

CAFE



Poplar
RESTAURANT

Non-Alcohol

フレッシュアイスハーブティー Home blended herbal iced tea モリンガ・ローズマリー・レモングラスを使用した爽やかな香り。当店オリジナルブレンドです。 (※妊婦の方はお控えください)	550
オーガニック ノンアルコール スパークリング シャルドネ Organic chardonnay sparkling	950
ガス入りミネラルウォーター San pellegrino 500ml	800
ホームメイドレモネード Homemade rosemary lemonade (carbonated)	750
ホームメイドクラフトコーラ Homemade craft coke	800
グリーンスムージー [ホウレンソウ・バナナ・アップル・オレンジ] Green smoothie -spinach,banana,apple & orange-	850
キッズジュース / オレンジ または アップル Kids size orange or apple juice	400

Coffee

コーヒー [ホット / アイス] Coffee	550
エスプレッソ Espresso	500
カフェラッテ [ホット / アイス] Caffe latte	650
コーヒーフロート Cold coffee with ice cream	680

国際フェアトレード認証を受けた、
ブラジル産とコロンビア産ブレンドの
コーヒー豆を使用しています



Tea

ホットの紅茶は、ポットにてご提供いたします

本日のアイスティー Iced tea of the day	700	カモミールアップル ※カフェインフリー Camomille apple (decaf)	700
ダージリン FTGFOP Darjeeling	700	季節のフレーバーティー Tea of the month	700
ディンブラ OP Dimbula	700		
アールグレイ FBOP Earl grey	700		

【アムシュティー】
スリランカ産の上質な紅茶を中心に
セレクトしています。



価格は全て税込です。

Dessert



数量限定

ホームメイド アップルパイ

Homemade apple pie with vanilla ice cream

1,200

りんごを一個まるごとパイで包んで焼き上げた
ポブラのシグネチャーデザートです。



NEW!

クレセントムース

Crescent mousse

900

スペイン産チョコレートと、トロピカルフルーツのムースを
重ねて。フレッシュフルーツとバニラのアイスクリームを添えた
関西学院会館ならではのデザートに仕上げました。



シャンパン チーズケーキ

No-baked cheese cake with champagne jello

900

香ばしいクランブルにさっぱりレアチーズケーキ、
季節のフルーツの入ったシャンパーニュジュレを重ねました。



レモントルト

Lemon tart

700

甘酸っぱいレモンクリームに、レモンのメレンゲを重ねた、
ポブラの一番人気デザート。



キャロットケーキ

Carrot cake

650

新鮮で甘いニンジン・くるみ・レーズンを使用した、
シナモン香るグルテンフリー(米粉使用)ケーキです。

※小麦粉を含む製品と共通のキッチンで調理しています。

Afternoon tea



ポプラのスイーツとお飲み物が選べる! スコーンと組みあわせて楽しむ、あなたオリジナルのアフタヌーンティーセット。

アフタヌーン バリューコンボ

2,000

Afternoon Value combo

お好みのデザートをお選びいただけます

シャンパンチーズケーキ
レモンタルト
キャロットケーキ
クレセントムース



2種のスコーン
マスカルポーネの спреッド
コンフィチュール

お好みのドリンクをお選びいただけます

コーヒー・アイスコーヒー・アイ스티ーは、カップまたはグラスでの提供となります。 ◦印はポットでの提供です。

- コーヒー (おかわり自由)
- アイス コーヒー
- エスプレッソ
- ダージリン
- デインブラ
- アールグレイ
- カモミールアップル
- 季節のフレーバーティー
- アイスアールグレイ
- オリジナル アイスハーブティー

Light meal



おすすめライスボウル 1,400
Seasonal rice bowl

おすすめライスボウルセット 1,500
Seasonal rice bowl set

本日のボウル+小皿+みそ汁+ほうじ茶
↳ ライスボウルの内容はスタッフまでおたずねください。



サーモンポキボウル 1,500
Salmon poke bowl

サーモンポキボウルセット 1,600
Salmon poke bowl set

サーモンマリネのハワイアン漬け丼 + 小皿 + みそ汁 + ほうじ茶



UMAMI ハンバーガー 1,700
Hamburger and fried potatoes

- ・ 昆布の旨みを加えた特製パティ
- ・ ベーコン
- ・ トマト
- ・ レタス
- ・ チェダーチーズ
- + フライドポテト



UMAMI エッグバーガー 1,800
Egg hamburger and fried potatoes

- ・ 昆布の旨みを加えた特製パティ
- ・ エッグ
- ・ トマト
- ・ レタス
- ・ チェダーチーズ
- + フライドポテト

Alcohol drink

グラスシャンパーニュ Champagne by the glass	1,200
ジャストサイズ グラスシャンパーニュ Champagne half glass size	600
グラスワイン [白 / 赤] 自然派ワイン Natural wine by the glass - White / Red	1,000
ジャストサイズ ワイン [白 / 赤] 自然派ワイン Natural wine half glass size - White / Red	500
オランダ産ラガービール “グロールシュ” 450ml 瓶 "GROLSCH" Lager beer 450ml	900
アメリカ発 クラフトビール “ブルームーン” 330ml 瓶 "BLUE MOON" Belgian style wheat Ale 330ml	800

Wine list

Japanese sake



プティジュ (日本酒 300ml) / 関西学院大学と神戸酒心館 共同開発 1,250
Petit ju
[商学部石淵ゼミの学生が中心となり考案された、Z 世代に向けた数量限定の純米酒]

甘く豊かな香りにはじまり、山桃のコンポートのように芳醇。瑞々しい口当たりと穏やかな酸味、長く余韻が続きます。穏やかなアルコール感、繊細な米の甘みが活きた、華やかでフルーティーな味わいです。

Champagne and sparkling

アレクサンドル プネ / エグザンテ NV 10,000
Champagne "Ex-Ante" by Alexandre penet NV, Alexandre penet
[仏シャンパーニュ産 発泡 / ピノムニエ・シャルドネ・ピノノワール]

「エグザンテ / とりあえず」というラテン語の意味をもつシャンパーニュ。
2 年の瓶熟成を経て、フルーティーでバランスに優れています。
生産者は 400 年の歴史を持つ家族経営のシャンパンハウスであり、低ドザージュのスペシャリストです。

オンフォン ソヴァージュ / ダンマビュル 9,000
Dan ma bulle, Enfants Sauvages
[仏ルーシオン産 発泡 / ミュスカ ブチグラン・ヴェルメンティーノ・グルナッシュ グリ]

フランスの自然派ワインバーで話題のワイン!コクがありながらもすっきり爽快。
奥行きのある魅力的な香り、程よくアロマティック。
キレのある酸味は野菜や様々な前菜料理、ほろ辛い食材にとてもよくマッチします。

White wine

エステザルグ / レゼールブラン 5,000
Les Airs blanc, Les vigneronns d' estezargues
[仏ロヌ産 辛口白 / ヴィオニエ・ルーサンヌ]

華やかな香りと爽やかな味わいが印象的です。
味と価格のバランスにうるさいパリジャンに大人気の、ハイコストパフォーマンスなワインとして知られています。

ドメヌ メリオール / トゥーレーヌ ソーヴィニヨン ラルパン デ ヴォドン 6,500
Touraine sauvignon l'Arpent des vaudons, D. Merieau
[仏ロワール産 辛口白 / ソーヴィニヨンブラン]

仏の評価誌クラスマンで「才能がありエネルギー」と評される、ロワールの若手生産者。
白桃やライチ等の白い果実を想わせる風味で、ボディ・フレッシュな酸味・ミネラルのバランスが秀逸。

マルク クライデンヴァイス / クリット ピノ・ブラン 8,000
"Kritt" Pinot blanc, Marc kreydenweiss
[仏アルザス産 辛口白 / ピノブラン・ピノオーセロワ]

黄桃やスパイスの香り、心地よいフレッシュな味わい。まろやかな優しい果実味と、上品でフレッシュな酸が心地良く、
魚介料理をはじめ、様々なシーンのお食事に寄り添ってくれる懐の深い辛口ナチュラル。

Orange wine

クリスチャン ピネール / シローズ 8,000
Si rose, Christian binner
[仏アルザス産 オレンジ / ゲヴェルツトラミネール・ピノグリ]

ワインラバーが愛してやまない、大人気銘柄のオレンジワイン! 濁りのあるオレンジティー色、黄桃やマンゴーの香り。
葡萄のエキスとミネラル感、妖艶でアロマティックな香り。自然派ワインビギナーにも、是非トライいただきたい1本。

Red wine

エステザルグ / レゼール ルージュ 5,000
Les Airs rouge, Les vigneronns d' estezargues
[仏ロヌ産 ミディアム赤 / グルナッシュ・シラー主体]

しなやかな果実味で、ナチュラルで上品な酸。
すっきりした余韻も好印象で、爽快でクリーンな味わいをお楽しみいただけます。

テッラドンナ / ジャイエット 8,500
Gaietto, Terra donna
[伊トスカーナ産 ミディアム赤 / カベルネソーヴィニヨン・メルロー・サンジョベーゼ・ブチヴェルド]

深いルビーの色あいに重なる、イチゴやブルーベリーなど森の果実味のニュアンス。
スマイルのような香り、まろやかなタンニン。心地よい余韻が長く続く、アロマティックな自然派ミディアムボディ。

オンフォン ソヴァージュ / チェショーヴィオ 9,500
Che chauvio, Enfants sauvages
[仏ルション産 ライト / シラー・サンソー・ムールヴェードル]

3種の葡萄のアッサンブラージュと栽培へのこだわりから生まれる複雑味と深い味わい。豊富な果実味ながらタンニンや
アルコール感に頼らない、極上のピュアな液質。「薄旨」「ヴァンドゾアフ」と呼ばれるジャンルを、一歩先行く生産者。

Afternoon tea



2種の紅茶が選べる、完全予約制のトラディショナルなアフタヌーンティーセット。

クラシックアフタヌーンティー

3,900

Classic Afternoon tea

パンナコッタとシャンパンジュレ
本日のマカロン
レモンタルト
キャロットケーキ
ブラックオリーブとチーズのサブレ

—

プレーン / ドライフルーツ 2種のホームメイドスコーン
マスカルポーネの спреッドとコンフィチュール
フレッシュフルーツ

—

2種のグルメサンド

Tea お好みの紅茶を2種お選びいただけます

コーヒー・アイスコーヒー・アイスティーは、カップまたはグラスでのご提供となります。

- ダージリン
- アッサム
- アールグレイ (Hot / Iced)
- コーヒー (Hot / Iced)
- カモミールアップル
- トロピカルパッション
- ピンクローズ

ご予約はこちらから



※天候・仕入れの状況により、食材やメニュー、実施期間が変更になる場合がございます。 価格は全て税込です。