

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)	
クラフトコーラ	800
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	カフェラッテ [ホット / アイス]	650
Coffee		Caffe latte	
エスプレッソ	500	コーヒーフロート	680
Espresso		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



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스티ー	700	オレンジルイボス (Beauty) ※カフェインフリー	700
Iced tea of the day		Orange rooibos (decaf)	
ダージリン FTGFOP	700	カモミールアップル (Relax) ※カフェインフリー	700
Darjeeling		Camomille apple (decaf)	
ディンブラ OP	700	レモンミント (Power charge) ※カフェインフリー	700
Dimbula		Lemon mint (decaf)	
アールグレイ FBOP	700	季節のフレーバーティー	700
Earl grey		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。



価格は全て税込です。

Dessert



白桃&ラズベリーのアイスタルト 900

White Peach & Raspberry Ice Tart

ヨーグルトを使用した爽やかなアイスクーキ仕立てのタルトを、白桃のコンポートと甘酸っぱいラズベリーソースで彩りました。



クラシック レモンタルト 650

Classic 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 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ご提供となります。

。印はボットでのご提供です。

- | | | |
|----------------|-------------|-------------------|
| ● コーヒー（おかわり自由） | ○ デインブラ | ○ レモンミント |
| ● アイスコーヒー | ○ アールグレイ | ○ 季節のフレーバーティー |
| ● エスプレッソ | ○ カモミールアップル | ● アイスアールグレイ |
| ○ ダージリン | ○ オレンジリボス | ● 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



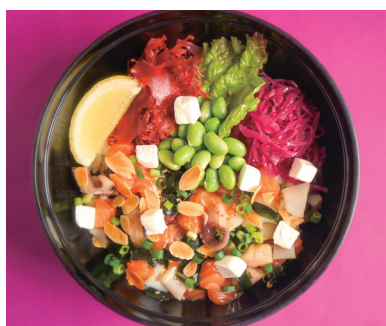
ポークジンジャーライスボウル 1,500

Pork ginger rice bowl

ポークジンジャーライスボウルセット 1,600

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



海鮮ポキボウル 1,500

Seafood poke bowl

海鮮ポキボウルセット 1,600

Seafood poke bowl set

シーフードのハワイ漬け丼+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
- ・ ピクルス
- + フライドポテト



ハワイアン テリヤキバーガー 1,800

Hawaiian teriyaki hamburger and fried potatoes

- ・ 昆布の旨みを加えた特製パティ
- ・ グリルドパイナップル
- ・ レタス
- ・ チェダーチーズ
- ・ ピクルス
- + フライドポテト



ケイジャンポテト 280g 800

Cajun Potatoes

400g 1,100

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 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。	10,000
オンフォン ソヴァージュ / ダンマビュル 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パーで話題のワイン！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、ほろ苦い食材にととてもよくマッチします。	9,000

White wine

エステザルグ / レ ゼール ブラン

Les Airs blanc, Les vignerons d' estezargues

[仏ロース産 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。

5,000

ドメーヌ 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

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。

6,500

マルク クライデンヴァイス / クリット ピノ・ブラン

"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。

8,000

Orange wine

クリスチャン ビネール / シ ローズ

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。

8,000

Red wine

エステザルグ / レ ゼール ルージュ

Les Airs rouge, Les vignerons d' estezargues

[仏ロース産 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。

5,000

テッラ ドンナ / ジャイエット

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・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。

8,500

オンフォン ソヴァージュ / チェ ショーヴィオ

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。

9,500

価格は全て税込です。

Afternoon tea



Shine Summer ~シャインマスカットのアフタヌーンティー 優雅な午後のひととき~

4,500

- エルダーフラワーとライムのスカッシュ
- 冷やしシャインマスカット
- 巨峰ソルベ
- マスカットとフロマージュブランのチーズケーキ
- パニプリ ナスのピューレとスパイシーガルニチュール
- スイカのガスパチョ
- マスカットジュレ ヴァンプラン
- マスカットと抹茶のパウンドケーキ
- マカロンライム
- 焼き立てスコーン [プレーン / バイナッブルズベリーココ]
- 季節のコンフィチュール
- フロマージュブラン

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

・フレッシュワイン

- | | | |
|---------------------|-------------------------|---------------------|
| ・ パッションサワー | ・ カモミールアップル (Relax) | ・ アッサム |
| ・ エンジェルジャスミン | ・ レモンミント (Power Charge) | ・ アールグレイ (Hot/Iced) |
| ・ オレンジルイボス (Beauty) | ・ ダージリン | ・ 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。