

カフェメニュー



ご来店ありがとうございます

THANK YOU FOR COMING TO LIGHT

Lichtはドイツ語で「灯り」という意味です。

リヒトのコンセプト

- ・和の外観と洋の内装のコントラストにこだわってみました。
内装の装飾品はヨーロッパで購入したものを取り揃えています。
マイセンを主体とした食器などでのおもてなし。
日田の街に癒しの舞台を作り上げました。
- ・料理は全て手作りで、レトルト製品等は使っていません。
店長が美味しいと自信を持ったメニューを厳選して提供しています。
- ・こうした価値観を共有して頂けるお客様にゆったりとした時を過ごして頂けるよう努めてまいります。

※リヒト自慢のトイレをぜひご覧ください。

開業時の改修工事で最もコストをかけた場所です。

装飾品（照明、鏡、壁面、タイル）はフランス、ドイツ、チェコで購入したものです。

- ・2024年2月にオーベルジュ・リヒト（ツインルーム3室）を2階にオープン

軽井沢、伊豆ではなく日田にこのような宿を仕上げてしまいました。

オーベルジュの名前を損ねないように食に力を入れています。

また室内の内装も凝りに凝ってみました。

お泊まりをお待ちしています。

COFFEE, TEA & SWEETS

カフェメニュー

コーヒー COFFEE 自信のコーヒー

1. ブレンド ホットコーヒー ¥540
Blended Coffee (hot)
コクのある香り高い自信のブレンドコーヒーです。
2. ブレンド アイスコーヒー ¥580
Blended Coffee (Ice)
3. ダッチコーヒー ¥740
Dutch Coffee (hot or iced)
日田の名水で9時間かけてじっくり抽出(水出し)した
まろやかさが最高のコーヒーです。(ホットまたはアイス)
4. エスプレッソ Espresso ¥580
リモージュもしくはマイセンのカップでお出しします。
5. アフォガート Affogato ¥730
バニラアイスにエスプレッソを掛けた上級のアフォガートを
マイセンの容器でどうぞ。



マイセンの
コーヒーカップ



リヒトのコーヒー
は福岡最古の喫茶店
「ブラジレイロ」
の自家焙煎豆を使用
しています。

オーガニックティー ORGANIC TEA BY GERMANY

日本初！果物と花とハーブから作られたドイツのお茶

オススメ！国内でリヒトだけ

1. バニラ・アップル "Vanilla & Apple"
りんご、マリーゴールド、ナチュラルバニラ
各 ¥600
2. カカオ・ミント "Cacao & Mint"
カカオ、ペパーミント、とうもろこしの葉
3. カモミール・ミント "Chamomile & Mint"
ペパーミント、クミン、ウイキョウ、甘草、カモミール
4. 四季のお茶 "Four Seasons"
マテ茶、シナモン、レモングラス、オレンジ、スター
アニス、ローズヒップ、薔薇、クローブ、ステビア
5. 真夏のお茶 "Mid Summer"
エルダーフラワー、ミント、バラの花、マリーゴールド、ゼニアオイ



自家製スイーツセット SWEETS SET Homemade Desserts

リヒトオリジナルの手作りスイーツ 詳細はスタッフにお尋ねください。

ドリンクにスイーツをセットで 価格を¥100引き ¥100 reduced to your drink order

* 価格はすべて税込です/ Tax-included

SPARKLING JUICE & ICE CREAM FLOAT

1. スパークリングジュース

- ・カシス・スパークリング
- ・マスカット・スパークリング
- ・オレンジ・スパークリング

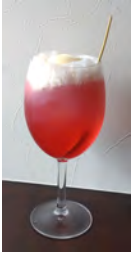
ALL ¥ 4 4 0

2. アイスフロート

(左のスパークリングにバニラアイスをトッピング)

- ・カシス・フロート
- ・マスカット・フロート
- ・オレンジ・フロート

ALL ¥ 5 5 0



NON-ALCHOLIC BEVERAGE

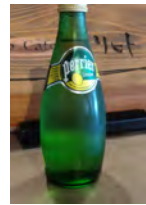
ソフトドリンク

1. ペリエ (レモン)

¥ 3 3 0

Perrier(Lemon)

日本では天然の炭酸が採取される場所はわずかしかありませんが、ヨーロッパでは各地で採取され、ペリエはフランス南部で採取される天然炭酸を瓶詰めした定番の微炭酸飲料



2. コカコーラ

¥ 3 9 0

Coca Cola

3. ジンジャエール

¥ 3 7 0

Ginger Ale

4. トロピカルマンゴージュース

¥ 3 6 0

Tropical Mango Juice

5. オレンジジュース

¥ 3 3 0

Orange Juice

6. グレープフルーツジュース

¥ 3 3 0

Grapefruits Juice

7. ドイツ ノンアルコールビール

¥ 7 3 0

エルディングー 330ml

本物のビールを製造し、浸透法によってアルコールを除去した本場の味



8. フランス ノンアルコールスパークリングワイン. ¥ 8 8 0

ピエール・ゼロ 200ml

ノンアルコールビールと同様にシャルドネ100%のスパークリングワインからアルコールを除去したラングドック産のドリンク



* 価格はすべて税込です/ Tax-included

リヒト店長の想い

2019年にこの店舗の古民家を相続した知人がおり、その知人は生まれ故郷の博多からフランス、ドイツに渡って25年。

「古民家を相続したけれど使い道がなくもったいなくて、、、」と。

自分は戦闘機パイロット、製造メーカーのテストパイロットを経て東京の防衛関連商社の営業本部長をしていましたが、それを聞いて「人生で一度やってみたかったカフェバーのマスターに」と脱サラして日田に移住して古民家を改修して2020年10月にカフェバーリヒトを開業しました。

店長の私には飲食業の経験はありませんでしたが、海外への出張経験は40回近くあり、客としての経験は長く、

「自分だったらこういう雰囲気、こういうメニューで、こういうワインを飲みたい」・・・

自分の想いを古民家を相続した知人、建築士、建設業の方々と意見を交わして、本物のアンティークに囲まれた癒しの舞台を日田に作り上げてみました。

豆田を訪れる欧米や東京、横浜、名古屋などからの遠方からの観光客の方々に店舗も食器もメニューも絶賛頂き、「東京にもこんな店はない」と東京から何度もリピートしてくれる方々もいて本当に有難い限りですし、そういう出会いが飲食業の醍醐味だと感じています。

皆様と共に飲食を通じて語り合い、笑い合い、食文化、酒文化の奥深さを共有できればと思っています。

リヒト店長