

# 温甘八

Soft drink



各 **500** yen (税込)

## 松島コーヒー

Matsushima Coffee

松の実を丁寧にローストし、コーヒーにブレンドしました。香ばしい松の実が香る、コクのある味わい深いコーヒーです。

## 松島カフェオレ

Cafe au lait

コクのある深い味わいの松島コーヒーに濃厚なミルクを加え、まろやかに仕上げました。黒糖シロップもオススメです。

## ホットチョコミルク

Hot chocolate milk

濃厚なチョコレートたっぷりのカカオが香るドリンクです。ほっと一息つける優しい甘さが冷えた体に染み渡ります。



すべてホットドリンクとなっております。  
冷たいドリンクに変更もできますので  
ご注文時に店員にお申し付けください。

オススメ

## ほうじ茶ミルク

Hojicha milk

濃いめに煮出したほうじ茶の香ばしい香りとミルクの相性〇！去年提供してからほうじ茶の美味しさにハマる人続出です！

## 抹茶ミルク

Matcha milk

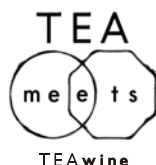
きちんと茶飲んで点てた抹茶とミルクのハーモニー。甘さ控えめで抹茶本来の香りも楽しめます。400yenで抹茶のご提供も可能です！

## ハニージンジャー

Honey Ginger

はちみつと生姜たっぷりの手作りの無添加シロップを使用。冷えた体をぽかぽかに温めてくれます。のども優しい♪

ミルク系ドリンクはすべて泡立てたミルクを注いでいます。ふわふわクリーミーな泡を楽しんでください。



甘八庵でドリンク・フードご購入の  
お客様に11月27日発売開始の  
TEAwineの試飲をご提供しています

商品のご予約はこちら



<https://hifood.theshop.jp>

# 甘八酒

Alcohol

**+100** yen

追加でご注文のドリンクにウイスキーor日本酒をプラスできます。味に深みが出て、冷えた体もぽかぽかに温まります。ぜひお好みの組み合わせを見つけてみてください。



お酒の量調整できます！

ウイスキー：宮城峡 その他、日本酒：日高見 その他  
※ 酒の種類は仕入れ状況によって異なります。

### 組み合わせ例

#### ほうじ茶ミルク+ウイスキー

Hojicha milk + whiskey

ウイスキーのクセをミルクが和らげてくれるのでウイスキー初心者さんにもおすすめです。ほうじ茶香る大人なドリンクです。

#### カフェオレ+ウイスキー

Cafe au lait + whiskey

「アイリッシュコーヒー」などのカクテルがたくさんあるようにコーヒーとウイスキーは好相性。大人味なカフェオレをぜひご賞味ください。

#### ほうじ茶ミルク+日本酒

Hojicha milk + Sake (Japanese rice wine)

日本酒の辛みが苦手な方にもおすすめ。ほうじ茶と日本酒の組み合わせは言わずもがな。アルコール度数高めなのでご注意ください。

#### ハニージンジャー+日本酒

Honey Ginger + Sake (Japanese rice wine)

生姜と日本酒の相乗効果でとても温まるドリンクです。和風なお酒が好きな方はぜひお試しあれ。

### アルコール限定メニュー

#### カウボーイ

Hot milk + whiskey

アルコール限定メニューのカクテルです。ホットミルクのまろやかさとほんのり香るウイスキーの味わいが絶妙。

# 麺

Noodles

## にぼバターたっぷりスープパスタ

Soup pasta with dried sardine butter ※11月8日からの販売です。

東京で大人気の煮干しパスタの名店『sisi煮干し (sisi Nibotan)』から入荷した、煮干しパウダーがたっぷり入ったコクと旨味たっぷりの「にぼバター」を贅沢に使用したスープパスタです。

数量限定！仙台初入荷！

未定

yen (税込)

未成年の飲酒は法律で禁止されています。  
未成年の方のご注文はお断りいたします。  
飲酒運転は絶対におやめください。