

TOSA-BOLY Morning ¥1,650

2種のチーズと厚切りベーコンのホットサンド / ヨーグルト / ドリンク付き



ゴーダ & モッツアレラのシュレッドチーズ、8ミリにスライスした厚切りベーコン、目玉焼きが入ったホットサンド。パンはオーガニック小麦を使用したカントリーブレッドを使用。自家製粒マスタードの酸味がアクセント！

TOSA の アメリ칸ブレックファスト / サラダ / ドリンク付き



目玉焼き・ベーコン・ハーブソーセージ・パンケーキ2枚が入った王道のアメリカンブレックファスト。パンケーキには栄養価が高く風味と歯ごたえが特徴的なキタノカオリ全粒粉を使用しています。ベーキングパウダーは使わず酵母を使用し、一晩発酵させた生地を注文が入ってから焼き上げることで、しっとりモチモチした食感のパンケーキに。フライドオニオンの食感とコク、メープルシロップの甘味が寝起きの身体を優しく起こします。※注文毎に焼き上げますのでお時間が掛かります。

TOSA

★
★ THE BOLY OSAKA
★

ホットコーヒー / Guatemala

アイスコーヒー / Guatemala

アイスカフェオレ / Guatemala

ホットティ / Darjeeling

アイスティ / Tropical tea

アイスマルク

ブラッドオレンジジュース

Darjeeling by MUSICA

インド北東部、西ベンガル州に北にあるダージリンには四季があり、紅茶の収穫時期も季節に分けて行われています。冬の休眠期の後、3~4月の収穫が、若々しい「ファーストフラッシュ」、5~6月の「セカンドフラッシュ」には、有名な“マスカテル”フレーバー(フルーティとウッディの香りの質が混じったもの)を持つものが多く、最後に9~10月の穏やかな「オータムナル」となります。

MUSICA  TEA
DOJIMA JAPAN

グアテマラ中煎 by COFFEE LONG SEASON

世界遺産にも認定されている都市アンティグア。火山に囲まれた盆地エリアのため豊かな土壌で、標高がやや低い農園でもありながら高品質なコーヒーを輩出しています。北部に位置するラフォリー農園はフランス人オーナーがコーヒー技師として著名なセラヤ氏に託した農園です。シェードツリーや堆肥のコントロールなど同エリアの農園と比べて大変整備の行き届いた環境と言えます。ホンジュラスの中煎りよりも深い焙煎のためプルーンやレーズンのような厚みのある果実味で酸味が苦手という方にもお勧め出来る間口の広さがあります。


COFFEE
LONG
SEASON