

# 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 LICHT

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

- ・和の外観とヨーロッパアンティークな内装のコントラスト  
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。
- ・高いクオリティーの飲み物を最高級の食器で提供  
最上級のコーヒー、果物や花を加えたドイツ産のハーブティーを  
マイセンを主体とした食器などで提供し、至福のひと時を過ごして  
いただける空間の提供
- ・手作りの料理  
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。

※リヒト自慢のトイレを是非ご覧ください。  
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  
オープンしました。  
オーベルジュの名に恥じないように、夕食はフレンチのフルコース、  
朝食はガレットを全て手作りの調理で提供しています。  
室内の内装、デザインも凝りに凝ってみました。  
軽井沢、伊豆ではなく日田にこのような宿を開業しました。  
皆様の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 最上級のコロンビア産のコーヒー

1. ブレンド ホットコーヒー ¥600  
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 ¥640  
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 ¥600

リモージュもしくはマイセンのカップでお出します。

5. アフォガート Affogato ¥720

バニラアイスにエスプレッソを添えたアフォガートをマイセンの  
マグカップでどうぞ。



マイセンの  
コーヒーカップ



リヒトのコーヒー豆  
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

果物と花とハーブをブレンドした希少なドイツ産のお茶 各 ¥600

1. 午後のチョコ・ミント “Afternoon Choco Mint”

カカオ、ペパーミント、矢車菊の花

チョコとミントの香りと味が元気を与えてくれます

2. 爽やかカモミール “Refreshing Chamomile”

ペパーミント、キャラウェイ、フェネル、リコリス(甘草)、カモミール  
爽やかな香りが鼻に抜けて心をリフレッシュして旅の疲れを癒してくれます

3. 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

スパイシーな香りと一口含んだ時の味のギャップに驚かされる最上級のお茶

4. パッション・ルージュ “Passion Rouge”

ハイビスカス、りんご、エルダーベリー、レモン、オレンジ、ローズヒップ

様々な果物とローズヒップの上品な香りとハイビスカスの花による衝撃的な真っ赤なお茶がテンションを  
高めてくれます。ワインやラム酒のブレンドもお勧めです

5. レッド・ジンジャー “Red Ginger”

ハイビスカスの花、レモングラス、生姜、ペパーミント、レモンの皮

ストレスを吹き飛ばすにはこのお茶で。パッション・ルージュと同じく真っ赤なお茶です

6. バニラ・アップル “Vanilla & Apple”

りんご、ひまわりの花、ナチュラルバニラ

甘い香りが幸せな気持ちを満たしてくれます

国内での取り扱いはいりヒトだけ



## 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。

各種ドリンク+スイーツの 価格から ¥100 引き ¥100 reduced to your drink & sweets 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
- ・ピーチ・スパークリング

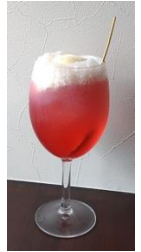
ALL ¥ 4 4 0

## 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
- ・ピーチ・フロート

ALL ¥ 5 5 0



# NON-ALCHOLIC BEVERAGE

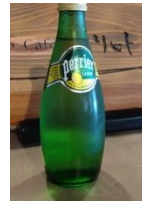
## ソフトドリンク

### 1. ペリエ (レモン)

Perrier(Lemon)

¥ 3 3 0

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

Coca Cola

¥ 3 9 0

### 3. ジンジャエール

Ginger Ale

¥ 3 7 0

### 4. トロピカルマンゴージュース

Tropical Mango Juice

¥ 3 6 0

### 5. オレンジジュース

Orange Juice

¥ 3 3 0

### 6. ノンアルコールビール

エルディンガー 330ml (ドイツ)

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

¥ 7 7 0



### 7. ノンアルコールスパークリングワイン

ピエール・ゼロ 200ml (フランス)

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フランスのラングドック産のドリンク

¥ 8 8 0



## 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自分はヨーロッパにいたので使い道がなくで、、、」と。

自分は戦闘機パイロット、製造メーカーの戦闘機開発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、築140年余りの古民家を大改修して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、欧米への出張経験は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。

また、2階を改修して2024年にオープンしたオーベルジュリヒトでは夕食のフレンチのフルコース、朝食のガレットなど全て手作りの食事を提供させて頂いています。



地元のお客様にも同様のディナーを前日までの予約によって提供させて頂いています。

朝、昼、晚とおもてなしは大変ですが、お客様の喜んでいただいたお顔やお言葉、ネット上へのコメントは何よりも嬉しいものでこれぞ飲食、宿泊業の醍醐味です。

カフェ、ランチ、バー、パーティー、ディナー、宿泊、様々な形でリヒトのご利用を通じて飲食の世界を楽しんで頂ければ幸いです。

リヒト店長