

Welcome to Bakery Mominoki  
- Freshly Baked Daily

## Café Menu

---

QUON Chocolate (QUONチョコレート) ☿  
José - Kawashima Original Blend Coffee (ホセ川島氏監修珈琲)

苦味が甘さを 甘さが香りを  
互いを引き立て引き込まれる。  
どちらも主役 互いを高め合う至極のペアリング  
あなたもきっと・・・感動する



# Momínokí Café Menu

## Coffee

ブレンド	390円 (429円)
ラテ	420円 (462円)
フラットホワイト	420円 (462円)

ホセ川島監修の他では味わえないオリジナルブレンドです。上品な香りと深み、高品質な味をお楽しみください

## Tea & Etc

アールグレイ	350円 (385円)
--------	-------------

柑橘系のベルガモットで着香した代表的なフレーバーティー

アッサムCTC	350円 (385円)
---------	-------------

インド・アッサム地方産の、茶葉を潰して (Crush) 裂き (Tear) 丸めた (Curl) 濃厚な味わいの紅茶です

さやま和紅茶	350円 (385円)
--------	-------------

埼玉県産の茶葉で作ったさっぱりとした和紅茶です

ホットミルク	350円 (385円)
--------	-------------

## Chocolate & Cookies Set Menu

テリーヌセット	+210円 (231円)
ディップセット	+260円 (286円)
デコレセット	+310円 (341円)
オレンジセット	+310円 (341円)
プレミアムテリーヌセット	+310円 (341円)
ABCDEFGG 🍪 セット	+310円 (341円)
テリーヌ2枚セット	+410円 (451円)

お飲み物+QUONチョコレートまたはABCDEFGGクッキーのお得なバリューセット。お薦めです！

※上記はお飲み物料金にプラスされる追加価格です

## Ham and Cheese Hot Sandwich

◆ ランチタイム (10:00~14:00) メニュー

クロックムッシュ	500円 (550円)
----------	-------------

「今週のトッピングメニュー」からお好きなトッピングを選んでご注文ください。

★ ハーフ&ハーフにも出来ます！



クロックムッシュはお飲み物とのセットで40円 (44円) お得になります！

# Chocolate & Cookies Information

## ★ QUON Brand



### ◆ QUON テリーヌシリーズ ◆

世界各国のカカオと日本の再探究により出会った地域の食材をマリアージュ。

上質なカカオをベースに、ドライフルーツやナッツを詰め込んだ、個性溢れる美味しさで、新食感のQUONテリーヌチョコレートは、ブランドコンセプトを表現する代名詞的存在です。



### ◆ QUON クオンシェシリーズ ◆

北海道産の乳を使用した熟成バターをたっぷり練り込み、昔ながらのレシピで丁寧に焼き上げたQUONオリジナル「クオンシェ」。バターの風味とリッチなビュアチョコレートのハーモニーが際立つ、ハンドメイドの焼き菓子です。

#### ① ディップ

プレーンのクオンシェの片面（または一部）を、QUONこだわりのチョコレートに「浸した（ディップした）」シンプルなタイプ

#### ② デコレ

クオンシェにチョコレートをコーティングし、さらにその上にナッツやドライフルーツなどを華やかに飾り付け（デコレーション）したタイプ



### ◆ QUON オランジェシリーズ ◆

丁寧に糖上げたフランス産のオランジェに、コロンビア産のチョコレートをかけたオランジェット。ピターなチョコレートとオレンジとの融和をお楽しみください！

### ◆ QUON プレミアムテリーヌシリーズ ◆

厳選したオリジナルチョコレートにドライフルーツやナッツをトッピングした「プレミアムテリーヌ」。ティータイムがとっておきの時間になる、特別な一枚です！



### ◆ ABCDEFG ～タケシとQUONのお菓子な関係～ ◆

自らの腕で世界へ展開するニッポンのパティシエ「柴田武」と、国内一多様性を追求する菓子屋「QUONチョコレート」が贈る、「大胆で繊細」、しっとり新食感のソフトクッキー





## Croque monsieur information



### ★ Croque monsieur (クロックムッシュ)



お好みでトッピングをハーフ&ハーフにも  
出来ます! (※写真はサルサ&グリル野菜  
+たっぷりコーンのハーフ&ハーフ)

◆ ランチタイム (10:00~14:00) メニュー  
クロックムッシュ 500円 (550円)

お飲み物とのセットで40円 (44円) お得になります!

「カリッ」の後に、とろ〜り 至福のパリジャン・トースト  
かじればサクッ、溢れるチーズ。黄金色の幸せ!  
香ばしさとクリーミーが重なる 魅惑の2層構造

コーヒーとの相性抜群! 当店お薦めのとろけるホットサンドです

#### ◆ トッピングメニュー ◆

サルサ&グリル野菜 / ボロネーゼ&ブロッコリー / ツナサラダ / シーフードカレー / たっぷりコーン / 野沢菜 / ウィンナー / たまごサラダ / ポテトサラダ / 季節のトッピング

上記のうち「今週のトッピングメニュー」からお好きなトッピングを選んでご注文ください。

★ トッピングはハーフ&ハーフにも出来ます!



(※写真はボロネーゼ&ブロッコリー)

## Introduction of collaborators

### ★コーヒーハンター José. 川島 良彰 氏



「コーヒーで世界を変える」に込めた思い

「本当のコーヒーのおいしさと楽しさをより多くの人々に知って欲しい」

私はこの願いをもって、株式会社ミカフェートを2008年に設立しました。コーヒーもワインと同じように品質のピラミッドがあります。

同じ農園でも、畑ごとに土質、陽当たり、傾斜、風の影響が異なり、その結果としてさまざまな品質のコーヒーが収穫されます。さらに収穫時期や精選加工、輸送、保管方法で味わいは大きく変化します。

生産から一杯のカップに至るまで、すべての工程に関わっているミカフェートは、どのグレードのコーヒーに対しても一切の妥協はしません。自然環境と人権を守りながら、おいしいコーヒー作りに励む生産者の市場を作り維持するのが私たちの使命です。

### ★QUON PROJECT LEADER 夏目 浩次 氏

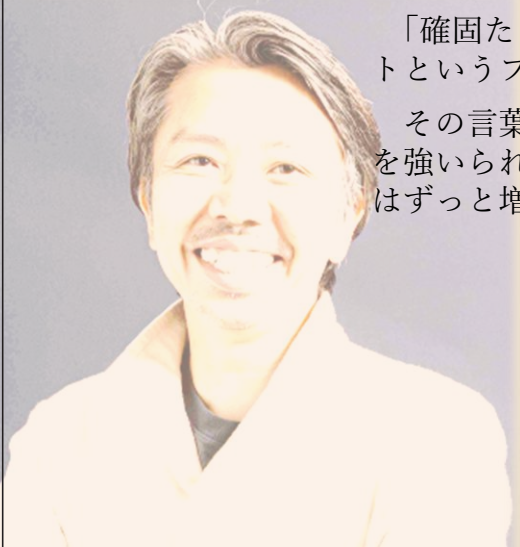
生産者の顔が見えるこだわりのフレーバーと世界各国で栽培されたカカオを掛け合わせるにより、世界に一つだけの久遠チョコレートが誕生します。

「確固たる使命があるから、久遠チョコレートというブランドは強い」と話す夏目氏。

その言葉を証明するように、コロナ禍で苦戦を強いられた企業が多い中、久遠チョコレートはずっと増収増益を続けている。



2003年、愛知県豊橋市において障害者雇用の促進と低賃からの脱却を目的とするパン工房（花園パン工房ラ・バルカ）を開業。2014年久遠チョコレート事業を立ち上げ、10年で全国63拠点に拡大。「全ての人々がかっこよく輝ける社会」を目標に、様々な企業へ経営参画し企業連携・事業開発に取り組みながら障害者の雇用、就労促進を図っている。



Bakery & Cafe

Mominoki