

当店の珈琲は、すべて自家焙煎です。



預言 CAFE

オリジナル・ブレンドコーヒー

Yogencafe Blend

預言CAFE ブレンド

中深煎り

¥1,500

コロンビア / ブラジル / マンデリン を絶妙なバランスでブレンドしました。本来ストレートで味わうことのできるスペシャルティコーヒーを使用した高級なスペシャルティブレンドです。

Yogencafe Premium Blend

預言CAFE プレミアムブレンド

深煎り

¥1,600

預言CAFEブレンドを深煎りし、更にリッチに美味しくまろやかに仕上げました。コクと甘みを楽しめる贅沢な味わいです。当店自慢の最高級ブレンドをご堪能ください。

Mokha Java

モカ ジャバ

深煎り

¥1,600

ブレンドコーヒーとして世界で初めて考案されたのがモカ・ジャバ。深入りモカ (エチオピア) のフルーツのような香りと、ジャワ (マンデリン) のコクと甘さが、驚きのブレンドを誕生させました。ベルギーチョコレートとの相性抜群です。

プラスメニュー

「ホイップミルクは『深煎りコーヒー』にトッピングできます」

ホイップ ミルク フロート

¥100

ホワイトシナモンフロート

¥130

ベルギーチョコレート 2個セット (ビター&ミルク)

¥100

ラテンアメリカ産

トップ スペシャルティコーヒー Top Specialty Panama La Santa

パナマ バルマウンテン ラ・サンタ農園

中煎り

¥1,700

ラ・サンタ農園は、チリキ県レナシミアント地区にある、自然の熱帯雨林保護区とコスタリカとの国境パナマ最高峰バル火山 (標高 3,475m) に挟まれた地域にあります。この地域の自然環境は厳しく、農園主のホセ氏は、このような環境だからこそ、生産量は多くないが強烈なフレーバーのあるコーヒーができると話しています。最も熟した豆だけを収穫し、天日乾燥することで、爽やかな酸味・甘味・コクを併せ持っています。Q グレード認証にて 84.75 点。スペシャルティコーヒーの中でも高品質と言えるコーヒーです。

スペシャルティコーヒー Specialty Brazil Tomio Fukuda Vale do Cristal DOT

ブラジル トミオフクダ バレ・ド・クリスタル農園 DOT

中煎り

¥1,500

「DOT (ドライ・オン・ツリー)」は、コーヒーチェリーが熟してもあえて収穫せず、樹上でカラカラになるまで乾燥させるプロセスです。乾期に全く雨が降らない気候特性を利用した BAU 農園独自の製法で、トミオ・フクダ氏のコーヒーの代名詞として日本で、長年愛されてきました。バレ・ド・クリスタル農園では 2022 年にはじめての収穫をむかえ、日本向けに DOT を生産しました。

トップ スペシャルティコーヒー Top Specialty Coffee Costa Rica La Candelilla Honey

コスタリカ ラ・カンデリージャ ハニー

中煎り

¥1,600

良質のコーヒー生産地として有名なコスタリカタラス地区の標高 1,500m に、周辺 9 農園からのコーヒーを精選するマイクロミル LA CANDELILLA があります。コスタリカ・スペシャルティコーヒーの元祖ともいえる 2000 年設立のカンデリージャでは、2015 年よりペニャゴス製のウェットミルに一新し、より高い品質のコーヒーを提供しています。ハニーコーヒーは、果肉除去後のミューシレージを残したまま乾燥工程に入ります。この方法によって、ミューシレージの甘味が豆に移り、通常のウォッシュドコーヒーにはないハチミツを思わせる独特の香りやボディをもったコーヒー豆が得られます。

スペシャルティコーヒー Guatemala SHB Screen 17up Qgrade Santa

グアテマラ SHB サンタロッサ S17

中煎り

¥1,500

グアテマラ サンタロッサ県は、巨大火山の活動によって形成された 2 つの湖があり、豊富な透き通った青い水で、水洗処理を行うことができ、高品質のコーヒー豆を作り出しています。また、スクリーン S17 以上の大粒の豆だけが選別されています。カップは、甘味のある酸味とミルクチョコレートの様な口当たりが特徴です。

アフリカ産

トップ スペシャルティコーヒー Top Specialty Ethiopia Chelchele Bekele Natural

エチオピア チェルチェレ ベケレ ナチュラル

中煎り

¥1,600

チェルチェレは、高い標高に恵まれ、高品質なコーヒーを生産するエリアとして世界中から注目されています。生産者のBEKELE KURSE氏はこの地区に住み、14.6 haの農園でコーヒーをシェードの下で栽培しています。乾燥工程においてはアフリカンベッドで約2週間かけて乾燥させます。日中はチェリーをかくはんしながら均一に乾燥させ、最も陽射しの強い午後12時~13時と夜間、雨天時はベッドをカバーで覆います。ナチュラルながらオレンジのような快活なアシディティを感じるのは、生産者の丁寧な仕事と素晴らしいテロワールの賜物といえます。

スペシャルティコーヒー Kenya Masai AA

ケニア マサイ AA

深煎り

¥1,600

「強い」コーヒーが好きな方に。ケニアコーヒーの力強さと風味をより鮮明にクリーンに感じられるコーヒーです。カシス、柑橘系のフルーティーな香りと、チョコレートのような甘味とコクがあります。そして安定感のあるボディ。リッチ感あふれるケニアコーヒーです。

インドネシア産

幻のコーヒー Kopi Luwak

コピ ルアク インドネシア産 100% WILD LUWAK

中深煎り

¥3,600

完熟した最良のコーヒーチェリーしか食べないジャコウネコの排泄物からとれる幻のコーヒー。透き通るようなカップングで口当たりが良く、十分な甘みがあります。後味も良く長く余韻を楽しめます。豆の粒は非常に大きく粒ぞろいで最高級の豆と一目でわかります。100%野生のジャコウネコ豆です。

マイクロロット トップ スペシャルティコーヒー Top Specialty Mandheling Wahana Long Berry G1

ロングベリー マンデリン ワハナ農園

中深煎り

¥1,700

ロングベリーの名前のとおり長くて大粒、形のそろった生豆を見るだけで美味しさが想像できます。最初の一口目から「美味しい！」と違いのわかるコーヒーです。酸味も強すぎず、甘みもたっぷりあり、口当たりが良く、味のバランスがとても良いです。余韻もまろやかで、後味はすっきりしています。生産者はコピ ルアクで有名なワハナ農園です。是非、一度は飲んでみてほしいコーヒーです。

スペシャルティコーヒー Mandheling Tobako G1

マンデリン トバコ G1

中深煎り

¥1,600

他の豆には無い特別な香りは一度飲んだら忘れられないほど。厳選された10%の豆だけに「トバコ」の称号が付けられます。なめらか且つ濃厚なコクと優れた風味を持った稀少なティピカ種100%の豆です。当店いちばんの定番商品、コーヒー好きな方、迷ったらこれ。自信をもっておすすめします。

Toraja Rante Carua JAS Organic

トラジャ ランテカルア 有機JAS認証

深煎り

¥1,500

香りは優しく酸味はなく、とても甘みを感じるコーヒーです。コーヒーオパールと呼ばれるにふさわしい気品を醸し出します。その凛とした揺るぎのない気品は、このコーヒーと出会った人の心をとらえて離しません。ランテカルア山の裾野に広がるコーヒー栽培に最適な場所で栽培され、有機JAS認証を受けています。価格も抑えましたコストパフォーマンス最高の商品です。

デカフェ・カフェインレス コーヒー

スペシャルティコーヒー Mexico Chiapas Decafe

メキシコ チアパス カフェインレス 有機 JAS 認証

中煎り

¥1,800

マウンテンウォーター・デカフェ製法は、多くの有機認証を取得しており、化学的な溶媒を一切使用せずに安全にカフェイン除去をおこなうシステムです。爽やかな風味特性、長い余韻を感じることのできる最高級の有機JASデカフェコーヒーです。

学生割引

預言CAFEでは、高校生以下のお客様には、飲物メニューを半額で提供しています。ご注文時に学生証をご提示ください。

Apple Juice

りんごジュース

青森県産

果汁100%

¥1,700

お子様メニュー（小学生まで） Kids Apple Juice

りんごジュース

青森県産

果汁100%

¥500

シングルオリジン スペシャルティコーヒー 2024



Brazil Tomio Fukuda Vale do Christal DOT

ブラジル トミオフクダ バレ・ド・クリスタル農園 DOT

中煎り

¥1,500



「DOT (ドライ・オン・ツリー)」は、コーヒーチェリーが熟してもあえて収穫せず、樹上でカラカラになるまで乾燥させるプロセスです。乾期に全く雨が降らない気候特性を利用した BAU 農園独自の製法で、トミオ・フクダ氏のコーヒーの代名詞として日本で、長年愛されてきました。品質と生産性の向上に30年以上取り組んできた BAU 農園から、バレ・ド・クリスタル農園に移り、2022年にはじめての収穫をむかえ、日本向けに DOT を生産しました。



Ethiopia Chelchele Bekele Natural

エチオピア チェルチェレ ベケレ ナチュラル

中煎り

¥1,600



チェルチェレは、高い標高に恵まれ、高品質なコーヒーを生産するエリアとして世界から注目されています。生産者の BEKELE KURSE 氏はこの地区に住み、14.6 ha の農園でコーヒーをシェードの下で栽培しています。乾燥工程においてはアフリカンベッドで約2週間かけて乾燥させます。日中はチェリーをかくはんしながら均一に乾燥させ、最も陽射しの強い午後12時~13時と夜間、雨天時はベッドをカバーで覆います。ナチュラルながらオレンジのような快活なアシディティを感じるの、生産者の丁寧な仕事と素晴らしいテロワールの賜物といえます。



Costarica La Candelilla Honey

コスタリカ ラ・カンデリージャ ハニー

中煎り

¥1,600



良質のコーヒー生産地として有名なコスタリカタラス地区の標高1,500mに、周辺9農園からのコーヒーを精選するマイクロミル LA CANDELILLA があります。コスタリカ・スペシャルティコーヒーの元祖ともいえる2000年設立のカンデリージャでは、2015年よりペニャゴス製のウェットミルに一新し、より高い品質のコーヒーを提供しています。ハニーコーヒーは、果肉除去後のミューシレージを残したまま乾燥工程に入ります。この方法によって、ミューシレージの甘味が豆に移り、通常のウォッシュドコーヒーにはないハチミツを思わせる独特の香りやボディをもったコーヒー豆が得られます。

ICED COFFEE

アイスコーヒーメニュー



Yogencafe Iced Coffee

アイスコーヒー ハンドドリップ急冷式

エチオピア チェルチェレ ベケレ ナチュラル

中煎り

¥1,700

当店は、ガムシロップ、ポーションミルクは置いていません。

アイズコーヒーは、中煎りのエチオピア トップ スペシャルティ コーヒー豆をハンドドリップ急冷式で作っていますので、淹れたてのアイスコーヒーです。そのため、コーヒーのフレーバーやアシディティー (acidity) が損なわれることなく、コーヒーの持つ本来の美味しさを味わっていただけます。喉の渇きをスキッと潤してくれる爽やかな1杯です。

Cold Brew Kenya AA

コールドブリュウ ケニアAA Qグレード

(水出しコーヒー)

深煎り

¥1,700

コールドブリュウは、最初から水で淹れる低温抽出方法です。深煎りのケニアAAをゆっくり時間をかけて抽出するので、酸味、苦み、雑味が抑えられたまろやかな味わいとなります。甘みが十分あり飲みやすく、コーヒー豆本来の味や香りを楽しんでいただけます。液体はクリアで透き通っていますが、十分な甘みとコクがありますので、そのまま何も入れずにお飲みください。最高級な本物のコールドブリュウをお楽しみください。

コールドブリュウには、「ベルギーチョコレート」が相性抜群です。更に落ち着いた時間をお過ごしいただけると信じます。

.....

ベルギーチョコレート 2個セット (ビター&ミルク)

¥100

ホイップ ミルク フロート

¥100

ホワイトシナモンフロート

¥130