



JR渋谷駅新南口改札正面に  
 本格サイフォン珈琲と  
 自家製ワッフル&手作りサンドイッチの  
 「渋谷珈琲研究所」

2009年7月24日(金)

OPEN!!

JR東日本グループであるジェイアール東日本フードビジネス株式会社  
 (本社:東京北区田端, 代表取締役社長:妹尾健二)は、  
 2009年7月24日(金) JR渋谷駅新南口改札正面に  
 本格サイフォン珈琲と自家製ワッフル&手作りサンドイッチの  
 「渋谷珈琲研究所」を出店いたします。

店舗データ

店名	: 渋谷珈琲研究所
面積	: 167.3m <sup>2</sup>
客席数	: 禁煙35席 喫煙30席
営業時間	: 平日 7:00 ~ 21:30 (L021:00) 土日祝 7:00 ~ 20:30 (L020:00)
住所	: 東京都渋谷区渋谷3-29-7 JR渋谷駅新南口改札正面
店舗電話	: 03-6415-6414



当件に関するお問合せ

ジェイアール東日本フードビジネス株式会社 販促宣伝部 西田  
 〒114-0014 東京都北区田端6-1-1 田端ASUKAタワー 13階  
 phone. 03-5832-4625  
 fax.. 03-5832-4612  
 mail nishida@jefb.co.jp

## 珈琲研究所とは

サイフォンから立ちのぼる香り、  
 フラスコからロートへ上がっていくお湯の音、  
 巧みにサイフォンをあやつるスタッフの動き、  
 そして個性あふれる珈琲の風味、  
 サイフォン珈琲の世界をごゆっくりお楽しみいただけます。  
 フードメニューも生地から作る自家製ワッフル、手作りサンドイッチなどを取り揃えております。

\* 珈琲研究所は、時間消費型カフェ = 現代版昔の喫茶店をコンセプトに開発したブランドです。  
 1号店は2005年1月開業の西船珈琲研究所 (JR西船橋駅構内Dila西船橋内)です。

## 珈琲



## サイフォン珈琲

500円～550円

## バランス系

甘い香りと爽やかな後味のバランスのとれた珈琲。

## 果実系

果実の風味さえ感じる、爽やかで心地よい酸味の珈琲。

## ビター系

ビターチョコレートのような芳醇でまろやかな苦味の珈琲。

## 重厚系

ミルクやシュガーとの相性の良い、重厚で深みのある珈琲。

## 炭火系(備長炭使用)

備長炭でじっくり焙煎した炭焼珈琲。

## 香り系

プルーンや黒糖のような甘い香りと味わいの珈琲。

\* サイフォンで淹れた珈琲はスタッフがお客様の席までお持ちし、目の前でお注ぎします。



## プレミアム珈琲

650円～

世界各地の珈琲豆の中で、特に品質の優れたコーヒー豆を厳選した『こだわりの逸品』です。  
 希少なため、数量限定で入荷しています。  
 フレンチプレスまたはサイフォンのお好みの注出方法でお淹れします。

\* オープン時はブラジル パウ農園の「ドライ・オン・ツリー」を予定しています。

この他にも、水で抽出したアイス珈琲やサイフォンで淹れた珈琲に同量のミルクを空気を含ませながら同時に注いで作るカフェ・オ・レなどのバリエーションも豊富にご用意しております。

**フード&デザート**



**自家製 焼きたてワッフル 450円～600円**

お店で生地から作る自家製焼きたてワッフル。

- メープル&バターのワッフル
- 十勝産あずきの和風ワッフル
- ベリーベリー・カスタードワッフル
- チョコレート&バナナワッフル

**サンドイッチ 550円～650円**

ボリュームたっぷり、素材にこだわった  
手作りサンド。

- 南部どりのバジルチキンサンド
- 那須郡司牧場ベーコンのB・L・T・Tサンド
- 季節のおすすめサンド



**モーニングセット (ドリンク付) 500円～700円**

- モーニングプレート
- バタートースト、スクランブルエッグ、もち豚ベーコン
- サラダ、フルーツ、ヨーグルト
- 懐かしのピザトーストプレート
- 厚切りバタートースト

モーニングは、7：00～11：00

**店舗イメージ**

