 & サラダ・ドリンクセット
 ¥1,900 (税込¥2,090)~

メニュー
 番号 NO.447

[単品] ¥1,445 (税込¥1,590)

メニュー
 番号 NO.453

チーズの虜 シカゴピザ
 チーズソース1.5倍
 ¥1,845 (税込¥2,030)

メニュー
 番号 NO.454

チーズの虜 シカゴピザ
 海老トッピング
 ¥1,645 (税込¥1,810)

メニュー
 番号 NO.455

チーズの虜 シカゴピザ
 ローストビーフトッピング
 ¥1,845 (税込¥2,030)

お食事や
 デザート
 ご注文の
 お客様



Set Drink セットドリンク

メニュー番号
 NO.598

セットドリンク
 ¥455 (税込¥500)~



Set Salad & Drink
 サラダ・ドリンクセット

+¥455 (税込¥500)~

※すべてのドリンクからご注文ができます。(アルコールを除く) ※ご注文のドリンクにより追加料金がかかる場合があります。詳しくはオーダー端末をご覧ください。



SPECIALITY COFFEE



厳選した地区や最高等級品の豆を使用した
むさしの森珈琲おすすめの一杯。

Iced Coffee

メニュー番号 炭焼きブラジルブレンド

NO.554 ¥845(税込¥930)

輸出等級最高等級となるブラジルNo.2、コロンビアスプレモを配合し、炭焼焙煎特有のスモーキーな香りが特徴で、アイスコーヒーにぴったりな味わいに仕上げました。

メニュー番号 エチオピアタデ

NO.555 ¥845(税込¥930)

レッドグレープのような薫り高いフレーバーとフルーツタルトのような甘さ、焼きリンゴのようなやさしい苦味を活かして、薫り高く果実味を感じるやわらかなアイスコーヒーに仕上げました。

アーモンドキャラメル
ポップコーン

挽きたての豆をオーダー毎にドリップ。
淹れたての珈琲をお楽しみください。

メニュー番号 ブルーマウンテンNO.1

NO.522 ¥1,000(税込¥1,100)

ブルーマウンテンの中でも1番品質の高いブルーマウンテンNO.1。卓越した香気を持ち、甘味・苦味・酸味の調和が取れた味わいで、柔らかな口当たりと滑らかな喉越しが特徴です。

強さ ライト | | | ★ | | ストロング

味 酸味 | | | ★ | | 苦味

香り 華やか | | | ★ | | スモーキー

メニュー番号 コロンビア グランドロック

NO.557 ¥845(税込¥930)

コロンビアの良質な生産地であるウイラ県で育てられた最高等級の大粒豆を使用。透明感のある柑橘系のフレーバーと華やかな香り、後味が甘くほろ苦い飲み心地が特徴です。

強さ ライト | | | ★ | | ストロング

味 酸味 | ★ | | | 苦味

香り 華やか | ★ | | | スモーキー

SPECIALITY COFFEE

スペシャルティ珈琲

数量限定

アーモンドキャラメル
ポップコーン

Hot Coffee

メニュー番号 ~バードフレンドリー®認証珈琲~

NO.556 グアテマラ アソバグリ

¥845(税込¥930)

グアテマラの山々を超えた秘境の森の
コーヒー。キレがよくありながら甘味が
長く続く、バランスのよい味わいです。

強さ ライト | | | ★ | | ストロング

味 酸味 | | ★ | | 苦味

香り 華やか | | ★ | | スモーキー



金木犀

キンモクセイ

珈琲とミルクの
優しい味わいに、
金木犀の甘い
香りをプラス。
柚子が優しく
引き締める一杯。

華やかに香る
金木犀ブレンド。
トッピングに
柚子皮を添えて。



メニュー番号

NO.541

金木犀ラテ

¥800(税込¥880)

メニュー番号

NO.540

金木犀アイ스티ー

¥800(税込¥880)

紫芋

むらさきいも

ロイヤルミルクティーと
紫芋の濃厚な味わいと
上品なコク。
お芋のまろやかさが
引き立つ一杯。

紫芋の優しい甘みとキャラメル
の香ばしさが絶妙にマッチ。
まるでパフェのようなリッチ感。

お芋チップス



メニュー番号

NO.542

紫芋ロイヤル
ミルクティー

¥800(税込¥880)

メニュー番号

NO.543

紫芋スムージー

¥845(税込¥930)



お芋チップス

STEAK & PILAF SET

メインプレート

+

デザート

+

セットドリンク

珈琲屋の
picoティラミス

or

リコッタ
パンケーキ

一頭からわずかしが取れない
希少部位「みすじ」を
厚切りステーキに。

※ガーリックピラフはライスに変更できます。
※写真はみすじステーキガーリックピラフセットです。

メニュー
番号 NO.419

みすじステーキガーリックピラフセット

全3品 ¥2,273~ (税込¥2,500~)

メニュー
番号 NO.438

みすじステーキガーリックピラフセット 肉ダブル

全3品 ¥3,182~ (税込¥3,500~)

下記よりデザートをお選びください

Dessert デザート

リコッタパンケーキ or
珈琲屋のPicoティラミスを
お選びください。

+¥200(税込¥220)でフレッシュ桃とマンゴーの
ちいさな冷やしパンケーキに変更できます。

冷・温を
お選びください

¥200
(税込¥220)

桃ソース

ひんやり
しっとり
パンケーキ

ドリンクをお選びください

Set Drink セットドリンク

※すべてのドリンクからご注文ができます。
(アルコールを除く)

※ご注文のドリンクにより追加料金か
かる場合があります。
詳しくはオーダー端末をご覧ください。



※写真はみすじステーキガーリックピラフ肉ダブルです。

| 単品

メニュー
番号 NO.432

みすじステーキガーリックピラフ

単品 ¥2,091 (税込¥2,300)

メニュー
番号 NO.433

みすじステーキガーリックピラフ 肉ダブル

単品 ¥3,000 (税込¥3,300)

オレンジページの ヒットスイーツを 商品化!

お持ち帰り
限定

ふんわり
もっちり
塩バター

ころんと
フォルムが
可愛い♪



ちぎりパン

BY ORANGE PAGE

生地にしみ込んだバターの風味と、ほどよい塩けがたまりません。生地のおいしさを味わうならコレ!

冷凍での販売のみです。お店ではお召し上がり頂けません。
お召し上がりになるまでは、冷凍(-18℃以下)で保存して下さい。

メニュー番号
NO.871

塩バター

大

(16ちぎり)
直径約17cm

¥1,019(税込¥1,100)

メニュー番号
NO.870

塩バター

小

(7ちぎり)
直径約11cm

¥602(税込¥650)



B & B

BAGEL & BAGEL



TAKE OUT
限定商品

自然解凍でもお召し上がりいただけますが、トースターや、電子レンジを使用することで、焼きたての風味が楽しめます。

メニュー番号 **NO.437** **ベーグル3個セット ¥690** (税込¥745)

ベーグルメープルウォルナッツ / ベーグルココアホワイトチョコ / ベーグルアールグレイミルクティー

ベーグル単品 ————— **各¥270** (税込¥292)

メニュー番号 **NO.434** **ベーグル
メープルウォルナッツ**

メニュー番号 **NO.435** **ベーグル
ココアホワイトチョコ**

メニュー番号 **NO.436** **ベーグル
アールグレイミルクティー**

※画像はイメージです。

冷凍での販売のみです。お店ではお召し上がり頂けません。
お召し上がりになるまでは、冷凍(-18℃以下)で保存してください。



**ベーグル
メープルウォルナッツ**

天然のメープルシュガーとクルミが香ばしい、トーストするとホットケーキのような甘い香りのベーグルです。



**ベーグル
ココアホワイトチョコ**

ブラックココア生地にホワイトチョコチップを練り込んだ人気のベーグルです。



**ベーグル
アールグレイミルクティー**

香り豊かなアールグレイとミルクーなホワイトチョコチップを合わせた"午後のひととき系"ベーグルです。