



喫茶 太陽コンパス

TAIYO COMPASS COFFEE

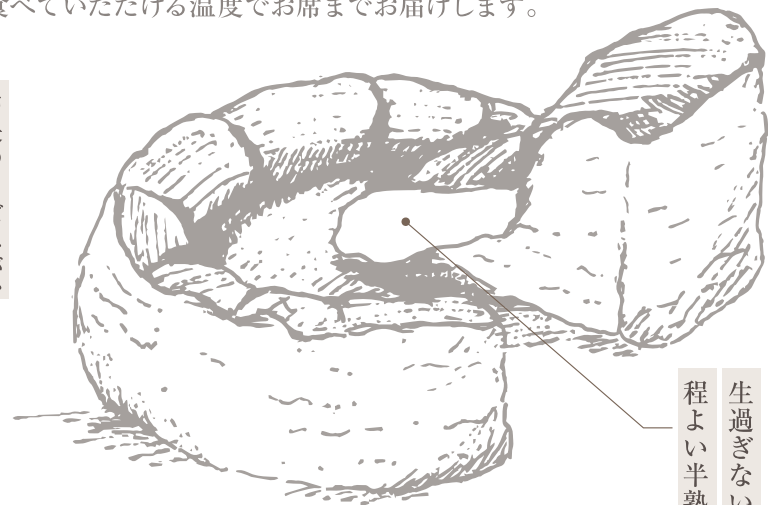
渡り鳥もハチも、動物は皆どんなに遠く羽ばたいても生まれ故郷へと真っ直ぐに帰る術を知っている。彼らは、奇しくも皆等しく、内なる太陽コンパスを頼りに故郷へと帰る。人々がそれぞれのルーツや初心に立ち返る場所、東洋と西洋の歴史が交錯する港町ならではのどこか懐かしさを感じる喫茶文化。異国情緒あふれる特製の生カステラやプリンなどのデザートやこだわりの珈琲。ピラフやナポリタン、グラタンなどの定番喫茶メニューをこだわり抜いた上質なアレンジで。しっかりしたお食事から軽食、喫茶、大人からお子様までオールデイで使え、ノスタルジィな空気漂う、新しくパブリックな喫茶店。

「太陽コンパスの生カステラ」3つのこだわり

Point.01 中はトロリ半熟、外はしっとりふわふわ。

何度も試行錯誤を重ね、完成したこだわりの焼き加減で、毎日店内でひとつひとつ丁寧に焼き上げます。
お召し上がりは焼き立てよりも、生地のお食感と味わいが整う常温で、一番美味しく食べていただける温度でお席までお届けします。

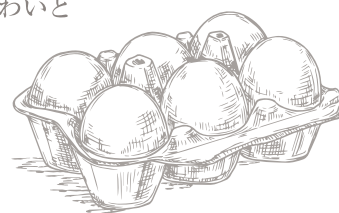
中央のくぼみが、
トロリ半熟の美味しい証。



生過ぎない
程よい半熟感。

Point.02 国産ブランド鶏卵「龍のたまご」

特別な天然配合飼料で大切に育てられたニワトリの「龍のたまご」を使用。
栄養価が高く、産みたてたまごのような濃厚でコクのある味わいとひと目見て、違いの分かる色の濃さが特徴。
卵白と卵黄のバランスにもこだわり、よりたまごの味わいが感じられるように仕上げました。



Point.03 こだわりの小麦粉「特宝笠」

製菓用小麦粉の最高峰と言われる「特宝笠」を使用。
グルテンの形成が少ないことで究極の口溶けの良さを実現します。
カステラ生地は気泡が細かく仕上がるため水分が逃げにくく、時間が経つことで一層しっとり感が増し、柔らかさが持続します。



ポルトガルの伝統菓子「パン・デ・ロー」にヒントを得て混ぜ具合や分量の調整、そしてなんといつても生のトロリとした食感を残す焼き加減を完成させるのに、何度も試行錯誤を重ねて出来上がった「太陽コンパスの生カステラ」こだわりの卵と、小麦粉を使用し、添加物は不使用。素材の美味しさを活かし、店内でひとつひとつ丁寧に焼き上げます。
お召し上がりは焼き立てよりも、生地の食感と味わいが整う常温で、一番美味しく食べていただける温度でお席までお届けします。

太陽コンパスの自家製生カステラ ¥764(¥840)

生クリームホイップと一緒に召上がりがください。

ソフトクリーム付 ¥891(¥980)

塩キャラメルソース ¥836(¥920)

抹茶ソース ¥836(¥920)

北海道産あんことホイップバター ¥864(¥950)

あんこと相性のいいバターを生クリームホイップに加えたホイップバターを添えて

SET DRINK

下記セットドリンクが+¥380で付けられます。

- サイフォン式抽出
本日のブレンドコーヒー (HOT)
- アイスコーヒー ● カフェラテ (+¥100)
- オレンジジュース ● コーラ
- アップルジュース ● ジンジャエール

COFFEE



**喫茶太陽コンパス
こだわりの珈琲**

「コーヒーの香りで始まる朝」
「ふっと落ち着きたい昼下がりの一杯」
「こだわりぬいた上質な一杯のコーヒー」
が日常を豊かにしてくれます。

こだわりのコーヒーは、六甲山の麓の
自然豊かな鷺林寺にロースタリーを構
える神戸のTAOCA COFFEE
と提携しています。

TAOCA COFFEEは、2014
年に兵庫県西宮に生まれたスベシヤル
ティーコーヒー専門店です。コーヒー
産地へ赴き直接買い付けを行ったり、
パリスタ競技会の審査員をつとめるな
ど熱い思いを持ったオーナーさんが経
営しています。

喫茶太陽コンパスでは、
TAOCA COFFEEが当店のた
めだけに作った3種のオリジナルブレ
ンドをご用意しています。

抽出方法はこだわりのサイフォン式。
抽出の過程をゆっくり眺めながらサイ
フォンならではの豊かな香りをお愉し
みください。

ORIGINAL BLEND COFFEE

喫茶太陽コンパスのためだけに、TAOCA COFFEEが
丹精込めて作り上げた3種類のオリジナルブレンドコーヒーをご用意しました。
それぞれのブレンドには、店のコンセプトである“帰る場所”や“心の羅針”をテーマにした特別な思いが込められています。
心地よいひとときとともに、奥深い味わいと香りが織りなす一杯をぜひご賞味ください。

Recommended

ホットコーヒー all ¥545(¥600)

3種のオリジナルブレンドよりお選びください。

- ・朝霧の風《中煎り》
- ・夕焼けの翼《中深煎り》
- ・光輝の羅針《深煎り》

サイフォン式コーヒー

丁寧に抽出することで、コーヒー豆本来の透き通る
ような味わいと華やかな香りを引き出します。
クリアで雑味が少なく、すっきりとした後味が楽し
めるのが特徴。



アイスコーヒー ¥545(¥600)
オリジナルブレンド「夕焼けの翼」

アイスオレ ¥618(¥680)

カフェラテ (HOT/ICE) ¥618(¥680)

ソイラテ (HOT/ICE) ¥618(¥680)

ダブルエスプレッソラテ (HOT/ICE) ¥700(¥770)

カフェアメリカーノ (HOT/ICE) ¥618(¥680)

カフェモカ (HOT/ICE) ¥655(¥720)

キャラメルラテ (HOT/ICE) ¥655(¥720)

ヘーゼルナッツラテ (HOT/ICE) ¥655(¥720)



太陽コンパスプリンアラモード ¥1,200(¥1,320)

昔ながらの固め食感と滑らかさが魅力のプリン。
龍のたまごを使ったプリンは卵のkokが際立ち、贅沢な風味が広がります。
彩り豊かなフルーツと共に、喫茶店の定番スイーツを存分にご堪能ください。

喫茶プリン ¥718(¥790)

コーヒーゼリーサンデー ¥745(¥820)

季節のサンデー ¥873(¥960)

BLENDED TEA all ¥600(¥660)



アッサム×ジンジャー (HOT/ICE)

アッサムの濃厚でコク深い味わいに、
スパイシーで心地よい生姜とカルダモンの香りが
合わさり心も身体も癒してくれる優しい紅茶。



ルイボス×レモングラス (HOT/ICE)

洗みが少なく、ほのかな甘みを感じる、
赤褐色がきれいなルイボス。
優しいルイボスの味わいと、レモングラスの爽やかな香り。



ほうじ茶×オレンジ (HOT/ICE)

ほうじ茶の芳ばしい香りとオレンジの美味しい出会い。
口に含ませると爽やかなオレンジと
サンダルウッドの香りが広がります。



FLOAT

メロンクリームソーダ ¥691(¥760)

コーヒーフロート ¥727(¥800)

コーラフロート ¥700(¥770)

抹茶ミルクフロート ¥727(¥800)

いちごミルクフロート ¥727(¥800)

ロイヤル
チャイミルクティーフロート ¥745(¥820)

いちごソーダフロート ¥700(¥770)

ブルーレモネードフロート ¥691(¥760)

レモンスカッシュフロート ¥691(¥760)

三ヶ日みかんフロート ¥700(¥770)



SOFT DRINK

オレンジジュース ¥564(¥620)

アップルジュース ¥564(¥620)

クランベリージュース ¥591(¥650)

抹茶ミルク ¥591(¥650)

コーラ ¥591(¥650)

ジンジャエール ¥591(¥650)

メロンソーダ ¥591(¥650)

スパークリングウォーター ¥455(¥500)

FOOD



太陽コンパスの鉄板ナポリタン
¥1,200(¥1,320)

王道のナポリタンを鉄板で熱々に仕上げ、香ばしさとともにお届けします。もちもちとした太麺に特製のケチャップソースが絡む、どこか懐かしく、誰もがほっとする一皿。



バジリコスパゲッティ
¥1,382(¥1,520)

ぶりぶりの海老、風味豊かなきのこ、ホクホクのじゃがいもがたっぷり入ったバジリコスパゲッティ。淡路産のバジルを使ったバジルソースの香りが食欲をそそります。仕上げにレモンを絞って、さっぱりとした味わいをお楽しみください。



濃厚ベシャメルソースの海老グラタン
¥1,291(¥1,420)

濃厚なベシャメルソースでじっくり焼き上げた海老グラタン。クリーミーでコク深いソースが海老の旨みを引き立て、こんがりとしたチーズと相性抜群！



厚切りベーコンと野菜のチーズドリア
¥1,336(¥1,470)

濃厚なベシャメルソースの下に潜ませた淡路産牛のミートソースと、厚切りベーコンが旨みたっぷりのチーズドリア。ブロッコリーとホクホクのじゃがいもで食感も楽しめる、満足感たっぷりの一皿。

SALAD SET	SOUP SET	SALAD & SOUP SET	SALTED BUTTER ROLL
サラダセット ¥273(¥300)	スープセット ¥273(¥300)	サラダ & スープセット ¥500(¥550)	焼きたて塩バターロール ¥364(¥400)
SET DRINK セットドリンク ¥345(¥380)	<ul style="list-style-type: none"> ● サイフォン式抽出 本日のブレンドコーヒー(HOT) ● アイスコーヒー ● カフェラテ(+¥100) ● オレンジジュース ● アップルジュース ● コーラ ● ジンジャエール 		



喫茶
太陽コンパス
TAIYO COMPASS COFFEE



太陽コンパスのビーフシチュー ~焼きたて塩バターロール付き~ ¥2,073(¥2,280)
 トロツとろけるような牛頬肉の柔らかさがたまらないビーフシチュー。濃厚なデミグラスソースが素材の旨味を引き立てます。存在感のあるじゃがいもやにんじんも食べ応え抜群で贅沢な一皿。太陽コンパス特製の塩バターロールと一緒にお召し上がりください。



**バター香る海老ピラフ
¥1,200(¥1,320)**

たっぷりのバターが香る王道の海老ピラフ。シンプルだからこそ何度でも食べたい、定番の一皿です。



**じっくり煮込んだ牛ほほ肉のビーフカレー
¥1,773(¥1,950)**

じっくり煮込んで柔らかく仕上げた牛頬肉を贅沢に使いココアを隠し味にした欧風ビーフカレー。まろやかなコクと深い旨みが口いっぱいに広がり喫茶太陽コンパスならではの贅沢な味わいです。

SALAD SET	SOUP SET	SALAD & SOUP SET	SALTED BUTTER ROLL
サラダセット ¥273(¥300)	スープセット ¥273(¥300)	サラダ & スープセット ¥500(¥550)	焼きたて塩バターロール ¥364(¥400)
SET DRINK セットドリンク ¥345(¥380)	●サイフォン式抽出 本日のブレンドコーヒー(HOT) ●アイスコーヒー ●カフェラテ(+¥100) ●オレンジジュース ●アップルジュース ●コーラ ●ジンジャエール		

SANDWICHES, etc...



**太陽コンパス特製たまごサンド
¥1,200(¥1,320)**

濃厚な「龍のたまご」で仕上げたふんわりとした厚焼きたまごのサンドと、トリュフが香る贅沢なたまごサラダサンド。2種類の異なる美味しさを一度に楽しめる、太陽コンパス自慢の一皿です。



ミックスサンド ¥1,391(¥1,530)

懐かしさと安心感が詰まった喫茶店の定番ミックスサンド。ジューシーなもも肉ハムに野菜、厚焼きたまごを贅沢に挟んで、満足感のある味わいに仕上げました。



ピザトーストサンド ¥1,300(¥1,430)

上段にはとろけるチーズがたっぷりのチーズトースト、下段にはピザトーストを合わせた、喫茶太陽コンパスでしか味わえないボリュームたっぷりの一品です。



チキンバスケット ¥1,100(¥1,210)

ポテトフライ ¥809(¥890)



**お子様プレート
¥1,409(¥1,550)**

セットドリンク
オレンジジュース または アップルジュース

ケチャップライスにたっぷりのエビフライ
ジューシーなフライドチキン、クリーミーなグラタン
フライドポテト、フルーツが一皿に盛り込まれた、
贅沢なお子様プレート。



+¥100
セットドリンクを
ミニメロンフロート
に変更

COFFEE & TEA

ホットコーヒー	¥545(¥600)	カフェモカ(HOT/ICE)	¥655(¥720)
アイスコーヒー	¥545(¥600)	キャラメルラテ(HOT/ICE)	¥655(¥720)
アイスオレ	¥618(¥680)	ヘーゼルナッツラテ(HOT/ICE)	¥655(¥720)
カフェラテ(HOT/ICE)	¥618(¥680)		
ソイラテ(HOT/ICE)	¥618(¥680)	アッサム×ジンジャー(HOT/ICE)	¥600(¥660)
ダブルエスプレッソラテ(HOT/ICE)	¥700(¥770)	ルイボス×レモングラス(HOT/ICE)	¥600(¥660)
カフェアメリカノ(HOT/ICE)	¥618(¥680)	ほうじ茶×オレンジ(HOT/ICE)	¥600(¥660)

FLOAT

メロンクリームソーダ	¥691(¥760)	ロイヤルチャイミルクティーフロート	¥745(¥820)
コーヒーフロート	¥727(¥800)	いちごソーダフロート	¥700(¥770)
コーラフロート	¥700(¥770)	ブルーレモネードフロート	¥691(¥760)
抹茶ミルクフロート	¥727(¥800)	レモンスカッシュフロート	¥691(¥760)
いちごミルクフロート	¥727(¥800)	三ヶ日みかんフロート	¥700(¥770)

SOFT DRINK

オレンジジュース	¥564(¥620)	コーラ	¥591(¥650)
アップルジュース	¥564(¥620)	ジンジャエール	¥591(¥650)
クランベリージュース	¥591(¥650)	メロンソーダ	¥591(¥650)
抹茶ミルク	¥591(¥650)	スパークリングウォーター	¥455(¥500)

ALCOHOL

アサヒスーパードライ	¥591(¥650)	ハイボール	¥545(¥600)
パナシェ	¥591(¥650)	ジンジャーハイボール	¥545(¥600)

食物アレルギー又は
その他食材のお取り除きを
ご希望されるお客様へ



コードが読み取れないお客様はスタッフまでお声掛けください。

左記QRコードより「特定食材の除去に関するポリシー」をご確認いただきまして、弊社の安全に関する
お願いにご了承いただけましたらスタッフへご希望をお申し付けください。(Language: 日本語・English・中文)
[Policy of the removal of specified ingredient]
Customers with food allergies are keen on removing specific ingredients. Please check for our "Policy of the removal of
specified ingredient" which is written on our website. You can connect our website by scanning this QR code.

【關於去除特定食物的政策】
有食物過敏的顧客與其他希望能去除某項原料的顧客，請掃描 QRCode，並參閱我司的官網上「關於去除特定食物的政策」。