

FabCafe MENU

Winter 2019

BURRATA AND PROSCIUTTO SANDWICH

ブルータチーズと
生ハムのサンドイッチ



単品 ¥1,300

MESSAGE

寒さが身にしみる冬がやってきました。FabCafeでは、身も心も満たされる、この季節ならではの温かみのあるメニューをご用意しています。ブルータチーズと生ハムのサンドイッチ(上)は、チーズスタンドのジューシーなチーズを堪能できる人気のサンドイッチです。

Season greetings! The FabCafe winter menu wishes you festive times with food and drinks to warm and satisfy you. Our buratta and prosciutto sandwich (above) uses a delectably creamy local cheese from the famous Shibuya Cheese Stand.

OUR APPROACH TO COFFEE

FabCafeの豆は全て、単一(シングル)の農場、生産者、品種や精製方法などの単位で一銘柄とした「シングルオリジン」のコーヒーを取り扱っています。農作物としてのコーヒーはワインの世界のように土地の気候、土壌、人の3要素によって構成されるテロワール/マイクロクライメット(微小気候)を表現し、魅力のある風味特性を持っています。バリスタがあなたの気分や天候に合った豆をおすすめしますので、気軽にお声がけください。

FabCafe's coffee beans are all single origin specialty coffee. Single origin means the coffee has been sourced from one single crop, producer, or region within the same country. A traceable coffee means coffee drinkers can delight in knowing that the flavor they are tasting reflects the unique characteristics local to that coffee's regional conditions. At FabCafe, we pride ourselves in serving our single origin coffee with intention and care.



ESPRESSO

		HOT	ICED
Espresso	エスプレッソ	¥400	-
Americano	アメリカーノ	¥440	¥440
Espresso Soda	エスプレッソソーダ	-	¥600
Cappucino	カプチーノ	¥440	-
Marshmallow Latte ★	マシュマロラテ	¥600	-
Cafe Latte	カフェラテ	¥440	¥440
Milky Latte	ミルクイーラテ	¥400	¥400
Honey Latte	ハニーラテ	¥440	¥440

TEA

		HOT	ICED
Ginger Chai Latte ★	ジンジャーチャイラテ	¥580	-
White Milk Tea	ホワイトミルクティー	¥580	-
Earl Grey	アールグレーティー	¥470	¥470
Organic Spring Jasmine	スプリングジャスミンティー	¥470	-
Chamomile Citrus	カモミールシトラスティー	¥470	-

No charge for soy

ミルクは、豆乳に無料で変更することもできます

COFFEE

		HOT	ICED
Cup of the Day	日替わりコーヒー	¥400	¥400
Cold Brew ★	水出しコーヒー	-	¥550
Aeropress Coffee	エアロプレスコーヒー	¥600	¥600

At FabCafe, we curate a rotating coffee menu with Japanese specialty coffee roasters. Please select your Aeropress coffee beans.

本日のコーヒー豆からお選びください。FabCafeでは、厳選したロースタリーのこだわりあるスペシャルティコーヒーを提供しています。



- スチームミルク
Steamed Milk
- はちみつ
Honey
- エスプレッソショット
1 Shot Espresso

+¥100
MENU

★ おすすめ
Recommended

 すべてお持ち帰りできます。
All are good for quick to go!

 表示価格はすべて税抜き価格です。
Prices do not include tax.

 COFFEE & TEA

SPICED GINGER TEA

自家製
スパイスジンジャー
(アイス/ホット)



¥560

生姜やスパイス、アクセントに唐辛子を使った自家製スパイスジンジャーシロップを使用。じんわりと温まる冬の季節にオススメの一杯です。

FabCafe original ginger tea made with homemade simple syrup paired with holiday spices and a hint of chili pepper.

Iced or hot is available.

SPICED GINGER MOCHA

スパイスジンジャーモカ
(アイス/ホット)



¥580

自家製スパイスジンジャーシロップのピリッとした風味がアクセントのカフェモカです。ココアとスパイスでほっこりと温まります。

A spicy café mocha with a kick of FabCafe original ginger simple syrup.

Iced or hot is available.

HOT SMOOTHIE

ホットスムージー
(かぶ / 有機人参)



¥480

スムージーなのにホット?!ホットスムージーは野菜本来の味をシンプルに味わいながらも、身体も心も温まる栄養満点のドリンクです。お食事のお供にもオススメです!

Hot smoothie?! Ever want something quick and warm, delicious and healthy? How about a hot smoothie! High in vitamins, great on the go!

SOFT DRINKS

Homemade Lemonade ★	自家製レモネード
Tosayama Ginger Ale	土佐山ジンジャール
Orange Juice	オレンジジュース
Milk	ミルク
Perrier (330ml)	ペリエ

SMOOTHIES

Pink Raspberry, apple, beet, lemon syrup, soy milk	ピンクスムージー ラズベリー、りんご、ビーツ、 レモンシロップ、豆乳	¥580
Green Kiwi, spinach, mango, orange, lemon	グリーンスムージー キウイ、小松菜、マンゴー、 レモンシロップ	¥580

HOT	ICED
¥560	¥560
-	¥600
-	¥400
¥350	¥350
-	¥550

CRAFT BEER

Please check for today's craft beer selection.
Offering Japanese-made Lager, IPA, Pale Ale and more!

本日のクラフトビールをご覧ください。日本各地の地ビール
(ラガー、IPA、ペールエール)をご用意しています!

All
¥1,000

WINE

Glass Red	グラスワイン 赤	¥700
Glass White	グラスワイン 白	¥700

CRAFT GIN

Gin & Tonic ★	ジントニック	¥800
---------------	--------	------

2杯目以降100円引きになります。
気になっていたドリンクを試してみ
ませんか?

After the first drink, all following
drinks are ¥100 off. Get that followup
smoothie, you deserve it.

-¥100
DISCOUNT

★ おすすめ
Recommended

🚲 すべてお持ち帰りできます。
All are good for quick to go!

☰ 表示価格はすべて税抜き価格です。
Prices do not include tax.

 DRINKS

FABCAFE PLATES =



+



OR



+



FabCafeプレートは、メインにサイドとドリンクがつきます。

All FabCafe plates come with a soup or bageuette and a drink from the plate drink menu!

CHICKEN AND AVOCADO BURRITO

自家製鶏ムネ肉とアボカドのブリトー



¥1,000
(単品フル¥1,000
ハーフ¥570)



人気のブリトーが美味しくリニューアルしました。ジューシーな自家製鶏ムネ肉とアボカド、フレッシュトマトがたっぷり入ったブリトー。胡麻油が香る十六穀米とサルサソースがアクセントになっています。

A burrito with juicy chicken fillet, avocado, fresh tomatoes, sixteen grain rice, sesame oil and salsa sauce.

HOMEMADE CURRY SOUP

ごろっと旬野菜の自家製カレーポトフ



¥1,100
(単品¥700)



佐賀県産の手作りソーセージと旬野菜がごろっと入った、カレーポトフ。6種類のスパイスを調合した自家製カレースープの、旨味と辛味のバランスがクセになります。

Tuna and fresh dill sandwiched between sweet brown bread. When toasted, the bread becomes crisp and the cheese melts to make it even more delicious.

MOZZARELLA AND PUMPKIN BURITTO

モzzarellaチーズとかぼちゃのブリトー



¥1,000
(単品フル¥1,000
ハーフ¥570)



チーズスタンドの濃厚モzzarellaチーズとかぼちゃ、アボカドの入ったヘルシーで贅沢なブリトー。ベジタリアン向けながらも満足感の高い一品です。

Rich mozzarella cheese from the Shibuya Cheese Stand complements roasted pumpkin, avocado, 16 grain rice and sesame oil with spicy salsa sauce.

TUNA AND DILL SANDWICH

ツナとディルのサンドイッチ



¥1,200
(単品¥850)



甘みが特徴の黒パンに、さわやかな香りのフレッシュディルやオレガノが入ったツナを挟んだサンドイッチ。温めると、パンはカリッと中のチーズはとろりと溶けさらに美味しく召し上がれます◎。

A house recipe curry soup with seasonal vegetables and handmade sausage from Saga Prefecture.

SEASONAL GRILLED VEGGIE SALAD

塩麹チキンと旬野菜のグリルサラダ



¥1,300
(単品¥980)



¥1,200
チキンなし
(単品¥880)

栄養の吸収をよくする塩麹でつけた国産鶏ムネ肉と、旬野菜がたっぷりと味わえるサラダ。グリルした11種の旬野菜の甘みが口に広がります。酒粕と白みそのオリジナルドレッシングと一緒に楽しみください!

Japanese chicken fillet served on a bed of salad with grilled seasonal vegetables and a white miso dressing.

SAUERKRAUT HOTDOG

ザワークラウトホットドック



¥1,100
(単品¥680)



ジューシーで肉厚なソーセージと酸味の効いたザワークラウトがたっぷり入っている贅沢なホットドック。リニューアルした全粒粉入りのパンは甘みが強くふわっとした食感が特徴。

A tasty hot dog with a juicy, thick sausage topped with sour sauerkraut. The bun uses domestic wheat flour and wild rice.

+ CHOOSE A DRINK
選べるドリンク

Speciality Coffee (Hot or Iced)
スペシャルティコーヒー (ホット・アイス)

Tea (Hot or Iced)
ティー (ホット・アイス)

Orange Juice
オレンジジュース

Ginger Ale
ジンジャーエール

HOMEMADE ORGANIC OATMEAL COOKIE

自家製オーガニック
オートミールクッキー



¥280

オーガニックのオートミールで作ったクッキー。トッピングはイチジクとクランベリーとレーズン。サクサクで食べ応えがあります。

An organic oatmeal crispy cookie topped with fig, cranberries, and raisins.

EGG TART

エッグタルト



¥350

富ヶ谷にあるポルトガル菓子店「ナタ・デ・クリスチアノ」の大人気商品を、FabCafeでも楽しめます。サクサクのパイ生地の中にとろりと優しい甘さのカスタードが入ったタルト。

A silky custard tart with a buttery flakey crust. Great with a cold brew coffee.

HOMEMADE COFFEE POUNDCAKE

自家製コーヒーパウンドケーキ



¥280

シングルオリジンのスペシャルティコーヒーを使用したパウンドケーキ。バナナ・くるみ・豆乳を使用しており、しっとりとした食感。

A coffee pound cake using single-origin specialty coffee. Uses banana, walnuts and soy milk for a delectably moist texture.

SEASONAL MACARON

季節のマカロン



S r e c e t t e

オープン以来、FabCafeを代表するスイーツとして人気のマカロン。専属パティシエのSrecetteが、季節に応じて様々なフレーバーのマカロンを作っています。

Please ask for current flavor offerings.
味の種類はスタッフにお尋ねください

¥240



Srecette (エスルセット)

都内2店舗のパティスリーでパティシエとして勤務後、2012年からFabCafeに携わる。季節のマカロンのほか、季節ごとに「Fabパフェ」も提供。パフェを1つの表現として、試作、撮影、仕込み、当日の組み立てまで一貫して行っている。

ドリンクとスイーツの
ご注文で通常価格から
¥100 OFF!

If you purchase a sweet and
any drink together, you can
receive a -¥100 discount!

SWEETS
SET



すべてお持ち帰りできます。
All are good for quick to go!



表示価格はすべて税抜き価格です。
Prices do not include tax.



SWEETS

COMMUNITIES

FabCafeは、コーヒーを楽しみながら様々なモノづくりができる場所。また、最先端のクリエイティブコミュニティが集まる場所でもあります。

ここには様々な分野...建築、ファッション、バイオテクノロジー、ドローン、ロボティクス、...のクリエイターが集まり、日々のイベントやワークショップを通じて、新たな知識を学び、誰も見たことがないモノを作り出すための好奇心が集まっています。

コミュニティはどれも開かれたもので、誰でも参加することができます。まずはイベントを覗きに来て、コミュニティに参加してみてください。



ASK A FAB STAFF

店内には様々なデジタルものづくりマシンがあります。

店内中央の赤いレーザーカッターの隣が「Fabカウンター」です。ものづくりのエキスパートであるFabスタッフがいます。「何をつくろう?」「どうやって作ろう?」と迷ったら、まずはFabスタッフに相談しましょう。

Fabスタッフは学生もいますし、プロのアーティストもいます。作業の合間を縫っての相談になりますが、作りたいものがあったら気軽に声をかけてください。Fabスタッフと話して、アイデアが固まったらマシンを予約しましょう。



FACILITIES



FabCafeの2Fはコワーキングスペースになっています。ここには3Dプリンターや刺繍ミシン等の大型の機械、また木工作業用の様々な工具が置いてあります。コミュニティが集まりイベントができるスペースもあります。アイデアがあり、何かを作りたい方なら誰でもウェルカム。模型を広げながらマシンを使ったり、プロトタイプを広げたり。2Fをご利用希望の方は、スタッフまでお声がけください。見学も可能です。

レーザーカッター

素材をデータ通りに切断したり、削ったりすることができます。



UVプリンター

平面的な素材であれば、フルカラーで素材にプリントすることができます。



店内のマシンは誰でも予約できます。当日の予約状況はスタッフまでお尋ねください。

自分でデータを作って持ち込みむ場合は、Webサイトより予約してください。予約が空いていれば当日でも使用できます。データがなくても、その場で写真を使ったり、素材を決めるだけで作ることができるメニューもご用意しています。

HAVE AN EVENT WITH US!

イベントやパーティーをFabCafeで行いませんか。

個人・企業に関わらず、貸切イベントやパーティーの会場として、FabCafe (1F,2F)をご利用いただくことが可能です。3Dプリンターやレーザーカッターを使用したものづくり体験や、キッチン設備、プロジェクターや音響設備も充実しています。年間200本以上のイベントを開催するスタッフがご要望に合わせてご相談に乗ります。

FOR INQUIRYS

問い合わせ

