

コーヒーとお酒と



motomachi

COFFEE 西宮ゆげ焙煎所さんの珈琲豆で

ドリップコーヒー Drip Coffee 600yen

ゆげ焙煎所さんの季節のブレンドの珈琲豆と
たえ地元長崎「道の尾温泉」のやわらかい天然温泉水を使用

アメリカーノ Americano 500yen

カフェラテ Latte 650yen

*We are offering plant-based milk "Oats".
ミルクをオーツミルクに変更 +100yen

TEA 芦屋 uf-fu さんの紅茶

アールグレイ

Earl Grey Tea 600yen

中国紅茶の代表格である "Keemun" (キームン) に
100% 自然由来のベルガモット香料で香り付け

ダーズリン マスカテルブレンド

Darjeeling Tea 600yen

甘みの強いダーズリンセカンドフラッシュを飲みやすくブレンド

COFFEE
& TEA

HERB TEA

スパイシー・ブレンド 700yen

Spicy Blend Tea

体を温めてくれる紅茶とジンジャーに
おなかに優しいシナモンをブレンド

シャイニング・ブレンド 600yen

Shinning Blend Tea

女性に優しいローズヒップやラズベリー
リーフをブレンド〈ノンカフェイン〉

カモミール・ブレンド 600yen

Camomile Blend Tea

ほのかに甘い香りのカモミールに
ダンディライオンをブレンド〈ノンカフェイン〉



CHAI

チャイ Chai 700yen

オーストラリアのチャイメーカー Prana Chai を使用
+ ラム Rum 100yen

We are offering plant-based milk "Oats" .
ミルクをオーツミルクに変更 +100yen



BEER

ハートランド Heartland 600yen

モノの本来の価値の発見 定番ビア

ブルームーン Blue Moon 800yen

コリアンダーとオレンジの薫るビア

HOMEMADE FRUITS SYRUP

季節のフルーツを使ったシロップをお好みの飲み方で
ソーダもしくはお湯割りがおすすめ

イチジク ウォッカ

Fig and Vodka

林檎と生姜とスパイス ラム

Apple, Ginger, Spices and Rum

アップル風味のシロップ

かりん ジン Chinese Quince and Gin

のどに良く 温まるかりんシロップ

エルダーフラワー Elder Flower

すっきりとした マスカットのような風味のシロップ

800yen / non alcohol 700yen

ALCOHOL

WINE

国産ワインを中心に 詳しくは黒板をご覧ください
ワインと合う国産チーズの盛り合わせもございます

グラス Glass 700yen~



ホットワイン Hot Wine 700yen

冬季限定 りんごとみかんとスパイスと

COCKTAIL

カイピリーニャ Caipirinha

スジャータさんから引き継いだレシピで
フレッシュライムの風味とクラッシュアイス

夜明けのお茶

えんがわ喫茶さん発案のバタフライピーのお茶と
レモンシロップの鮮やかなカクテル

800yen / non-alcohol 700 yen

WHISKEY, RUM and others

お好きなリキュールをお好きな飲み方で
カウンター後ろのリキュール類をご覧ください

700yen~





DESSERT コーヒーと合うデザート

エルビス・ケーキ Elvis Cake 500yen

エルビス・プレスリーが愛したバナナとピーナツバターの
サンドイッチをモチーフに しつとりと素朴なケーキ

チーズテリーヌ いちごソース 500yen

Cheese Terrine Strawberry Sauce

自家製バニラアイスクリーム 400yen

Homemade Vanilla Icecream

弓削牧場さんのミルクと北坂養鶏所の卵・もみじを使用

* お好みのリキュールをプラス +100yen

本日のデザート Today's Special

日替わりのデザート 黒板をご覧ください



CHEESE

チーズの盛り合わせ

Assortment of Cheeses 1000yen

国産チーズを中心に盛り合わせて

チーズ単品 400yen～



SNACKS

自家製酒種酵母のパンとスープのセット

Soup & Homemade Bread 700yen

スープ

Soup 500yen

酒種酵母のパン

Homemade Bread 200yen



OUR STORY

「ブリコ」という名前の由来は
フランス語のbricolage(ブリコラージュ)という言葉。

「寄せ集めでなんとかする」とか、
「自分たちの手仕事でなんとかする」
という意味を持っています。

それは単なる「素人仕事」とか
「行き当たりばったり」といったネガティブな意味ではなくて、

一見バラバラの情報や材料を寄せ集めて
それぞれの特徴をうまく組み合わせることで、

本来の価値とは異なるあたらしい価値を見出す、
という、創造性や機知に結びついたニュアンスを持つ言葉です。

いろいろな偶然や、出会いに導かれてはじまったこのお店。

この場所と、訪れてくださる方々とのさらなるブリコラージュによって、
あたらしい価値が生まれるといいな……という思いを込めて。

「ブリコ」のこれからを、一緒にお楽しみいただくと嬉しいです。

「本日のブリコさん」のこと

ブリコでは、個性豊かなメンバーが「本日のブリコさん」として
日替わりで皆さんをお迎えます。日ごと、少しずつ異なる
空気感と、ブリコさんとの出会いをどうぞお楽しみに。

