

MENU

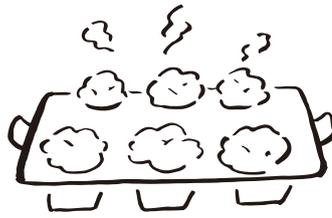
NEW RELEASE APR. 2015

DISHES

FIND OUT YOUR EXTRA TASTE PREFERENCE

N CHECK GO N





WHATS UP? IT'S POPOVER.

ポップオーバーとは「はじけて飛び出す」という名前がついた、アメリカ生まれのデニッシュ。

ニューヨークやハワイのカフェではとてもメジャーな人気メニューです。

卵をたっぷり使った生地を高温で焼き上げた生地は、外はサクサク、中はしっとり。

中は空洞なので、見た目のボリュームとはうらはらに軽い食感も特徴です。

肉や野菜をサンドして食べるのが定番のスタイルですが、スープに浸しながらも好し、

また、アイスやホイップクリームとも相性がいいのでデザートとしても楽しめます。

マーファカフェにきたら、自慢のポップオーバーをぜひ一度で賞味ください！





PASTA

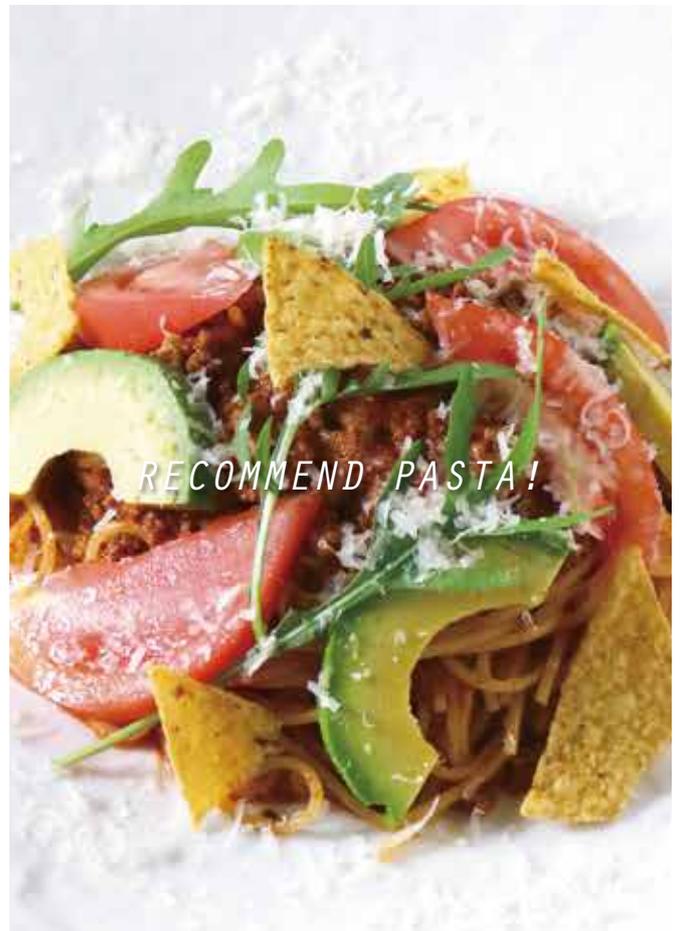
旬の野菜が主役の期間限定パスタから、
女性に人気のアボカドのカルボナーラまで。
3種のパスタをマーファスタイルで。



サクサク&ふんわり食感、デニッシュ生地のポップオーバーと
パスタを絡めて、ソースをつけて、お楽しみ下さい!

SET - ENJOY POPOVER PLATE -

ポップオーバー2種 (プレーン・アマニ)
+ 本日の野菜ディップ
+ サラダ or スープ



carbonara with shrimp,avocado and poached egg.
海老とアボカド, 半熟卵のカルボナーラ
～ 海老,アボカド,半熟卵,グラナパダーノチーズ ～

セット / 1380
単品 / 1180



genovese with potato,bacon and asparagus.
ベーコンとアスパラ, 北海道ポテトのジェノベーゼ
～ 北海道ポテト,ベーコン,アスパラガス,ミニトマト,アーモンドサワークリーム ～

セット / 1280
単品 / 1080



おすすめパスタ >

mexican bolognese pasta with fresh tomato.
フレッシュトマトのメキシカンボロネーゼ
～ トマトサルサ,アボカド,トルティーヤチップス,セルパチコ ～

セット / 1400
単品 / 1200



食事/デザートと一緒にご利用いただけるセットドリンクです

+DRINK 200YEN

- ・コーヒー(hot/ice) ・オレンジジュース
- ・紅茶(hot/ice) ・グレープフルーツジュース
- ・ジンジャーエール ・アップルジュース



食後にちょうどいいサイズのミニサンデーです

+DESSERT 300YEN

- ミルクソフトクリーム
- ・ベリーソース ・キャラメルソース
- ・チョコレートソース

▲コンタミネーション (調理や提供の過程などで意図せずアレルギー物質が混入してしまうこと)

OMELET

トロっと半熟に仕上げたオムレツに
野菜やベーコンをふんわりとのせました。
ランチにもおすすめのライトメニュー。



salsa sauce omelet with potato, bacon and mushrooms.
北海道ポテトとベーコン、木の子のオムレツ サルサソース
～ クリスピーベーコン、ポテト、木の子ソース、スパイシーソース、グラナパダーノチーズ ～

セット / 1280

単品 / 1080

basil cream sauce omelet with asparagus and tomato.
アスパラとトマトのオムレツ バジルクリームソース
～ アスパラガス、ミニトマト、ホワイトソース、バジルソース、アーモンド、グラナパダーノチーズ ～

セット / 1180

単品 / 980



サクサク&ふんわり食感、デニッシュ生地のポップオーバーで、オムレツや
メインディッシュをサンドしてお楽しみください!

SET - ENJOY POPOVER PLATE -

ポップオーバー2種 (プレーン・アマニ)

+ 本日の野菜ディップ

+ サラダ or スープ

▲表示価格はすべて税抜きです。 ▲メニューに含まれるアレルギーに関しては、係員迄お尋ねください。



MAIN DISH

roast beef with raspberry-balsamic sauce. セット / 1480
 ローストビーフ ラズベリーバルサミソース 単品 / 1280
 ～ ローストビーフ、ポテト、木の子ソテー、ラズベリーバルサミソース、グラナパダーノチーズ ～

メインディッシュの中で一番のおススメは、なんといってもローストビーフ!

しっとりとした舌触りに仕上げたやわらかローストビーフに、バルサミコ&ラズベリーの甘酸っぱいソースをからめて…。

付け合わせのサラダや木の子と一緒にポップオーバーに挟んで、贅沢サンドにするのがマーファスタイル!



spiced chicken with melty cheese and buffalo dressing. セット / 1280
 スパイスチキン メルトチーズとバッファロードレッシング 単品 / 1080
 ～ スパイスチキン、アボカド、ポテト、チェダーチーズ、ブルーチーズ、グラナパダーノチーズ、スパイスソース ～



食事/デザートと一緒にご利用いただけるセットドリンクです

+DRINK 200YEN

- ・コーヒー(hot/ice) ・オレンジジュース
- ・紅茶(hot/ice) ・グレープフルーツジュース
- ・ジンジャーエール ・アップルジュース



食後にちょうどいいサイズのミニサンデーです

+DESSERT 300YEN

- ミルクソフトクリーム
- ・ベリーソース ・キャラメルソース
- ・チョコレートソース

▲コンタミネーション (調理や提供の過程などで意図せずアレルギー物質が混入してしまうこと)

SOUP DISH

野菜中心、しかも食べ応えがちゃんとある具たくさんスープディッシュです。
 マーファのオススメは、とろみのあるアメリカ産のガンボスープ。
 ピリ辛トマトベースのスープに、10種類以上の具材がうれしい一品です。



chilli tomato gumbo soup.
 チリトマト ガンボスープ

～ スライスチキン、ミックスビーンズ、オクラ、グリルドコーン、キヌア、アマニ、大麦 ～

セット / 1080
 単品 / 880



seafood clam chowder.
 シーフード クラムチャウダー

～ 海老、アサリ、小松菜、ニンジン、北海道ポテト、キヌア、アマニ、大麦、オマールビスクリュー ～

セット / 1280
 単品 / 1080



サクサク&ふんわり食感、デニッシュ生地のポップオーバーを
 スープにつけて、または、サラダをサンドしてお楽しみください!

SET - ENJOY POPOVER PLATE -

ポップオーバー2種 (プレーン・アマニ)

+ 本日の野菜ディップ

+ サラダ/スープ —— { スープディッシュにはサラダ
 サラダディッシュにはスープ が付きます。

▲表示価格はすべて税抜きです。 ▲メニューに含まれるアレルギーに関しては、係員迄お尋ねください。



citrus-grain salad.

セット / 1180

シトラスグレイン サラダ

単品 / 980

～ オレンジ、グレープフルーツ、ビーツ、ブルーチーズ、グラノーラ、
アーモンド、シトラスドレッシング、キヌア、アマニ、大麦 ～

SALAD DISH

キヌア、アマニ、大麦など女性に人気の穀類と、チーズやフルーツを
バランスよく組み合わせた、ボリューム満点のサラダディッシュです。



marfa's salad.

セット / 1280

マーファズ サラダ

単品 / 1080

～ 海老、アボカド、紅芯大根、ミニトマト、スプラウト、サワークリーム、オーロラフレンチソース、キヌア、アマニ ～



食事/デザートと一緒にご利用いただけるセットドリンクです

+DRINK 200YEN

- ・コーヒー(hot/ice)
- ・オレンジジュース
- ・紅茶(hot/ice)
- ・グレープフルーツジュース
- ・ジンジャーエール
- ・アップルジュース



食後にちょうどいいサイズのミニサンデーです

+DESSERT 300YEN

- ミルクソフトクリーム
- ・ベリーソース
- ・キャラメルソース
- ・チョコレートソース

▲コンタミネーション (調理や提供の過程などで意図せずアレルギー物質が混入してしまうこと)

MENU

NEW RELEASE APR. 2015

DESSERT

FIND OUT YOUR EXTRA TASTE PREFERENCE

N CHECK GO N



DESSERT POPOVER

マーファカフェ自慢のポップオーバーに、フルーツ、アイス、グラノーラ、ホイップクリームをトッピング。

サクサクふんわり、軽やかなデニッシュ生地なので、食後の別腹デザートにもぴったり。

caramel apple & cinnamon popover.
キャラメルアップル&シナモン 750
ポップオーバー
～りんごシロップ煮、塩キャラメルアイス、アーモンドブラリネ、
グラノーラ、ホイップクリーム、キャラメルソース、シナモン～



食事/デザートと一緒にご利用いただける
セットドリンクです

+DRINK 200YEN

・コーヒー(hot/ice)

・オレンジジュース

・アップルジュース

・紅茶(hot/ice)

・グレープフルーツジュース

・ジンジャーエール

▲表示価格はすべて税抜きです。 ▲メニューに含まれるアレルギーに関しては、係員迄お尋ねください。



berry & berry popover.
 ベリー&ベリー ポップオーバー
 ～ イチゴ,ブルーベリー,ラズベリーソース,バニラアイス,
 ホイップクリーム,グラノーラ,アーモンドブラリネ ～

780



banana yogurt & custard popover.
 バナナヨーグルト&カスタード ポップオーバー 780
 ～ バナナキャラメリゼ,ヨーグルトカスタード,ブルーベリー,バニラアイス,
 アーモンドブラリネ,グラノーラ,ホイップクリーム,メープルシロップ ～



citrus orange & chocolate popover.
 シトラスオレンジ&チョコレート ポップオーバー 720
 ～ オレンジレモンマリネ,ベルギーチョコアイス,アーモンドブラリネ,
 グラノーラ,ホイップクリーム,チョコソース ～





pancake with butter and maple syrup.

シングル / 750

メープルシロップとバターのパンケーキ

ダブル / 1150

～発酵バター、メープルシロップ、ホイップクリーム～



PANCAKES

たっぷりの厚みが嬉しいマーファ特製パンケーキ。

ケーキのようなふわふわ食感で、見た目のボリュームの

割にべろりといけちゃいます!

※焼き上がりまでに15～20分頂く場合がございます



pancake with berry and vanilla ice cream.

シングル / 850

ベリーソースとバニラアイスのパンケーキ

ダブル / 1250

～イチゴ、ブルーベリー、ラズベリーソース、バニラアイス、ホイップクリーム～



pancake with caramel banana and chocolate.

シングル / 880

キャラメルバナナとチョコレートのパンケーキ

ダブル / 1280

～キャラメルバナナ、ベルギーチョコアイス、アーモンドブラリネ、チョコソース、キャラメルソース、ホイップクリーム～



食事/デザートと一緒にご利用いただける
セットドリンクです

+DRINK 200YEN

・コーヒー(hot/ice)

・オレンジジュース

・アップルジュース

・紅茶(hot/ice)

・グレープフルーツジュース

・ジンジャーエール

▲表示価格はすべて税抜きです。 ▲メニューに含まれるアレルギーに関しては、係員迄お尋ねください。



evian coffeejelly sundae.

エビアンコーヒーゼリー サンデー

820

～ エビアンコーヒーゼリー、バニラアイス、アーモンドブラリネ、コーヒー豆クラッシュ、パーマフィン ～



blueberry & lemon cream sundae.

ブルーベリー&レモンクリーム 880

サンデー

～ レモンサワークリーム、ブルーベリーソース、レモンマリネ、ココナッツ、グラノーラ、ピスタチオ、パーマフィン ～



chocolate & grain nuts sundae.

チョコレート&グレインナッツ 850

サンデー

～ リンゴシロップ煮、クランベリー、ベルギーチョコアイス、ココナッツ、クコ、グラノーラ、ピスタチオ、パーマフィン ～



berry & berry yogurt sundae.

ベリー&ベリー ヨーグルト 880

サンデー

～ イチゴ、ブルーベリー、ヨーグルト、ラズベリーソース、ココナッツ、グラノーラ、ピスタチオ、パーマフィン ～

▲コンタミネーション (調理や提供の過程などで意図せずアレルギー物質が混入してしまうこと)

MENU

NEW RELEASE APR. 2015

DRINKS

FIND OUT YOUR EXTRA TASTE PREFERENCE

N CHECK GO N



ABOUT EVIAN COFFEE'S BLEND

マーファカフェでは、“エビアンコーヒー”で自家焙煎された豆の挽きたてをハンドドリップ抽出したコーヒーをお楽しみいただけます。焙煎の仕方で8割決まると言われるコーヒーの味。豆の産地による味の特徴、香りなどを考慮し、焙煎機にかける時間や熱を操作しながら味を作りだします。それぞれの豆の状態を見極めながら熟練の技で焙煎された一杯をお楽しみください。



“エビアンコーヒー”は昭和27年の創業以来、神戸人の集う正統派カフェとして名を馳せる名店です。創業当時の自家焙煎と、サイフォン式コーヒーの技術と、「本当に美味しいコーヒーをすべての方に!」という誇りが、2代目に受け継がれています。



HAND DRIP COFFEE

マーファカフェのコーヒーはハンドドリップ抽出。オーダーをいただいてから豆を挽いて、お湯を注いだ時の色や香りを見ながら一杯、一杯を丁寧にドリップしています。



evian coffee's standard blend.

エビアン コーヒー スタンダード ブレンド

500

マンデリンの特徴をいかした心地よいコク、苦味の中にもしっかりとしたボディのブレンド。

evian coffee's light blend.

エビアン コーヒー ライト ブレンド

500

ブラジル、コロンビアの豆をブレンドしたバランスが取れた軽やかなテイスト。

evian coffee's bitter blend.

エビアン コーヒー ビター ブレンド

500

フレンチローストのコロンビアベース。スモーキーなフレーバーと力強いコクと甘い香りが楽しめます。

marfa's recommend blend.

マーファズ レcommend ブレンド

550

日本では珍しいメキシコ産。酸味・深み・風味がミックスされたピットなコーヒー。

iced coffee.

アイスコーヒー

500

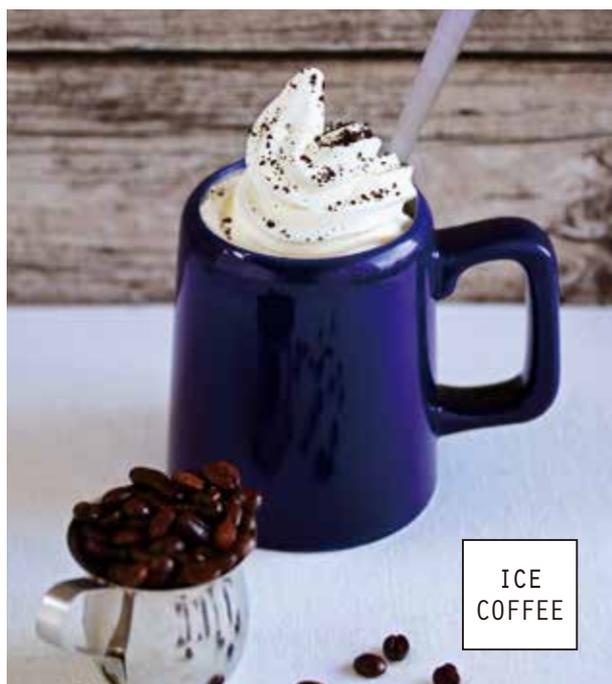
飲みくちすっきりなアイスコーヒー。華やかでフルーティーな香りが特徴です。

WHIPPED COFFEE

マンデリンの特徴をいかしたコクのある味わいの
エビアンコーヒースタンダードブレンドに、
ふんわりホイップクリームをトッピングしました。

coffee with whipped cream. -plain-
ホイップコーヒー - プレーン - 630

coffee with whipped cream. -mocha-
ホイップコーヒー - モカ - 680



COFFEE FLOAT

まろやかな苦味と上品な香りが特徴のコロンビアベースの
アイスコーヒーと、飽きのこないあっさりめのソフトクリーム
のバランスが完璧!

肌に冷たすぎない陶器のマグでお出しするのは、ゆっくりと
お楽しみいただく為のマーファカフェのこだわりです。

evian coffee float.
エビアンコーヒーフロート 700
～ エビアン アイスコーヒー、コーヒービーンズ、ソフトクリーム ～

CAFE AU LAIT

cafe au lait. (hot/ice)
カフェ オーレ (ホット/アイス) 500

MARFA'S SMOOTHIE

素材の良さを生かしたカラフルスムージー。フルーツの甘みを生かして飲みやすく仕上げています。



marfa' s green smoothie.

マーファズ グリーン スムージー 800

- ・ホウレン草
- ・バナナ
- ・りんご
- ・レモン
- ・セロリ
- ・きび糖
- ・パセリ

marfa' s red smoothie.

マーファズ レッド スムージー 780

- ・ベリー
- ・りんご
- ・オレンジ
- ・はちみつ
- ・にんじん
- ・シナモン

marfa' s purple smoothie.

マーファズ パープル スムージー 780

- ・アサイー
- ・ジンジャー
- ・バナナ
- ・豆乳
- ・ベリー
- ・はちみつ
- ・アボカド

▲コンタミネーション (調理や提供の過程などで意図せずアレルギー物質が混入してしまうこと)

HERB - CORDIAL SODA

ハーブとスパイスが利いたシロップにフルーツを合わせた、香りはじけるソーダドリンクです。



apple mint soda.
アップルミントソーダ 700
| ・エルダーフラワーコーディアル
| ・りんご ・ライム ・ミント

berry soda.
ベリーソーダ 700
| ・ブルーベリー&ブラックカラント
| ・ブルーベリー ・イチゴ
| ・ローズマリー

thyme citrus soda.
タイムシトラスソーダ 700
| ・レモン&ライムコーディアル
| ・レモン ・タイム

▲表示価格はすべて税抜きです。 ▲メニューに含まれるアレルギーに関しては、係員迄お尋ねください。

JUICE

orange juice. オレンジ	500	mango apple mix juice. アップル&マンゴー	550	apple juice. アップル	500
grapefruit juice. グレープフルーツ	500	guava apple mix juice. アップル&グアバ	550	ginger ale. (sweet) ジンジャーエール(甘口)	550

TEA

assam tea. (hot) アッサム (ホット)	500	earl gray rooibos tea. (hot) アールグレイ ルイボス (ホット) ※ノンカフェインティー	550
earl gray tea. (hot) アールグレイ (ホット)	550	iced tea. アイスティー	500

HANDMADE LEMONADE

きび糖とレモンを煮込んだ自家製シロップをベースにした
マーファカフェのレモネードです。ほっこり素朴なきび糖の
甘みと、レモンのほどよい酸味があじわえる、やさしい一杯。
お陽さまのパワーを感じながらリフレッシュしてください。

homemade lemonade.(ice) 自家製レモネード(アイス)	680
・レモン ・レモンピール ・きび糖 ・ミント	



▲コンタミネーション (調理や提供の過程などで意図せずアレルギー物質が混入してしまうこと)



BEER

blue moon.

ブルームーン (bottle:355ml) 750

corona.

コロナ (bottle:355ml) 700



HERB - CORDIAL MOJITO

mojito amarillo.

モヒート アマリージョ ~ エルダーフラワーコーディアル,りんご,ライム,ミント ~ 750

mojito verde.

モヒート ベルデ ~ レモン&ライムコーディアル,レモン,タイム ~ 750

mojito rojo.

モヒート ロッホ ~ ブルーベリー&ブラックカラント,ブルーベリー,イチゴ,ローズマリー ~ 750

▲表示価格はすべて税抜きです。 ▲メニューに含まれるアレルギーに関しては、係員迄お尋ねください。
▲コンタミネーション (調理や提供の過程などで意図せずアレルギー物質が混入してしまうこと)