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
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

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

オレンジルイボス（Beauty）※カフェインフリー 700
Orange rooibos (decaf)

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

レモンミント（Power charge）※カフェインフリー 700
Lemon mint (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。

価格は全て税込です。

Dessert



チェリーパイ ～バニラアイス添え～ 850
Cherry Pie with Vanilla Ice Cream

バター香るサクサクのパイに甘酸っぱいサワーチェリーのフィリングを包んで焼き上げました。焼き立てのパイをバニラアイスとともにお楽しみください。



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、あなた好みの “オリジナル 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

下記のメニューがセットになります

MENU 内容

※お好みのデザートをお選びいただけます

- チェリーパイ
- クラシックレモンタルト
- キャロットケーキ

＋

※下記のデザートがセットです

- 2種のスコーン
- コンフィチュール
- スプレッド

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）
- エスプレッソ
- アイスコーヒー
- 本日のアイスティー
- ○ ダージリン
- ○ ディンブラ
- ○ アールグレイ
- ○ 季節のフレーバーティー
- ○ カモミールアップル
- ○ オレンジルイボス
- ○ レモンミント
- 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
Cajun Potatoes

280g 800
400g 1,100

Alcohol drink

グラスシャンパーニュ 1,400
Champagne by the glass

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

グラスワイン［白 / 赤］　自然派ワイン 1,000
Natural wine by the glass　-　White / Red

ジャストサイズ ワイン［白 / 赤］　自然派ワイン 500
Natural wine half glass size　-　White / Red

アメリカ発 クラフトビール “ブルームーン” 330ml 瓶 950
“BLUE MOON” Belgian style wheat Ale 330ml

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



CLASSIC AFTERNOON TEA　Autumn & Winter　4,200

- 金木犀香るアプリコットのモクテル
- かぼちゃのポタージュ
- 自家製パストラミビーフのミニクロワッサンサンド

- 和栗のモンブラン
- 苺のシャンパンジュレ
- ピスタチオのバスクチーズケーキ
- カシスとオレンジのムース
- 焼き芋ブリュレ
- 薄焼きアップルパイ

- スコーン
  [プレーン / クルミ&コーヒー]
- 季節のコンフィチュール
- マスカルポーネのスプレッド

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　・ミルキッシュクレメ

- ピンクローズ
- エンジェルジャスミン
- オレンジルイボス (Beauty)
- カモミールアップル (Relax)
- レモンミント (Power Charge)
- 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。