

おいしさの秘密

極上の味わいを生む、5つのこだわり

最高の一杯は、選び抜かれた素材と職人のこだわりから生まれます。
HORI COFFEE の極上ブルマンプレンド、そのおいしさの理由をご紹介します。

1 ブルーマウンテン No.1使用

英国王室御用達「ブルーマウンテンNo.1」をベースに、最高級豆を贅沢に使用しています。上品でやわらかな口当たりと、繊細な甘味が特長です。

2 7種類のブレンド

個性の異なる7種類の珈琲豆を絶妙に配合。それぞれの持ち味が重なり合い、奥行きのある味わいに仕上げています。

3 その年に収穫されたニュークロップを使用

その年に収穫された新鮮な豆のみを使用。瑞々しい香りと雑味のない、クリアな味わいをお楽しみいただけます。

4 アフターミックス製法

豆ごとに最適な焙煎を行い、その後にブレンドする独自の製法。それぞれの豆が持つ魅力を最大限に引き出します。

5 プロバット焙煎

世界中のプロが認める、ドイツ製焙煎機プロバットで、豆の旨みを最大限に引き出す丁寧に焙煎を実現。雑味のない、上質な味わいをお届けします。

この一杯に合う、特別なひととき。

豊かな香りと奥深いコクを、人気のデザートと一緒に楽しみください。



自家製カヌレセット

外はカリッと、中はしっとり。
珈琲の余韻をより深く引き立てます。

1,400円

ご一緒にお楽しみいただけます。



生シフォンセット

ふんわり、やさしい甘さ。
生クリームのコクが
珈琲の香りと相性抜群です。

1,650円

ご一緒にお楽しみいただけます。



チョコバナナワッフルセット

カリふわワッフルにチョコとバナナ。
珈琲のほろ苦さと甘さが
調和する人気の組み合わせ。

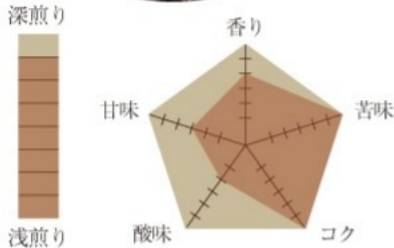
2,330円

ご一緒にお楽しみいただけます。

Hori Ice Coffee

ホリアイス珈琲

ホリアイスブレンド
＜ネルドリップ仕立て＞ 680円
＜1.5倍アイスブレンド＞ 850円
豆950円/100g(約10人分)



ガテマラをベースにしたアイスコーヒーのためのブレンド。ネルドリップ抽出ならではのコクと深みが特徴。深いコクと香ばしい苦味、キレのある後味はブラックで飲んでも、ミルクと合わせても美味しくいただけます。



珈琲と合う、おすすめセット

豊かな香りと奥深いコクを、人気のデザートと一緒に楽しみください。



ワッフルハーフセット

ホリ珈琲ならではの贅沢ワッフル。軽めのサイズで、カフェタイムにも◎。

ドリンクとセットで
1,080円



生シフォンセット

ふんわり、やさしい甘さ。生クリームのコクが珈琲の香りと相性抜群です。

ドリンクとセットで
1,230円



チーズケーキセット

アメリカの名店で出会った味の記憶をヒントに、オーナー自ら手がけたクラシックな逸品。

ドリンクとセットで
1,280円

お選びいただける
セットドリンク

サイフォン珈琲 / アイス珈琲 / 紅茶 (アイス or ホット)
オレンジジュース / リンゴジュース



*表示価格は全て税込です。

Pasta Menu

パスタメニュー

当店人気
NO.1

鉄板イタリアーノ
1,330 円

20年以上のロングヒットの理由は熱々鉄板の玉子の上に自家製トマトソースで絡めたもちもちのナポリ風のパスタが濃厚でジューシーな味わい。懐かしさと本物の美味しさが何回も食べたくなる！

+150円で
麺大盛り
(約100g 増量
→計 300g)

秋季
限定



旨辛コチュジャンソースの
韓国風ビビンパスタ
～とろける温泉卵添え～ 1,430 円

コク深い特製コチュジャンソースがパスタによく絡み、クセになる旨辛アレンジの韓国風パスタ。キムチの酸味と挽肉の旨味、香ばしい海苔の風味が食欲をそそる、贅沢な一皿です。

秋季
限定



秋薫る チキンと
ゴロッと秋野菜の
芳醇きのこソース 1,430 円

香ばしく焼き上げた鶏肉とホクホクの秋野菜を味わう贅沢な一皿。じっくり引き出したきのこの濃密な旨みがパスタに絡み、秋の香りが口いっぱいに広がります。

秋季
限定



濃厚トマトソースと
揚げなすのボロネーゼ風パスタ
～れんこんチップ添え～ 1,430 円

じっくり煮込んだ自慢の自家製トマトソースに、粗挽き肉の旨みとジューシーな揚げなす。フレッシュなブチトマトの爽やかな酸味と、れんこんチップスの香ばしい食感が最高のアクセント。

秋季
限定



秋鮭とほうれん草の
京風クリーム
～はんりかつお節添え～ 1,530 円

優しく豊かな風味の白みそをブレンドし、コク深くに仕上げたクリームパスタ。相性抜群の鮭とほうれん草の旨み、シャキッとした青ネギやあられのアクセントが光る、自慢の一皿です。

当店人気
NO.2



小海老の明太子
クリームソース 1,330 円

相性の良い明太子とベシャメルソースを組み合わせた生パスタに良く合う当店おすすめのクリームソースのパスタメニューです。

当店人気
NO.3



しめじとツナの和風ピリ辛
1,230 円

醤油ベースのホリ特製ソイソースとツナ、本しめじを混ぜ合わせたオリジナルのピリ辛和風ソース生パスタ。スタッフの間ではまかないで一番の人気です。

表示価格は全て税込です。



あさりと明太子の
スパゲティ 1,280 円

殻付アサリのだしと醤油ベースのホリ特製ソ
イソース、明太子で仕立てたシンプルな味付
けが長年お客様に支持されています。



4 種のキノコの
和風仕立て 1,230 円

本シメジ、マイタケ、エノキ、エリンギの4種のキノ
コを濃厚タイプの醤油ソースで絡めた和風パ
スタの王道的なメニュー。



バジルとモッツアレラの
トマトソース 1,330 円

自家製トマトソースをガーリックオイル仕立て
で絡め、バジルソースとモッツアレラチーズで
仕上げた人気の定番メニュー。



とろ〜り
カルボナーラ 1,330 円

熟成ベーコンと純生クリーム、卵黄、パルメザン
チーズを絡めたパスタの王道メニュー。濃厚で
クリーミーな味わいがGOOD♪



食事のお供に
もう一品

ガーリックトースト 350 円

ソフトフランスを薫り高いガーリックバターで仕
上げた一品。外はカリッと香ばしく、中はふんわ
り。シンプルだからこそ際立つ、素材の風味をお
楽しみください。



食事のお供に
もう一品

明太ガーリックトースト 450 円

明太子×ガーリックバターの最強コンビ。ソフ
トフランスに旨みたっぷりの明太子をトピン
グし、薫り高く焼き上げました。ビリ辛&コク深
な味わいに手が止まりません。

パスタメニューご注文の方限定

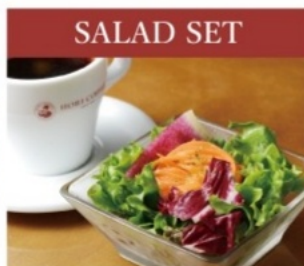
お得なセットメニュー



DRINK SET

ドリンクセット
通常 700 円→ +550 円

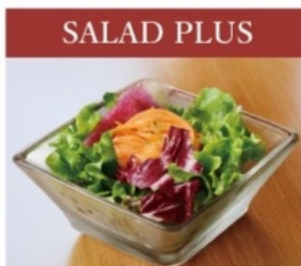
【お飲み物はこちらからお選びください】
珈琲 / 紅茶 (Ice/Hot) / オレンジ / りんご



SALAD SET

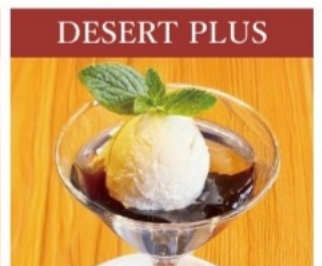
サラダセット (ドリンク付)
通常 1,000 円→ +700 円

【お飲み物はこちらからお選びください】
珈琲 / 紅茶 (Ice/Hot) / オレンジ / りんご



SALAD PLUS

単品サラダ
通常 400 円→ +350 円



DESERT PLUS

セットデザート
+400 円

内容は日替わりです。
※写真はある日の一例です。



パスタメニューは全てテイクアウトできます

※ご注文をいただいてからパスタを茹であげますので
余裕を持ってご注文ください。※お電話での予約注文も承ります。