CAFE

Poplar
RESTAURANT

Non-Alcohol

フレッシュアイスハーブティー 550
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）

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 950
Organic chardonnay sparkling

ホームメイドレモネード 750
Homemade rosemary lemonade（carbonated）

ホームメイドクラフトコーラ 800
Homemade craft coke

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］ 850
Green smoothie -spinach,banana,apple & orange-

キッズジュース / オレンジ または アップル 400
Kids size orange or apple juice

Coffee

コーヒー［ホット / アイス］ 550
Coffee

エスプレッソ 500
Espresso

カフェラッテ［ホット / アイス］ 650
Caffe latte

コーヒーフロート 680
Cold coffee with ice cream

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

FAIRTRADE

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 700
Iced tea of the day

ダージリン FTGFOP 700
Darjeeling

ディンブラ OP 700
Dimbula

アールグレイ FBOP 700
Earl grey

カモミールアップル ※カフェインフリー 700
Camomille apple (decaf)

季節のフレーバーティー 700
Tea of the month

【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。

amsu tea SINCE 2005

価格は全て税込です。

Dessert

シャンパン チーズケーキ　900

No-baked cheese cake with champagne jello

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。

レモンタルト　700

Lemon tart

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、
ポプラの一番人気デザート。

有機ニンジンのキャロットケーキ　700

Organic carrot cake

新鮮で甘い有機ニンジン100%・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。

テイクアウト商品のお知らせ

To Go
お持ち帰り商品

関学バターサンド

Kwangaku Butter sand

ホワイトクリームを混ぜ込んだクリームと
サックリとした食感のサブレ。
ほんのりと酸味が感じられる
イチゴの味わいのハーモニー。

お試しパック
4 個入　1,550

ロゴ入り化粧箱付
6 個入　2,500

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

＋

下記のメニューがセットになります

- 2種のスコーン
- マスカルポーネのスプレッド
- 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・アイスティーは、カップまたはグラスでのご提供となります。
◦ 印はポットでのご提供です。

- 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
- ◦ ディンブラ
- ◦ 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

※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。

Light meal

ポークジンジャーライスボウル 1,400
Pork ginger rice bowl

ポークジンジャーライスボウルセット 1,500
Pork ginger rice bowl set
ポークジンジャーライスボウル＋小皿＋みそ汁＋ほうじ茶

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	1,400
ジャストサイズ　グラスシャンパーニュ Champagne half glass size	700
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
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	950

Wine list

— 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
[仏ルーション産 発泡 / ミュスカ プチグラン・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で、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、ほろ苦い食材にとてもよくマッチします。

価格は全て税込です。

White wine

エステザルグ / レ ゼール ブラン 5,000
Les Airs blanc, Les vignerons d’ estezargues
[仏ローヌ産 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。

ドメーヌ メリオー / 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ッシュ」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ール。

Orange wine

クリスチャン ビネール / 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 vignerons d’ estezargues
[仏ローヌ産 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
Giaietto, 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・プチヴェルド]

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。
スミレのような香り、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
[仏ルーション産 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 ソアフ」と呼ばれるジャンルを、一歩先行く生産者。

価格は全て税込です。

Afternoon tea

ハワイアン アフタヌーンティー　3,900

パイナップルとマンゴーのパフェ仕立て

- ・マンゴープリン
- ・ミルクジェラート
- ・マンゴーとパイナップルのバニラソテー
- ・パイナップルチップス
- ・ココナッツバトン

ショートブレッドとイチゴのエアリーチョコ
~レモンの香りを添えて~
柑橘のレアチーズケーキ
ミックスベリーのハワイアンスコーン
ウォールナッツ＆レーズンのハワイアンスコーン

ガーリックシュリンプ
ミニハンバーガー
フライドポテト

ご予約はこちらから

Tea　お好みの紅茶を２種お選びいただけます

パティシエのおすすめ

- ・トロピカルマンゴー（Iced）
- ・アサイーベリー
- ・レモンミント
- ・カモミールアップル
- ・ダージリン
- ・アッサム
- ・アールグレイ（Hot/Iced）
- ・コーヒー（Hot/Iced）

※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。