

RABOT ESTATE COFFEE

coffee by cacao roasters

Saint Lucia

- SINCE 1745 -



ようこそ、カカオ料理の世界へ。

Food



「人への誓い。地球への誓い。」

ヘルシーであること。

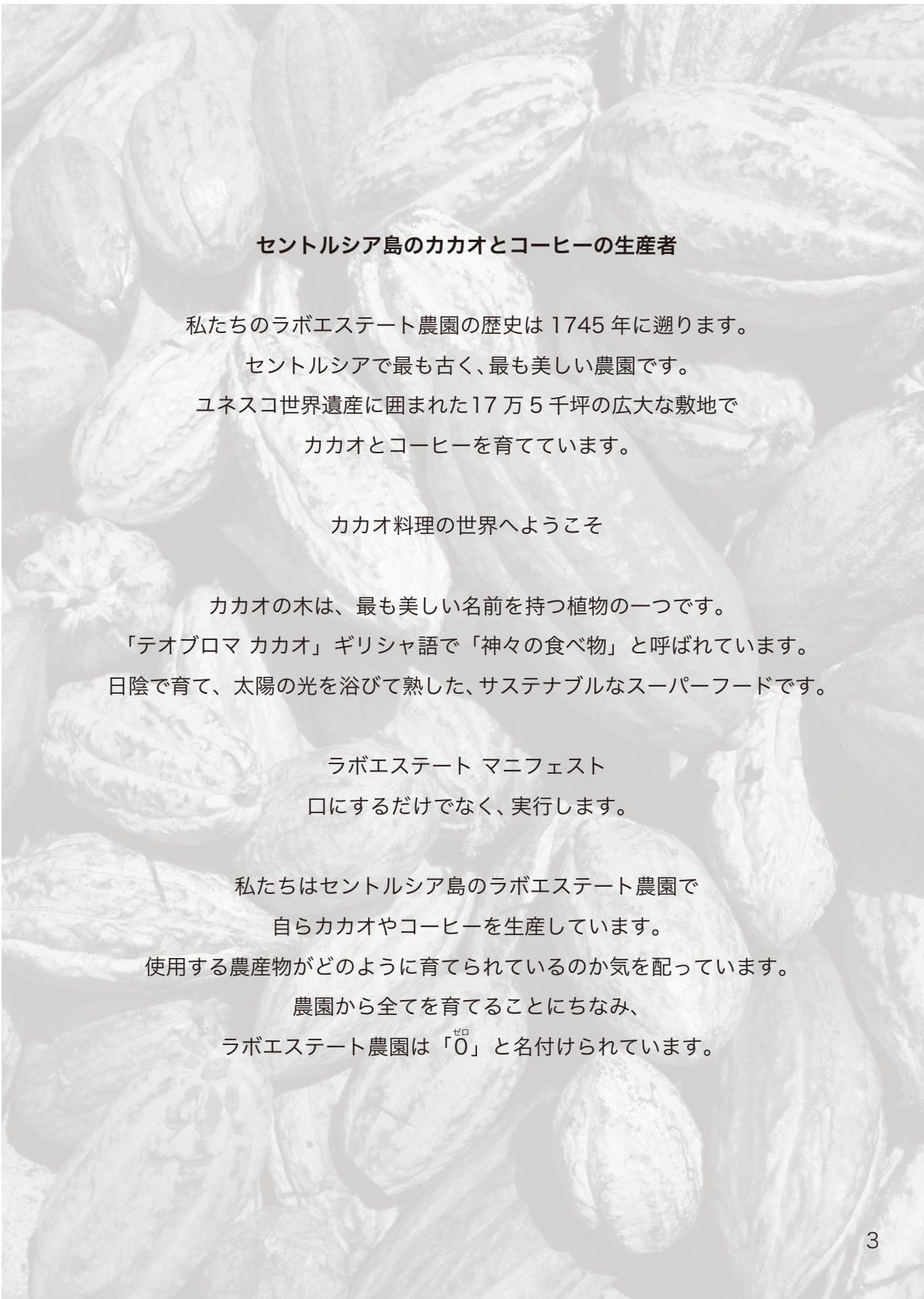
素材選びから調理法まで、
からだへの優しさにこだわったお料理を提供しています。

そして、サステナブルであること。

かけがえのない地球環境のために、
カップやストローには、プラスチックではなく、
コンポスト（堆肥化）、リユース（多目的再利用）、
そしてリサイクル可能な素材を使う努力をしています。
からだと地球へのやさしさのために必要なこと——
カリブ海セントルシア島の私たちのカカオ農園で学んだ
様々なことが活かされています。

ようこそ、RABOT ESTATE COFFEE へ。

Your guide: ♡ ナッツを含みます 🌾 小麦を含みます ○ 卵を含みます 🥛 ミルクを含みます 🦞 エビを含みます



セントルシア島のカカオとコーヒーの生産者

私たちのラボエステート農園の歴史は1745年に遡ります。

セントルシアで最も古く、最も美しい農園です。

ユネスコ世界遺産に囲まれた17万5千坪の広大な敷地で
カカオとコーヒーを育てています。

カカオ料理の世界へようこそ

カカオの木は、最も美しい名前を持つ植物の一つです。

「テオブロマ カカオ」ギリシャ語で「神々の食べ物」と呼ばれています。
日陰で育て、太陽の光を浴びて熟した、サステナブルなスーパーフードです。

ラボエステート マニフェスト

口にするだけでなく、実行します。

私たちはセントルシア島のラボエステート農園で

自らカカオやコーヒーを生産しています。

使用する農産物がどのように育てられているのか気を配っています。

農園から全てを育てることにちなみ、

ラボエステート農園は「0」と名付けられています。



Fish and Chips

フィッシュ アンド チップス 🌿 〇

Small ¥1,100 / Regular ¥1,500

伝統的なフィッシュ アンド チップスほどイギリスらしいものはありません。
上質なアイスランド産のタラを特製レシピの衣で揚げました。
カカオの実と驚きのカカオニブを混ぜ合わせた秘伝の材料。
手作業でカットした自家製イングリッシュチップスは、外はカリッと、中はふんわり。
仕上げのカカオタルタルソースは、本場イギリスの味に仕上げました。

ドリンクセット+¥300 (スムージーを除く)



4

4

※魚の骨が入っている可能性があります。

イギリス人のソウルフード「フィッシュ アンド チップス」

誕生は、1860年のロンドンの下町のお店と言われています。
産業革命期の労働者には、すぐに食べられ、美味しく、腹持ちの良い食事が求められ、
フィッシュ アンド チップスは広く浸透しました。
20世紀初頭のロンドンには約1200軒の専門店が存在していたとも。

カトリック教徒が金曜日は肉を食べないという習慣があり、
その名残りで金曜日にフィッシュ&チップスを食べる文化が根付いたという説があります。
イギリスにとって金曜日は、「フィッシュ アンド チップスの日」なんですね。
かのチャールズ皇太子も、フィッシュ アンド チップスが大好きだという噂も。
学生の頃にこっそり買って召し上がられていたようです。

日本人は「チップス」と言われると、
薄いポテトチップスのようなものを想像しますが、
イギリス英語でチップスはフライドポテトのこと。
私たちがよく食べるフライドポテトよりも太く、
外はカリカリ、中はホクホクです。

Chips

チップスのみ ¥500



5



Fish Pie

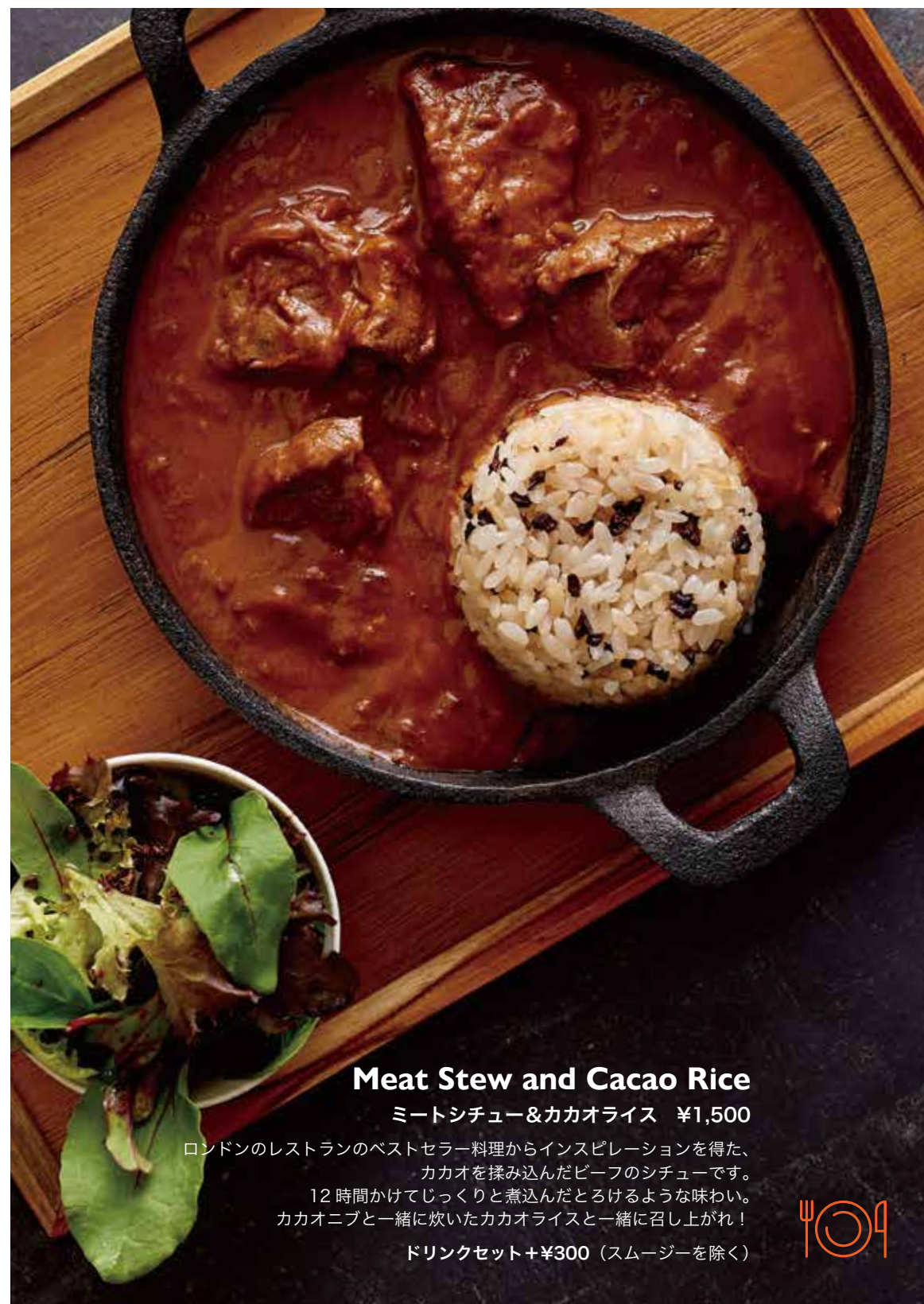
フィッシュパイ ¥1,300   

アイスランド産のタラ、スコットランド産のサーモン、そしてブラックタイガー シュリンプのベシャメルソース。ホワイトチョコレートのマッシュポテトをトッピング。セントルシアのカリブ島にあるブーカンホテルで初めて提供されました。魚介の風味とマッシュポテトのホクホク感のハーモニーが楽しめます。

ドリンクセット+¥300 (スムージーを除く)



※ MSC 認証を受けたアイスランド産のタラ、イギリス産のスコティッシュサーモン、海水で養殖されたエビなどを使用しています。



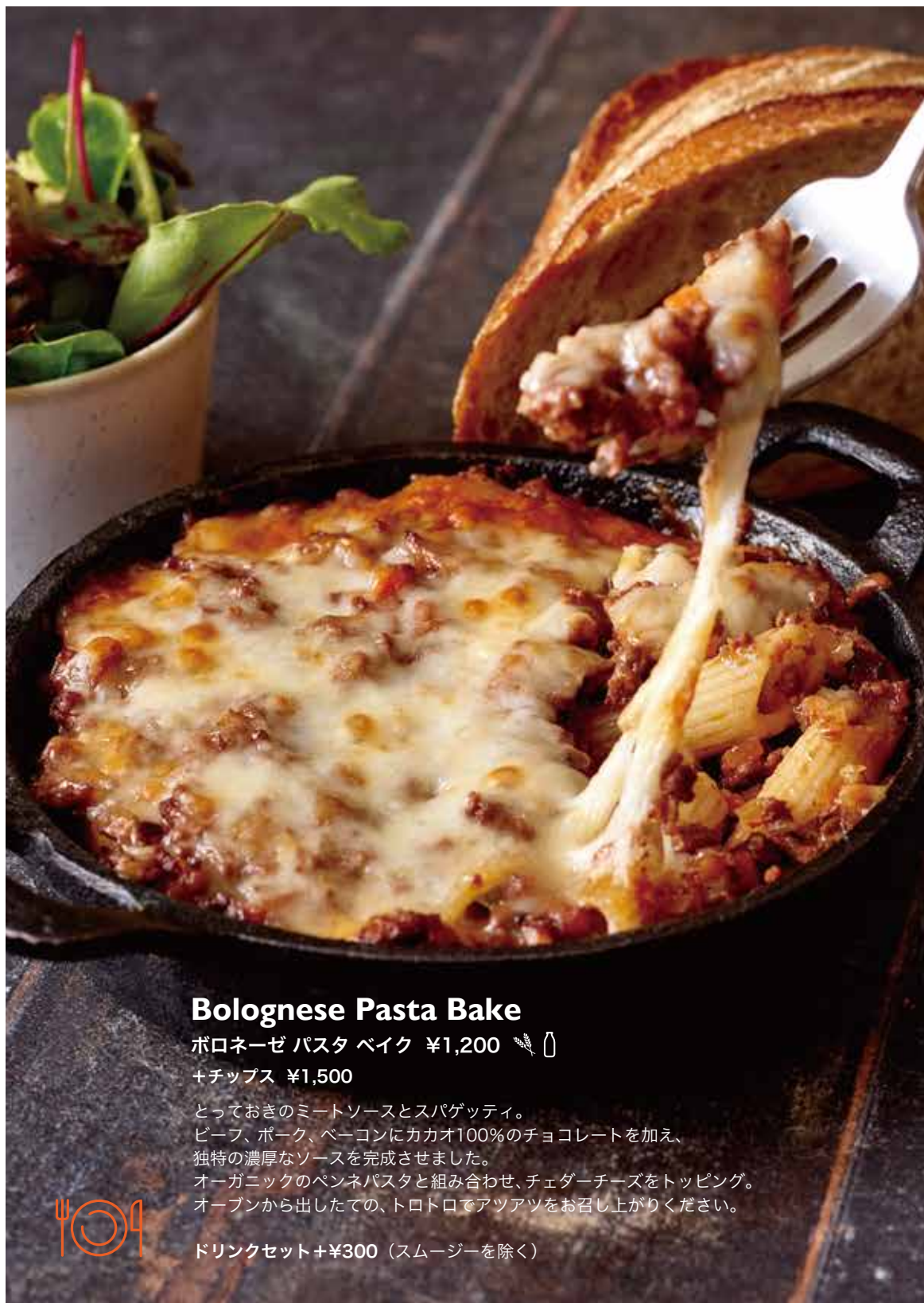
Meat Stew and Cacao Rice

ミートシチュー&カカオライス ¥1,500

ロンドンのレストランのベストセラー料理からインスピレーションを得た、カカオを揉み込んだビーフのシチューです。12時間かけてじっくりと煮込んだとろけるような味わい。カカオニブと一緒に炊いたカカオライスと一緒に召し上がれ！

ドリンクセット+¥300 (スムージーを除く)





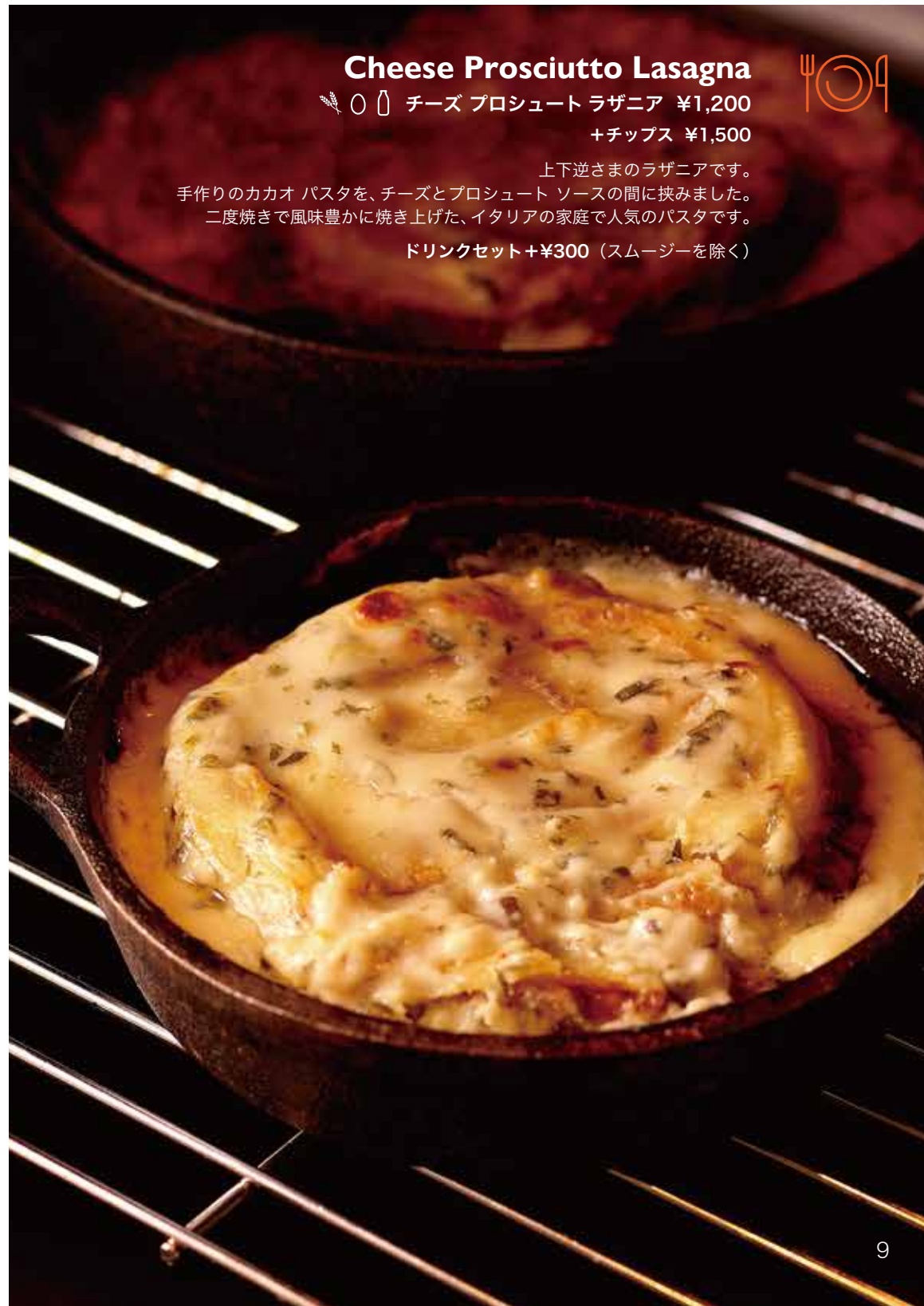
Bolognese Pasta Bake

ボロネーゼ パスタ ベイク ¥1,200 

+チップス ¥1,500

とっておきのミートソースとスパゲッティ。
ビーフ、ポーク、ベーコンにカカオ100%のチョコレートを加え、
独特の濃厚なソースを完成させました。
オーガニックのペンネパスタと組み合わせ、チェダーチーズをトッピング。
オープンから出したての、トロトロでアツアツをお召し上がりください。

ドリンクセット+¥300 (スムージーを除く)



Cheese Prosciutto Lasagna

  チーズ プロシュート ラザニア ¥1,200

+チップス ¥1,500

上下逆さまのラザニアです。
手作りのカカオ パスタを、チーズとプロシュート ソースの間に挟みました。
二度焼きで風味豊かに焼き上げた、イタリアの家庭で人気のパスタです。

ドリンクセット+¥300 (スムージーを除く)





Chicken BLT

チキン BLT ¥1,000  



+チップス ¥1,300

カカオマリネチキン、ベーコン、レタス、トマト、チョコシーザードレッシングを、カカオバターを塗った焼きたてブレッドでサンドしました。しっとり、カリカリ、パリパリ、ジューシー！違う食感をひと口で楽しめてしまう絶品サンドウィッチです。

ドリンクセット+¥300 (スムージーを除く)



Cacao Beef Melt

  カカオ ビーフ メルト ¥1,200
+チップス ¥1,500



カカオを揉みこんだローストビーフととろけるチェダーチーズに、ソルトキャラメリゼした玉ねぎの甘みがほのかに感じられます。ホワイトチョコレート、ワサビ、ルッコラ、胡椒の効いた香ばしい仕上がり。そのおいしさは、あなたの想像を超えてるかも？！

ドリンクセット+¥300 (スムージーを除く)

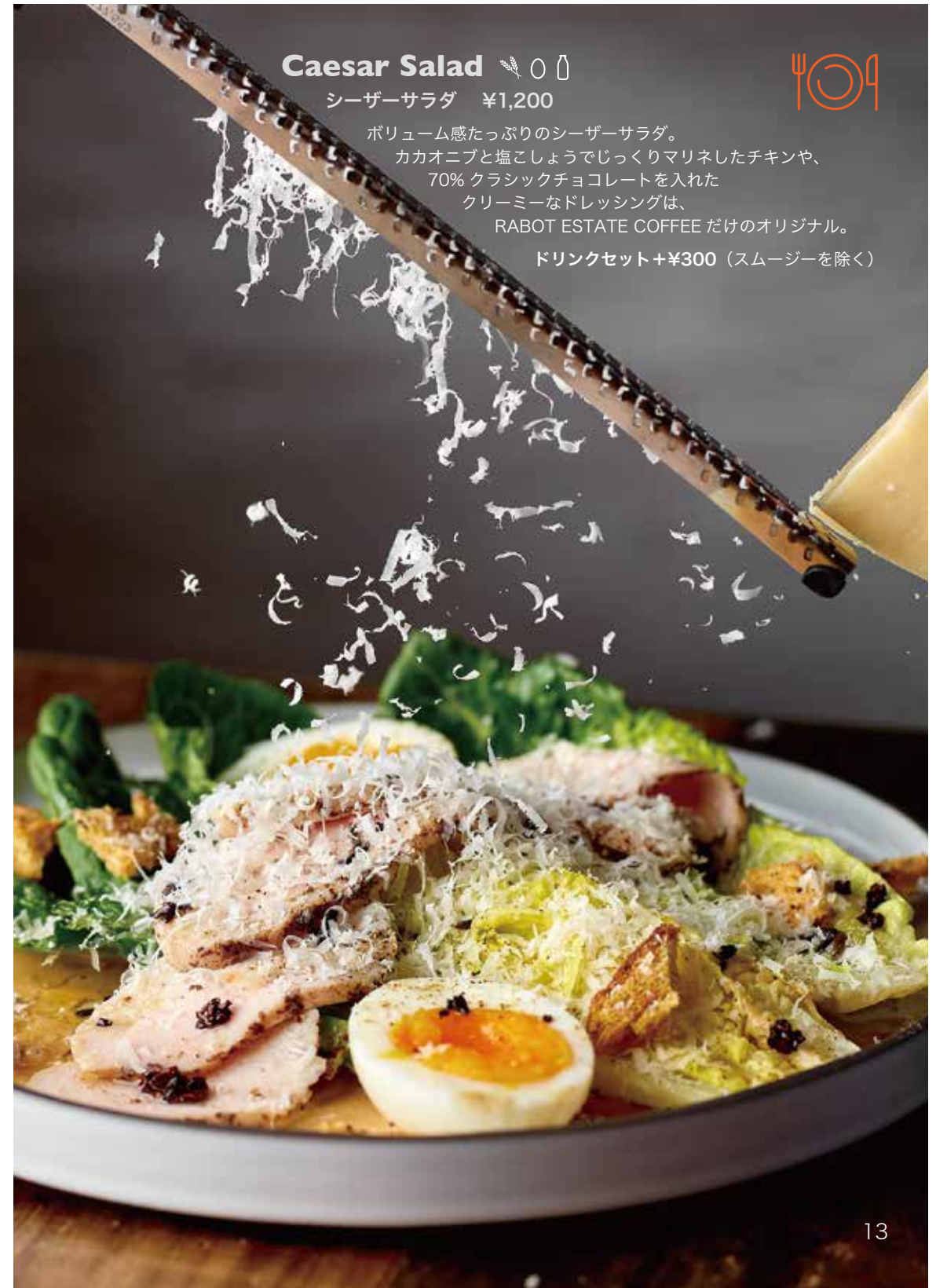


Roast Beef Sandwich

ローストビーフ サンドウィッチ ¥1,300 🌿 〇 〇

大きな口でいただきます！
カカオニブをまぶして焼いたジューシーなローストビーフを贅沢に。
仕上げにホワイトチョコレートを含ませたレフォールソースと、カカオニブオイルをかけた、
カカオブランドの特製ローストビーフサンドウィッチ。

ドリンクセット+¥300 (スムージーを除く)

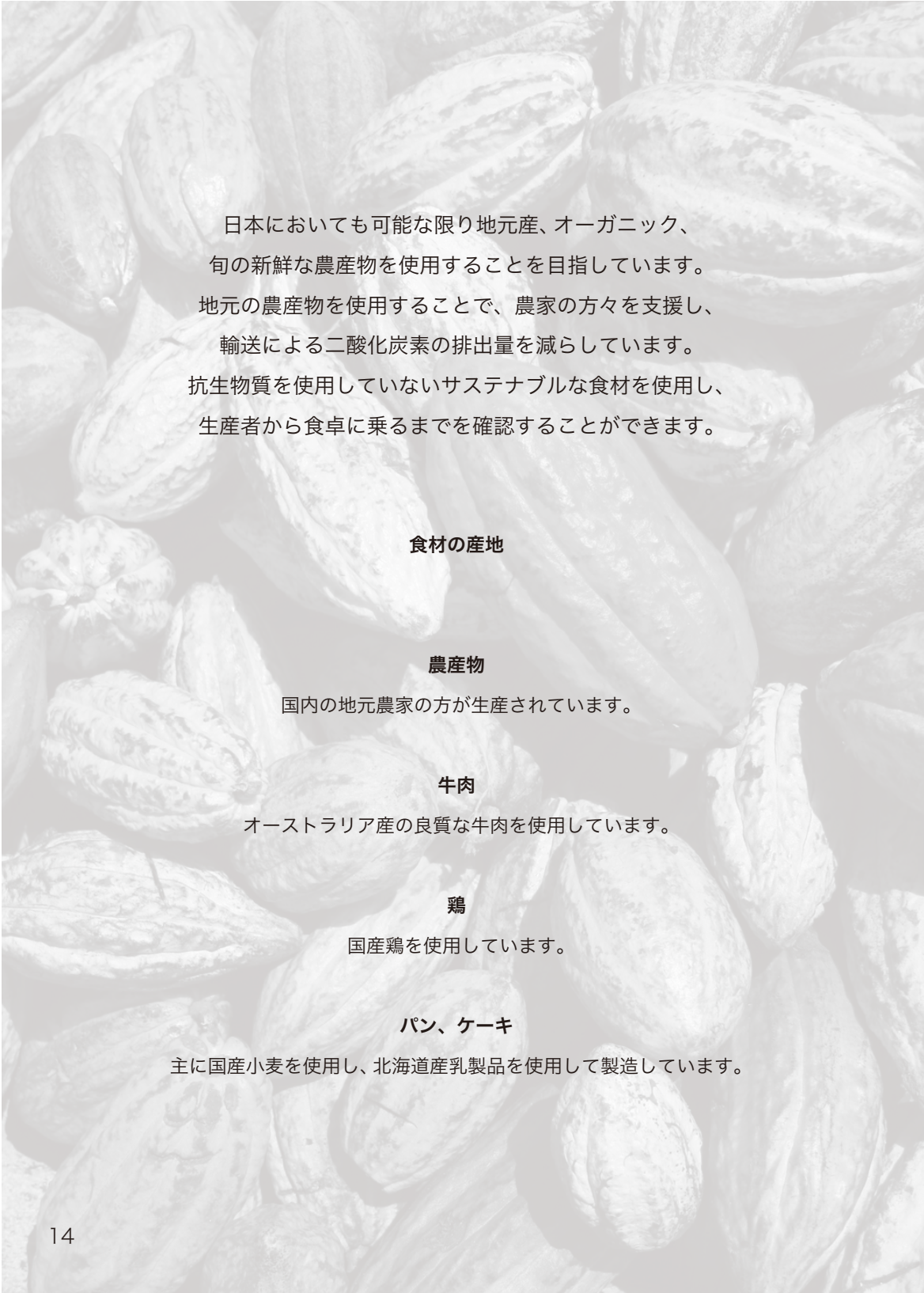


Caesar Salad 🌿 〇 〇

シーザーサラダ ¥1,200



ボリューム感たっぷりのシーザーサラダ。
カカオニブと塩こしょうでじっくりマリネしたチキンや、
70% クラシックチョコレートを入れた
クリーミーなドレッシングは、
RABOT ESTATE COFFEE だけのオリジナル。
ドリンクセット+¥300 (スムージーを除く)



日本においても可能な限り地元産、オーガニック、旬の新鮮な農産物を使用することを目指しています。地元の農産物を使用することで、農家の方々に支援し、輸送による二酸化炭素の排出量を減らしています。抗生物質を使用していないサステナブルな食材を使用し、生産者から食卓に乗るまでを確認することができます。

食材の産地

農産物

国内の地元農家の方が生産されています。

牛肉

オーストラリア産の良質な牛肉を使用しています。

鶏

国産鶏を使用しています。

パン、ケーキ

主に国産小麦を使用し、北海道産乳製品を使用して製造しています。

Seasonal Menu

シーズナルメニュー



RABOT ESTATE COFFEE

coffee by cacao roasters
Saint Lucia
- SINCE 1745 -



ようこそ、カカオ料理の世界へ。

Desserts / Drinks



Cake ケーキ

ふんわりしっとりとした食感で、季節のフルーツを添えた華やかなケーキや、セントルシア島をイメージした自慢のブラウニー。温かいチョコレートソースをかけてお召し上がりください。

ドリンクセット+¥300 (スムージーを除く)



プレミアムバナナブレッド ¥1,000
Premium Banana Bread
アイスクリーム +¥200
Ice Cream

- ミルクィー 50
Milky50
カカオ 50%
- クラシック 70
Classic70
カカオ 70%
- ダーク 85
Dark85
カカオ 85%
- ダーク 100
Dark100
カカオ 100%
- ソルトキャラメル
Salted Caramel
カカオ 36%
- ヘーゼルナッツ
Hazelnuts
カカオ 70%
- アステカ
Aztec
カカオ 70%
- ミント
Mint
カカオ 70%
- バニラホワイト
Vanilla White
カカオ 36%
- マッチャ
Matcha
カカオ 36%

マーブルケーキと季節のフルーツ ¥1,000
Marble Cake with Seasonal Fruits
アイスクリーム +¥200
Ice Cream

バナナケーキと季節のフルーツ ¥1,000
Vanilla Cake with Seasonal Fruits
アイスクリーム +¥200
Ice Cream

セントルシア ブラウニー ¥1,000
Saint Lucia Brownie
アイスクリーム +¥200
Ice Cream

フレッシュなチョコレートソースをお選び下さい▶



Scone

スコーン



スコーンの起源は・・・
イギリスの歴史の霧の中ではっきりしていませんが、
ペイクストーンの上で小さな丸い形のイーストケーキを焼く、
古くからの伝統に由来しています。

スコーンの召し上がり方については、人それぞれですが、
まずスコーンを半分に割ってカカオニブバターを塗ります。
クイーン エリザベス2世によると、スコーンの上にジャムを広げて、
上にクロテッドクリームをのせる順番が最高の食べ方ようです。
一方、ホテルショコラの創業者は、最初にクロテッドクリームを広げて、
上にジャムをドロツとのせた方が美味しいと言います。

どちらを選ぶかは、あなたのお好み次第。
私たちの特製スコーンで、
英国流の午後の軽食“クリームティー”をお楽しみ下さい！

イングリッシュ スコーン

English Scone

¥600



ドリンクセット+¥300 (スムージーを除く)
エキストラ スコーン ¥200

アールグレイ スコーン

Earl Grey Scone

¥600



ドリンクセット+¥300 (スムージーを除く)
エキストラ スコーン ¥200

Mousse

ムース



ホテルショコラのある4都市をイメージした、
なめらかな口どけのショコラムース。マリアージュチョコレートをのせて！
ドリンクセット+¥300 (スムージーを除く)

ホワイトショコラ ムース

White Chocolat Mousse

¥650



ソルトキャラメル ムース

Salted Caramel Mousse

¥650



ヘーゼルナッツ ムース

Hazelnuts Mousse

¥650



ダークチョコレート ムース

Dark Chocolate Mousse

¥650





Ice Cream Of The Gods

アイスクリーム オブ ザ ゴッド

「神様の食べ物」と言われるカカオを贅沢に味わうカカオアイス。
ガーナ産カカオニブを、上質なミルクとクリームに漬け込みました。
まるやかにとろける上質な舌触りをお楽しみください。



カカオミルク


シヨコラ 65

スーパー ミックス


カカオミルク
Cacao Milk

シヨコラ 65
Chocolat 65

スーパー ミックス
Super Mix

★ コーン or カップで！ コーンのみ 

トッピング (FREE) :
ソースは、ソルトキャラメル、
ラズベリー、ヘーゼルナッツから
お選びください。

レギュラーサイズ Regular ¥500
キッズサイズ Kids ¥350 

Sundae サンデー



ビリオネア サンデー ¥800

Billionaire's Sundae

とびきり贅沢な味わいのビリオネア（億万長者）のサンデー。
アイスクリーム オブ ザ ゴッドに、ソルトキャラメルと
ヘーゼルナッツの2種類のソースをかけて。



※写真のトッピングはイメージです。



Rabot Estate Coffee

ラボエステート コーヒー

RABOT ESTATE COFFEE

coffee by cacao roasters
Saint Lucia
- SINCE 1745 -

私たちの自社農園「ラボエステート」は、
1745年にオープンしたカリブ海のセントルシア島にある
オーガニックでサステナブル（持続可能）なカカオ農園です。
地元の農家の方と一緒に自然の中で働きながら育てた素晴らしい
カカオ豆から、私たちは、シングルオリジン チョコレートを作り、
シングルコート チョコレートの製品化に向けて研究を重ねています。

細長いカカオの木、揺れるココナッツやマンゴーに囲まれて、
私たちは次の挑戦を見つけました。それがコーヒーです。

セントルシア島の農園の熱帯雨林の中心には
野生のコーヒーの木が生えており、
すぐにその魅力にとりつかれました。いつものように、
自然に導かれ、共に成長し、共に歩むことを教えてくれました。

私たちはコーヒーの世界に身を投じ、夢中になって学び、
できるだけ多くのことをここで吸収しました。

そして、私たちが持つ世界で最も優れたカカオの栽培と
焙煎についての知見のすべてをコーヒーに応用しています。

SPECIALITY DRIP COFFEE

Regular / Large

シーズンル コーヒー Seasonal	HOT / ICED	¥450 / ¥500
シングル オリジン Single Origin	HOT / ICED	¥490 / ¥540

COFFEE

Regular / Large

アメリカーノ Americano	HOT / ICED	¥400 / ¥450
カフェラテ Latte	HOT / ICED	¥420 / ¥470
カプチーノ Cappuccino	HOT	¥420 / ¥470
フラットホワイト Flat White	HOT	¥400 / ¥450
エスプレッソ Espresso	HOT	¥330 / ¥370
マキアート Macchiato	HOT	¥330 / ¥370

COLD BREW

オーガニック コールドブリュー Organic Cold Brew	¥520
--------------------------------------	------



Drinking Chocolate

ショコラドリンク

お好みのフレーバーで味わう濃厚カカオのショコラドリンク。
 全てホットでもアイスでもお楽しみいただけます。
 カカオホイップをトッピングしたり、エスプレッソショットを加えて
 コーヒーショコラにしたり、お好みでカスタマイズを楽しんで。

★お好みのチョコレートフレーバーを1つお選びください。

ミルキー 50
Milky 50

クラシック 70
Classic 70

ダーク 85
Dark 85

ダーク 100
Dark 100

ソルトキャラメル
Salted Caramel

ヘーゼルナッツ
Hazelnut

アステカ
Aztec

ミント
Mint

バニラホワイト
Vanilla White

マッチャ
Matcha

HOT Regular ¥500 / Large ¥600

ICED Regular ¥550 / Large ¥650

※アイスドリンクは全てアイス クリーム オブ ザ ゴッドを使用しています。

カスタマイズ メニュー

カカオホイップ +¥100
Cacao Whip

ソルトキャラメル
ウォッカ ワンショット +¥300
Alcohol Shot (※アルコールを含みます)

エスプレッソ ワンショット +¥50
Espresso One Shot

豆乳 +¥0
Soy Milk

ミルキー 50
Milky 50
カカオ 50%

クラシック 70
Classic 70
カカオ 70%

ダーク 85
Dark 85
カカオ 85%

ダーク 100
Dark 100
カカオ 100%

ソルトキャラメル
Salted Caramel
カカオ 36%

ヘーゼルナッツ
Hazelnuts
カカオ 70%

アステカ
Aztec
カカオ 70%

ミント
Mint
カカオ 70%

バニラホワイト
Vanilla White
カカオ 36%

マッチャ
Matcha
カカオ 36%



Tea

ティー

英国から直送したホテルショコラオリジナルティーは、茶葉と共にカカオシェル入り。フードやパティスリーとも好相性です。

※Breakfast,Earl Grey にはカカオシェルは入っておりません。

ICED TEA

アイ스티ー

Iced Tea

Regular ¥380 / Large ¥450

ラズベリー & ライム

Raspberry & Lime Iced Tea

レモン & ジンジャー

Lemon & Ginger Iced Tea

マンゴー

Mango Iced Tea

ブルーベリー & クランベリー

Blueberry & Cranberry Iced Tea

Regular ¥400 / Large ¥500

HOT TEA

イングリッシュ

ブレックファスト

¥340

English Breakfast Tea

アールグレイ

¥340

Earl Grey

Soft Drink

ソフトドリンク



SMOOTHIE

スムージー

Regular ¥500 / Large ¥650

マンゴー & オレンジ スムージー

Mango and Orange with a hint of Dark Chocolate

レッドベリー & ホワイトチョコ スムージー

Raspberry, Strawberry, Blackberry and Blueberry with White Chocolate

パイナップル グリーン スムージー

Pineapple, Kale and Spinach with Cacao Nibs

FRUIT DRINK

フルーツドリンク

ラズベリー&ミント レモネード

Raspberry & Mint Lemonade

Regular ¥400 / Large ¥500

オレンジ ジュース / アップル ジュース

Orange Juice / Apple Juice

Regular ¥400 / Large ¥500

ミネラルウォーター

Water

¥150

KIDS' DRINK

キッズドリンク

オレンジ ジュース /

アップル ジュース / ミルク

Orange Juice / Apple Juice / Milk

¥150



Accessorise It!

ドリンクと一緒にいかがですか？



DUNKING BISCUIT

ダンキン ビスケット

ショコラドリンクやコーヒーに浸してお召し上がりください。

チョコレート/フルーツ

Chocolate / Fruit

¥300



BATONS

バトン

コーヒーのお供に、8gのバトンチョコレート3本入。

キャラメル

Caramel

65% スーパーミルク

65% Supermilk

85% ダーク

85% Dark

¥300



Alcohol

アルコール

CACAO BEER

カカオビール

カカオブロンディ

Cacao Bronde (IPA)

カカオビール

Cacao Beer (Dark)

¥700



Seasonal Menu

シーズナルメニュー

