



# COFFEE

## Quickecup

本日の  
クイックカップ すぐにご提供できるブレンドコーヒー。



1950 ブレンド

THE 1950

ALLSPICE - EARL GREY - CANDIED

濃厚でキャンディのような甘みとスパイスの複雑さを特徴とするヴァーヴを象徴するブレンドです。フィルターコーヒーでも、エスプレッソでも、ブラックでも、ミルクと合わせても、美味しくお楽しみいただけます。

8oz. 380

12oz. 450

ONE MORE COFFEE +180

レシートご持参で2杯目がおかわりできます。

## Pourover

プアオーバー



ホリデーブレンド

HOLIDAY BLEND

BRANDY - CHERRY CORDIAL - SPICED

今年も味わえるホリデーブレンド。チェリー果実を感じさせるほのかな甘さのなかに、温もりのあるブランディのような香ばしさを楽しめる年に一度だけの特別なブレンドです。

hot 630

ice 680



スマヴァ ハニープロセス // コスタリカ

SUMAVA HONEY-PROCESS // COSTA RICA

FIG - DARK CHOCOLATE - DECADENT

今年のフィンカスマヴァは、濃密なイチジクと芳醇なダークチョコレートのフレーバーが特徴です。ハニープロセスの特徴であるダークフルーツの強い味わいも是非お楽しみください。

hot 630

ice 680



ジェイミー ブランドン マラゴジッペ // ニカラガア

JAIME BLANDON MARAGOGYPE // NICARAGUA

STARFRUIT - ELDERBERRY - JUICY

ジェイミーブランドンの農園から届いた、スターフルーツとエルダーベリーの味わいが特徴の"トロピカル"を体現するコーヒーです。

hot 630

ice 680



ガクユイニ // ケニア

GAKUYU - INI // KENYA

GUAVA - TANGERINE - LUMINOUS

華やかなタンジェリンオレンジの酸味とトロピカルフルーツの芳醇な香りが見事に調和したコーヒーです。

hot 630

ice 680



ナノチャラ // エチオピア

NANO CHALLA // ETHIOPIA

NECTARINE - WILDFLOWER HONEY - INTRICATE

フローラルな香りとストーンフルーツの甘さが絡み合い、穏やかで上品な果実味を醸し出すコーヒーです。

hot 630

ice 680



バンクーバー デカフェ

VANCOUVER DECAF

DECAF  
カフェインレス

HONEY - CANDIED ALMOND - CHOCOLATE

コロンビアとブラジルのコーヒーをスイスウォータープロセスによりカフェインレスのデカフェとしてご用意しました。

hot 550

ice 600

## Coffee Flight

本日のコーヒーフライト



産地、農園、品種などによる味わいの違いが楽しめるコーヒー3種のテイスティングメニュー。プアオーバーより好きなコーヒーを3種お選びください。

980

SANTA CRUZ, CALIF.  
**VERVE**  
COFFEE ROASTERS

\*表示金額は全て税抜価格です。

# ESPRESSO & TEA



## *Special* スペシャル

🚩 ... SEASONAL

**LATTE VALENCIA** ラテバレンシア Verveシグネチャーのエスプレッソと相性の良いオレンジを使用したオリジナルラテ

ラテ バレンシア  
LATTE VALENCIA

650

キャラメル ラテ バレンシア  
LATTE CARAMEL VALENCIA

680

**BOWL OF SOUL** ボウルオブソウル フランス産オーガニック豆乳を使用したアメリカで人気のティーラテ

カモミールティー  
CHAMOMILE TEA

650

モロッカントティー  
MOROCCAN MINT TEA

650

**JAPANESE BOWL OF SOUL** ジャパニーズボウルオブソウル 日本茶を使用した日本オリジナルのボウルオブソウル

抹茶ラテ ※カプチーノサイズ  
MATCHA

700

極上ほうじ茶  
ROASTED GREEN TEA

700

## *Espresso* エスプレッソドリンク

### OPTION

シングル オリジン エスプレッソ **+100**  
SINGLE ORIGIN ESPRESSO  
フナフ // グアテマラ TOFFEE - GOLDEN RAISIN - SYRUP

デカフェ  
DECAF - カフェインレス  
バンクーバーデカフェ // ブレンド HONEY - CANDIED ALMOND - CHOCOLATE

エスプレッソ  
ESPRESSO

450

モカ  
MOCHA

ice **650** hot **650**

ワン&ワン  
ONE&ONE

500

🚩 アーモンドミルク カプチーノ  
ALMOND MILK CAPPUCCINO

hot **650**

カプチーノ  
CAPPUCCINO

520

🚩 カフェトニック  
【エスプレッソトニック】

ice **650**

ラテ  
LATTE

ice **550** hot **550**

KAFFE TONIC

## *Cold Brew* コールドブリュアアイスコーヒー

🚩 コールドブリュア 12oz. **500** 16oz. **550**  
【水出しアイスコーヒー】  
COLD BREW

🚩 ニトロブリュア 12oz. **550** 16oz. **650**  
【クリーミーアイスコーヒー】  
NITRO COLD BREW

🚩 おかわり  
ONE MORE COFFEE **+300**

## *Tea* ティー

カスカラ【コーヒーチェリーティー】  
HOT CASCARA

550

煎茶  
SENCHA TEA

800

アイスハイビスカス カスカラ  
ICED HIBISCUS CASCARA

550

極上玄米茶  
PREMIUM GENMAICHA TEA

550

カモミールティー  
CHAMOMILE TEA

ice **600** hot **550**

モロッカントティー ice **600** hot **550**  
MOROCCAN MINT TEA

# PASTRY



鎌倉の天然酵母のパン屋「パラダイスアレイ」より直送

## Food フード

フランス素材の自然な持ち味を大切に作る白金のフレンチ〈フランス〉のオーナーシェフ福田祐三さんプロデュースによるVERVE オリジナルフード。

**アヴォカドトースト 800**

### AVOCADO TOAST

AVOCADO - SMOKED PAPRIKA MAYONNAISE - LIME

アメリカ西海岸で大人気のアボカドトーストを独自アレンジ。  
濃厚な自家製スモークパプリカマヨネーズを塗ったトーストに、  
ライムで合えたアボカド1個を贅沢にのせました。

**マッシュルームのトースト 800**

### MASHROOM TOAST

MASHROOM - FROMAGE BLANC CHEESE - WALNUT - VINAIGRETTE

フロマーージュブランチーズを贅沢にめったトーストに、  
薄くスライスしたブラウンマッシュルーム3個をトッピングし、  
クルミオイルと赤ワインビネガーと塩で仕上げました。

**鎌倉ハムのクロックムッシュ 800**

### CROQUE MONSIEUR

KAMAKURA HAM - SAUCE BECHAMEL - CHEESE

ホワイトソースを塗ったトーストに、地元食材の鎌倉ハムと  
チーズをふんだんに乗せてカリッと焼き上げました。

**しらすとフレッシュトマトハーブのトースト 800**

### SHIRASU TOAST

SHIRASU - TOMATO - HERB - GARLIC

かりっと焼き上げたトーストにしらすとフレッシュトマトの  
ペペロンチーノをたっぷりとのせフレッシュなりコッタチーズと  
ハーブをトッピングしました。

## Waffle ワッフル

**リエージュワッフル 500**

### LIEGE WAFFLE

SERVED DAILY 8AM-11AM

バターをたっぷり使ったシンプルなシュガーの  
甘みが嬉しいワッフル。朝食限定メニューです。

**季節のフルーツと生ハム、 1000**

### ジャガイモとフロマーージュブランのワッフル SAVORY WAFFLE

SEASONAL FRUITS - PROSCIUTTO HAM - FROMAGE BLANC - POTATO

バターをふんだんに使ったワッフルに、ジャガイモとフロマーージュブランを  
たっぷりのせて、季節のフルーツと生ハムを贅沢にあしらった、  
食べ応えのあるお食事用ワッフルです。

**オレンジとチョコレート、 1000**

### コーヒークリームのワッフル

#### SWEETS WAFFLE

ORANGE - CHOCOLATE - CACAO NIB - COFFEE CREAM

バターをふんだんに使ったワッフルに、VERVEのオリジナルコーヒークリームを  
たっぷりとつけてカカオニブとフレッシュなオレンジを  
あえたフレーバー豊かなデザートワッフルです。

## Cake ケーキ

▶ ガーデンハウスクラフツ(GARDEN HOUSE CRAFTS)

季節の食材を使った新鮮なデリ、素材にこだわり店内で作る自家製のベーキングスイーツなどが楽しめるお店。

**ニューヨークチーズケーキ 500**

### NY CHEESE CAKE

クリームチーズが多めの濃厚バイクドチーズケーキです。

**ホームメイドバニララムレーズン 500**

### バナナパウンドケーキ

HOMEMADE VANILLA RUMFARSH BANANA  
POUND CAKE SERVED WITH FRESH CREAM

ラム酒香るパウンドケーキです。

**コーヒークリームチーズケーキ 550**

### COFFEE CHEESE CAKE

生地にコーヒーを加え、ヴァーヴのコーヒークリームを  
のせたオリジナルデザートです。

**北海道産発酵バターパウンドケーキ 500**

### BUTTER POUND CAKE SERVED WITH FRESH CREAM

こだわりの発酵バターを使用した濃厚ケーキです。