

Coffee & Sweets



C A F É

Sabu Hiro

*for your
HEALTH and BEAUTY*

コーヒーベルトMAP

コーヒーベルト(Coffee Belt)とは、地球上の赤道を中心にして、南回帰線から北回帰線の間にある熱帯地方を指します。このコーヒー栽培の適地であるエリアが、ベルトのように地図上に位置することからそう呼ばれます。直射日光を受けても酷暑ではなく、相当量の雨量に恵まれた年間平均気温が摂氏15~30度ぐらい、降雨量が1800ミリ内外の排水のよい土地にコーヒー農園が設けられています。



KONO式ペーパードリップコーヒー

当店では、**珈琲**のクリアな味わいに**oil(アロマ)**をプラス出来るよう、KONOの紙フィルターを使用し、ハンドドリップ(手淹れ)しております。各国の農園から届いた、スペシャルティコーヒーの味わいを存分にお楽しみいただけるよう、飲み口が極薄のカップにてご提供いたします。

オーム乳業



ピュアクリーム

サブヒロではカラダのことを想い、珈琲に添えるミルクは動物性生クリーム「ピュアクリーム」です。ピュアクリームは**生草**を食べて元氣で健康に育った良質な牛からのみ絞った逸品で、濃厚の中に新鮮さを感じる澄んだ味わいはそのままでもおいしく、珈琲との相性はもちろん良いです。普段から珈琲には生クリームではなく牛乳を入れて楽しまれる方には、安心安全の「ひるがの牛乳」をご用意しております。ご希望の際は、お気軽にスタッフまでお声掛けください。

体を冷やさないとされるてんさい糖使用



自家製シロップ

アイスのお飲物に添えている当店の自家製シロップは、増粘剤や防腐剤等を使用せず、「国産原料の氷砂糖」と「ミネラルウォーター一月のしづく」から作っています。「添加物を使用しないこと」と「ミネラルを摂取すること」はとても大切なことなので、当店のこだわりの一手間をどうぞご堪能ください。



Coffee & Arrange Coffee

コーヒー＆アレンジコーヒー



~コーヒーメーカードリップ~
◆ コーヒー・カンタータ HOT ICE
550円(税込み)

オリジナルブレンドをコーヒーメーカーで入れて、カンタータ専用オリジナルカップでお召し上がり頂けます。気軽に珈琲を楽しみたい方におすすめです。

※+50円にて
カフェインレスに
変更できます。



◆ カフェオレ (コーヒー+ミルク) HOT
850円(税込み)

オリジナルカフェオレブレンドのコーヒーとひるがの牛乳をあわせました。マイルドな味わいのコーヒーです。



◆ サブヒロのバターコーヒー HOT
通常価格 850円(税込) / フレンチプレス式 1,000円(税込)

バターを溶かしたコーヒーです。使用する「グラスフェッドバター」や「MCTオイル」により栄養価が高く満腹感が得られるコーヒーになると、近年注目を浴びています。



※+50円にて
カフェインレスに
変更できます。

◆ アイスカフェオレ 850円(税込み) ICE

ひるがの牛乳と水出しコーヒーのコラボ。

◆ ウィンナーコーヒー HOT
(コーヒー+ピュア生クリーム)

850円(税込み)



● サブローココア HOT

850円(税込み)

● サブローココア ICE

850円(税込み)

フランス産ヴァローナココア、ひるがの牛乳、ピュア生クリームを使ったココアです。



甘熟バナナジュース

750円(税込み)

日本人が最も食べている果物バナナにはビタミンやミネラル、食物繊維がバランスよく含まれています。カリウムが豊富なので高血圧やむくみ解消、血行を良くする「ビタミンB」、幸せホルモン「セロトニン」の材料などその効果をこれ一杯で摂取できるようシンプルに牛乳と合わせたバナナジュースです。甘酒トッピングもおすすめです。

※バナナ多めの濃いめか、牛乳多めかを選べます。

米麹と餅米の自家製甘酒

650円(税込み)

カフェ・サブヒロでは除草剤と農薬不使用のもち米、国産米麹と天然温泉水「月のしづく」のみを使用しております。

※原液でのT.O.ができます。100g 450円(税込み)





Tea

※Iceは+50円にて承ります。

-ダブル Double-

アッサムティー(Hot/Ice)ストレート・ミルク・レモン.....	850円(税込み)
アールグレイティー(Hot/Ice)ストレート・ミルク・レモン.....	850円(税込み)
黒糖ジンジャーティー(Hot)	850円(税込み)

-シングル Single-(ホットのみ)

ホットセイロンティー(1杯分)ストレート・ミルク・レモン	650円(税込み)
HOTほうじ茶(1杯分)	550円(税込み)
霧島紅茶(1杯分)	650円(税込み)

Herbs Tea

※Iceは+50円にて承ります。

有機カモミール(Hot/Ice)	850円(税込み)
有機ハイビスカス(Hot/Ice)	850円(税込み)
有機ルイボスティー(Hot/Ice).....	850円(税込み)

Milk

ひるがの牛乳(Hot/Ice)	500円(税込み)
ロイヤルミルクティー(Hot/Ice)	800円(税込み)
マサラ・チャイ(Hot/Ice)	800円(税込み)
サブロー・ココア(Hot/Ice)	850円(税込み)

Juice -好みに合わせて氷の量をお選びいただけます-

マンゴージュース	500円(税込み)
グアバジュース	500円(税込み)
アサイージュース	500円(税込み)
100%オレンジジュース	500円(税込み)
パイナップルジュース	500円(税込み)



サンドウィッチ & トースト

オープン～11:00まで

パン+ドリンクご注文のお客様に野菜サラダ&自家製FK23ヨーグルトがつきます。

※ドリンクを別途ご注文頂いた場合に限ります。



11:00以降は
単品価格となります。
400円(税込み)で
ご注文いただけます。



愛知県産

※写真はトーストです

朝採り玉子トースト 600円(税込み)

朝採り玉子サンド 700円(税込み)

四つ葉バターを塗った食パンの上に栄養満点の朝取りゆで玉子を使用した一品。使用する塩分は極少量。



イタリア産パルマ無添加生ハムと
朝採り玉子・無添加ナチュラル
スライスチーズのサンドwich

(生乳・食塩のみセルロース不使用) 1,200円(税込み)

人気商品のコラボサンドwich。トースト一番と二番人気の生ハムサンドと玉子トーストを組み合わせてなおかつスライスチーズを使用。



シナモンバナナトースト

700円(税込み)

四つ葉バターを塗った食パンの上に完熟バナナをオープンにて温め、仕上げにシナモンを使用。栄養価の高いバナナとシナモンの香りが食欲をそそる一品です。



オーム乳業ピュアクリーム使用

生クリーム&季節のフルーツトースト

1,300円(税込み)

フルーツを贅沢に食べたい方のための一品。旬のフルーツをふんだんに使用。生の草しか食べていないなど飼育からこだわりを持った九州オーム乳業の動物性生クリームを使用。事前にフルーツを入れると少量しか入らないためたっぷり召し上がりたい方のため別添えでご用意いたしました。



奈良“萬御菓子謹處 櫻舎”的あん使用

自家製の小倉あんトーストサンド
900円(税込み)

奈良県奈良市にある和菓子屋『櫻舎』さんの餡を使用。製作工程に機械を使わない昔ながらの由緒ある作り方を行っているため小豆一粒一粒の食感を楽しむことができます。また有塩四つ葉バターとの相性が抜群です。



奈良“萬御菓子謹處 櫻舎”的あん使用

自家製の小倉あんトーストサンド ハーフ
500円(税込み)



純ピーナッツバターサンド
700円(税込み)

100%ピーナッツペーストを使用し、ご注文頂いてから調理します。香りと食感をそのままに仕上げた、本場のアメリカ人も認められた一品。



レーズンバターサンド 700円(税込み)

無農薬巨峰を使用しているため食感ある大きなレーズン。四つ葉バターを贅沢に使用しているため誘惑的なエネルギー商品です。またお好みでラム酒のトッピングもいたします。



2種類の味が楽しめる

自家製の小倉あんハーフ&
ピーナツバターサンド 800円(税込み)

人気の櫻舎の小倉あんとピーナツバターサンドがハーフで楽しめます!



四つ葉バター使用
バタートースト
薄切り
350円(税込み)

四つ葉バター使用
バタートースト
厚切り
350円(税込み)



生乳から生成し、北海道十勝の大自然が育んだミルクの味わいとコクが活きた贅沢な風味の四つ葉バターを使用したバタートーストです。



Shaved Ice

サブヒロのかき氷

少し
大きめ



少し
大きめ



アボカドミルク氷 完熟アボカド1個

2,200円(税込み)

あのアボカドが「フルーツ感覚」で味わえる意外性のかき氷。熟成アボカドと練乳をベースに、ひるがの牛乳と自家製ヨーグルトを使用したみつはとてもマイルド。アボカドスライスはアクセントに想像が出来ない未知の味をご堪能ください。

おすすめトッピング

- ◎あん～生ハツ橋風～
- ◎生クリーム



マサラチャイ氷 みつ・寒天

1,500円(税込み)

かき氷なのにスパイシー?香り高いスパイスをそのままに、ほんのりと甘く食べやすい蜜。やみつきになる逸品です。トッピングとしてバニラ・生クリームもおすすめですが意外性として小倉あんもおすすめです。

小倉抹茶氷 寒天・桜舎の飴

2,100円(税込み)

『抹茶』とは、お茶を点てて振る舞う日本の伝統文化『茶道』で使用するお茶のこと。の定義通り、ご注文いただいてから蜜を作成いたします。だからこそ味わえる本末の甘み(グルタミン酸の旨み)、苦味、香りと味のバランスをお楽しみいただけます。奈良の和菓子屋「桜舎屋」さんに作って戴いた特注の小倉あんと寒天を添えて。



ロイヤルミルクティー氷 みつ・寒天

1,500円(税込み)

ご注文を受けてから、茶葉から紅茶を淹れるので味も香りも本物です。甘さ控えめやさしい後味、紅茶ファンのための一品です。トッピングにバニラアイスや生クリームがおすすめです。



みるく氷 みつ・寒天・季節のフルーツ

1,500円(税込み)

優しい甘みのミルクみつ。練乳とひるがの牛乳がベースに。たくさんの旬のフルーツと、どうぞ一緒に楽しんで下さい。



苺みるく氷 寒天・ブルーベリー

1,500円(税込み)

ある姉妹のリクエストに応えた一品。人気のみつ2種類のコラボ商品です。滑らかな甘さのミルキーさと酸味をまとった甘さのベリー。年間を通してダントツ1番人気です。



ピスタチオ氷

2,100円(税込み)

出来立てみつの風味食感を感じてほしいのでご注文いただいてから剥いたピスタチオを碎いて作ったみつを使用。当店ではあえてイラン産のピスタチオをふんだんに!そしてお客様のリクエストからレギュラー化しました。

味の変化として生クリームかコーヒーゼリーどちらかをお選び下さい。



マンゴーみるく氷 寒天・ブルーベリー

1,500円(税込み)

苺の次に人気味のマンゴーを苺みるく同様「ミルク」と合わせたかき氷。滑らかな甘さのミルキーさと幸せなマンゴーの香りと甘さがとても合います。

トッピング

通常はかき氷に乗せてご提供いたします。ご注文の氷によっては氷の中に隠してご提供いたします。「別添え」をご希望の際は、別途お声掛けくださいませ。

乳酸菌入りバニラアイス	500円(税込み)
乳酸菌入り生クリーム	400円(税込み)
樺舎の小倉あん	400円(税込み)
練乳	300円(税込み)
乳酸菌入り寒天	250円(税込み)
わたがし(秋冬限定)	400円(税込み)

Soup Lunch

選べるスープランチ



オニオンスープ



ブロッコリー
クリームスープ



パンプキン
スープ



カリフラワー&
ボテトスープ



ビーフカレー
スープ

◎ほっと一息スープセットA

スープ1つ



選べるスープの中から1つ、
選べるパンの中から2つを
選べます

数量限定

1,300円(税込)

◎ほっと一息スープセットB

スープ2つ



選べるスープの中から2つ、
選べるパンの中から2つを
選べます

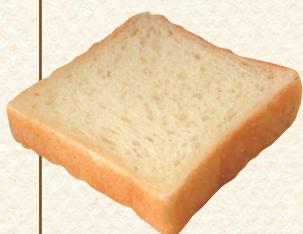
数量限定

1,800円(税込)

|| 選べるスープランチのご注文について ||

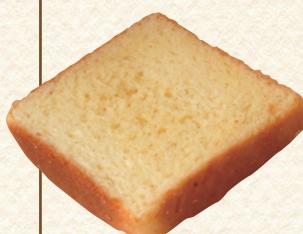
STEP1 スープをお選びください。(Aセットは1つ、Bセットは2つ)

▼
STEP2 パン又はごはんをお選びください。



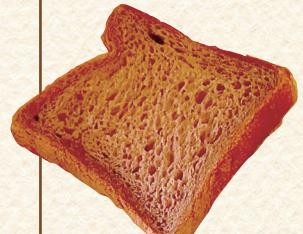
① 無添加食パン

マーガリンやショートニングを使わず、オリジナブルーンの国産小麦とナチュラルな素材だけで、小麦の香りと甘みを活かした無添加の食パンを実現させました。



② ブリオッシュ

ミニブルマン型のブリオッシュです。上質なバターと卵黄だけをたっぷりと使用し、軽い食感に仕上げました。(はちみつを使用している為、1歳未満の乳児は食べられません。)



③ ベリー

ビーツ、ラズベリーを使用した自然色によるフォトジェニックな食パン。



④ かぼちゃ

かぼちゃのペーストをたっぷり練り込みました。かぼちゃの味は軽やかで、国産小麦100%の生地はしっとりと、とても食べやすくなっています。



① 生姜ひじき

生姜の温感作用殺菌効果に加えひじきは食物繊維ミネラルたっぷり。



② とりごぼう

低脂質・ごぼうによる腎機能改善と腸内環境をよくする働きが期待。



③ ターメリック

殺菌作用、感染症の予防、肝機能の促進、消化の促進など多くの効果があると言われています。



④ 十六穀米

ミネラルやビタミンB類、食物繊維が多く含まれており、栄養価が高いです。

⑤ 季節のご飯

旬の食材を使った炊き込みご飯をご用意しています。

また、全ての炊き込みご飯はお持ち帰りもできます。ご希望の方はスタッフお声がけください。

▼
STEP3 ドリンクをお選びください。

- コーヒー (ホットorアイス)
- 紅茶 (ホットorアイス)
- 100%オレンジ
- 100%アップル
- マンゴー
- グアバ
- アサイー
- ひるがの牛乳

単品でもご注文できます

選べるスープ

選べるパン

各800円(税込)

各100円(税込)



全粒粉の酵母パン

素材感を活かした、全粒粉たっぷりのパンです。見た目はハード系のようですが、しっとりやわらかく、風味が豊かなパンです。

180円(税込)

Coffee & Sweets



CAFÉ

Sabu Hiro

◎平日/9:00~18:00 ◎土日祝/7:30~18:00

(ラストオーダー 17:00)

◎モーニング 開店~11:00 大曜定休

<https://www.cafe-sabuhiro.com/>

サブヒロはペットと一緒にご利用できます

犬・猫問わず、フクロウも可能です!



CAFE SabuHiroのテラス席はペット同伴が可能です。ペット好きのお友達と集まってお茶をしたり、ワンちゃん、ネコちゃんとお散歩の休憩やお帰りの際にお立ち寄りいただけます。

※ペット同伴のテラス席のご利用は要予約・90分までとさせていただいております。
※夏休み期間はペット席のみ予約可能。

(株)LOVE YOUについて



// 詳しくはこちらを御覧ください! //



<https://www.love-you.jp/>

ビッグメールは孫の健康のために作りました。

創業から半世紀。日々お客様との出会いを重ねる中で感じていたのは、どんなに高価な製品を使ってお手入れを施しても、身体に何等かのトラブルを抱えていると、美髪や美容効果が表れにくいということでした。

さらに、孫の一人が幼少期に、ひどい便秘に苦しんでおりました。便が固くなり、出にくくなる。すると膨満感から食欲が低下し、野菜の摂取量も減る。と、よけいに便が出なくなる。そんな悪循環を繰り返した結果でした。孫はいつも元気なく、お腹が痛いと時には涙を流します。

ある日通院する病院で腸内のレントゲンを撮った結果、腸全体に便が詰まっていたのです。

そこで、乳酸菌と酵素を主にした「ビッグメール」の試作品を飲ませたところ、その翌日、「大きなバナナ〇〇〇」が出たよ!と笑顔いっぱいの孫の姿がありました。

一週間後にはお医者様も驚くほど、腸内はスッキリ。孫は毎日ビッグメールを飲んで、元気いっぱいですらしています。美への近道は、まず健康であること。そして、腸が正常に働くことの大切さ。

これらの事実を自分自身が体験しているからこそ、ビッグメールを世に送り出すことができました。

スタッフ募集について

カフェサブヒロでは、一緒に働く「仲間」を募集中です!

「次の次の世代のために、美と健康を考える。」

私たちと一緒に、本気で考えてみませんか?

私たちは、あなたの夢や目標を本気で応援します。

ご興味がある方、話だけでも
聞いてみたいという方は、
店頭スタッフにお声掛け下さい。