

K I T A H A M A
umie



DRINK

umieでは、一杯ずつ丁寧にたててお出ししています。

※ミルクはすべて豆乳に変更できます。

Coffee & Espresso コーヒー & エスプレッソ

※ポットサービスはお一人ずつのご注文をお願いします。
エスプレッソは50円追加でW(ダブル)にできます。



屋島の自家焙煎珈琲
「山田屋珈琲店」さんとコラボした
umie オリジナルの珈琲です。

浅葱 あさぎ

hot / ¥600 ポットサービス / ¥850

朝の砂浜を散歩するような、軽くフルーティな
香り高いモカベースのコーヒーです。

瑠璃 るり

hot / ¥600 ポットサービス / ¥850

夕暮れから夜にかけて移りゆく海の色のような
深く豊かなコクのマンデリンベースのコーヒーです。

キャラメルチーノ

hot / ¥630 iced / ¥700

カップの上にはふわふわのフォームドミルクが
たっぷり。甘くてほろ苦いおすすめドリンクです。



カプチーノ

hot / ¥600 iced / ¥700



ホワイトいちご・ラテ

hot・iced / ¥700



ホワイトmelon・ラテ

hot・iced / ¥700

モカ・イルガチェフェ

hot / ¥600 ポットサービス / ¥850

ウエ ブレンドコーヒー

hot / ¥550 ポットサービス / ¥800

アメリカンコーヒー

hot / ¥550

カフェ・オ・レ

hot / ¥630 iced / ¥680

アイスコーヒー

iced / ¥580

アメリカーノ

hot / ¥550 iced / ¥580

エスプレッソ

hot / ¥430

カフェ・ラテ

hot / ¥630 iced / ¥700

カフェ・モカ

hot / ¥630 iced / ¥700

Tea 紅茶

紅茶

hot / ¥550 iced / ¥580

ミルク / レモン / ストレート
ダージリン茶葉を使用しています。

フレーバーティー

hot / ¥580 iced / ¥600

アップル / ローズ / ジャスミン

ロイヤルミルクティー

hot / ¥600 iced / ¥650

アッサム茶葉をミルクで煮出しています。

プレミアムロイヤルミルクティー

hot / ¥700

アイリッシュモルトの香りのハイグレード茶葉を使用。

ジンジャーティーエール

iced / ¥650

香り高いアイ스티ーをジンジャーエールで割りました。

Other その他

ココア

hot / ¥600 iced / ¥680

ミルク

hot / ¥530 iced / ¥580

シナモンミルク

hot / ¥550 iced / ¥600

キャラメルミルク

hot / ¥580 iced / ¥650

モナンミルク

hot / ¥580 iced / ¥650

いちご/ラズベリー/カシス/パッションフルーツ
グリーンアップル/ココナッツ/ヘーゼルナッツ
たっぷりのミルクにお好みのシロップを加えて
お召し上がりください。



Fresh Juice

フレッシュな素材を使った爽やかドリンクです。



白桃ラッシー



ピンクはちみつスカッシュ



ベリーエール



しばりたてフレッシュジュース



モナンソーダ

白桃ラッシー

iced / ¥700

白桃シャーベット入り。さっぱりしたヨーグルトドリンクです。

ピンクはちみつスカッシュ

iced / ¥650

ドライローズとレモンのはちみつ漬けをソーダで爽やかに。

ベリーエール

iced / ¥650

いちご、カシス、ラズベリー 3 種類のベリーシロップをジンジャーエールで割りました。甘くスッキリした飲み心地です。

しばりたてフレッシュジュース

iced / ¥700

オレンジ / グレープフルーツ

マンゴー & グレープジュース

iced / ¥600

ライチ & グレープジュース

iced / ¥600

モナンソーダ

iced / ¥650

いちご / ラズベリー / カシス / パッションフルーツ / グリーンアップル

ペリエ (ミネラルウォーター炭酸水) にお好みのシロップを加えてお召し上がりください。

ハニーレモン

iced / ¥600 hot / ¥550

ジンジャーエール

iced / ¥550

プレーン / ブラック

ウィルキルソンのジンジャーエールです。
オーソドックスなプレーン味と、ピリッと辛口なブラック味。

SWEETS

優しい味わい。umie のとおきスイーツ。



チーズケーキ
¥420

KIRIクリームチーズと
サワークリームを
たっぷりと使った、
濃厚な味わいの自家製
チーズケーキです。



チョコバナナケーキ
¥500

くるみとチョコのクラン
ブルをたっぷりとのせて
チョコソースをかけました。
フォークを入れるとバナナの
香りがふわっと広がります。



お楽しみマフィン
1個 ¥400

中身は毎日の
お楽しみです。
詳しくはスタッフに
おたずねください。



コーヒーゼリー
¥680

umieのこだわり、ほろ苦い
エスプレッソのゼリーに
あっさりとした甘さの
バニラアイスをおトッピング。



バニラアイス
¥550

塩江・ふじかわ牧場直送、
ミルクの香りたっぷりの
あっさりバニラです。



エスプレッソ・コンパナ
¥650

塩江・ふじかわ牧場のあっさり
バニラアイスにあつあつ
エスプレッソをかけて。



お店でも、お家でも、ほっと一息。

手づくりスコーン

オーダー後に焼きますので、20〜30分程お時間を頂きます。



プレーンスコーン
1個 ¥300

さくさく＆ふんわり、
umie自慢のスコーンです。
クリームチーズ＆マーマレード付き。



瀬戸内スコーン
1個 ¥350

小麦粉は香川県産の「さぬきの夢」を
使用し、高瀬の緑茶、三豊のいりこ、手作り
ジャムなど季節にあわせて焼き上げて
います。味は季節によって変わりますので
スタッフにおたずね下さい。



豆腐ドーナツ
1個 ¥180

豆腐と豆乳を練りこんだ、ちょっと
懐かしい素朴な甘さのドーナツです。

PICKUP MENU

ラム酒がふんわり香る、
しっとりと濃厚なプリン。



かぼちゃプリン

550 円

ギリギリまで焦がした
カラメルソースが、
かぼちゃのkokや
甘味を引き立ててくれます。



デカフェ

(カフェインレスコーヒー)

- カップ 600円
- カフェオレ 680円
- ポットサービス 850円

カフェインを97%以上除去した
オーガニックコーヒー豆を使用。

※コーヒー豆の産地はその時によって
変わります。

FOOD

手づくりにこだわった umie オリジナルメニューです。



ビーフシチュープレート

¥1,350

夏冬問わず大人気！牛のすね肉をじっくり煮込んだumie自慢のビーフシチューです。ボリューム満点のプレートでどうぞ。

ベーグル、サラダ、ポテト、ヨーグルト付

ごはんとのセットに変更できます。▶▶



カレープレート

¥1,150

ナスとひき肉入り、ココナッツミルク風味のまろやかカレーです。

サラダ、ヨーグルト付



ミネストローネ

カップ ¥600 / ボウル ¥750

パプリカ、じゃがいも、玉ねぎ、人参…野菜たっぷり
トマト風味のスープです。



ビーフシチュー

カップ ¥600 / ボウル ¥750

夏冬問わず大人気！
牛のすね肉をじっくり煮込んだumie自慢のビーフシチューです。



フライドポテト (ケチャップ付き)

スモール ¥400 / レギュラー ¥600

SIDE MENU



生ハムのせサラダ

スモール ¥600 / レギュラー ¥850

サイズとドレッシング(ごま or イタリアン)、
それぞれ好きな方をお選びください。



バゲット入りシーザーサラダ

レギュラー ¥850

たっぷりの野菜にガーリックトースト、温泉卵入り。
チーズ風味のドレッシングでボリューム満点の
お食事系サラダです。



あっあつのりんご Pizza

¥1,000

りんごに、甘酸っぱいサワークリームとはちみつを合わせて。
ぜひ、あったかいうちにお召し上がりください。



フレンチトースト

10 枚 / ¥900 5 枚 / ¥600

バターとメープルシロップたっぷりの濃厚な味を
お楽しみください。

ALCOHOL

Beer

ツバメビール ¥700

香川の東端、五名にあるTSUBAME BREWERYのクラフトビールです。



ブランシェ(白)
フルーティな味と香りの
ファームハウスエール
です。



塩レモン
レモンの香りとほんのり
瀬戸内の塩味。umie×
ツバメコラボビールです。

ハートランド (小ビン 330ml) 日本産
¥550

Wine & Sparkling Wine

ワイン(フランス)赤・白
ハーフ ¥1,500 / グラス ¥750

スパークリングワイン(スペイン)
ハーフ ¥1,500 / グラス ¥750
“フレッシュ コルドン ネグロ”



ホットワイン
¥600
フルーツの香りの甘く飲みやすい赤ワインです。

Whisky

ロック、水割り、ソーダ割り、ストレート

アーリータイムス
¥700

バランタイン ファイネスト
¥700

Cocktail



umieカクテル
¥700

ライチのお酒(ディタ)をベースに
グレープジュースと
ブルーキュラソーで割った
きれいな青色のカクテルです。

カクテル各種
¥700

詳しくはスタッフにお尋ねください。

ジントニック (ジン・トニックウォーター・ライム)
カシスオレンジ (カシス・オレンジジュース)
カシスグレープフルーツ (カシス・グレープフルーツジュース)
ソルティドッグ (ウォッカ・グレープフルーツジュース)
モスコミュール (ウォッカ・ジンジャーエール・ライム)
ミモザ (スパークリングワイン・オレンジジュース)
キューバリブレ (ラム・コーラ・ライム)



TAKE OUT MENU

ドリンクメニューはすべて
テイクアウトできます。



ナスとミンチのココナッツカレー

ルウのみ ¥550 / ライス付き ¥850

ココナッツ風味のまろやかカレーです。



ビーフシチュー

単品 ¥550

バゲットトースト付き ¥750 / フライドポテト付き ¥700



プレーンスコーン

1個 ¥250



瀬戸内スコーン

1個 ¥280



豆腐ドーナツ

1個 ¥180

※焼きたてスコーンをご希望の方は30分程度お時間をいただきます。瀬戸内スコーンの内容は日替わりのためスタッフまでお尋ねください。