



A'ttic

COFFEE AND DINING



Attic

COFFEE AND DINING

ATTIC ROASTING PLACE
出島珈琲焙煎所

Attic のスペシャルティコーヒーは姉妹店「出島珈琲焙煎所」にて焙煎！
オーナー野田信治が生産地でセレクトした良質で貴重なスペシャルティコーヒーを
豆の個性を見極めて直接買付・焙煎しお届けしております。
コーヒー豆の販売も店頭で行っております。スタッフまでお尋ねください。

CakeSet … ¥100 off

お好きなドリンク と お好きなケーキでどうぞ！

※使用するスペシャルティコーヒーは日替わりです。

Coffee Base

Lサイズ
100円UP

フレンチプレスコーヒー	¥500	アイスコーヒー	¥500
ホットコーヒー	¥500	アイスカフェオレ	¥500
ホットカフェオレ	¥500		

Espresso Base

Lサイズ
100円UP

エスプレッソ	¥380	ジェラティーナ	¥680
カフェ・マキアート	¥380	アイスアメリカーノ	¥500
アメリカーノ	¥500	アイスカフェラテ	¥500
カフェカプチーノ	¥500	アイスクaramelラテ	¥550
キャラメルカプチーノ	¥550	アイスヘーゼルナッツラテ	¥550
ヘーゼルナッツカプチーノ	¥550	アイスジンジャーラテ	¥550
ジンジャーカプチーノ	¥550	アイスカフェモカ	¥550
カフェ・モカ	¥550	アイスカフェコンパンナ	¥600
カフェ・コンパンナ	¥600	アイスシェカラート	¥500

Other

Lサイズ
100円UP

ホットココア	¥580	アイスココア	¥580
スチームミルク	¥400	アイスマルク	¥400
ダージリンティー	¥500	アイスダージリンティー	¥500
レモンティー	¥500	アイスレモンティー	¥500
アールグレイティー	¥500	アイスアールグレイティー	¥500
ロイヤルミルクティー	¥550	アイスロイヤルミルクティー	¥550

CakeSet 100円 off

ドリンクとケーキをセットご注文のお客様

Lemon cake

瀬戸内レモンケーキ

瀬戸内のレモンの果汁を使いホワイトチョコでアレンジしました。

650

Caramel vanilla waffle

キャラメルバニラワッフル

焼き上げたワッフルにバニラアイスとキャラメルがよく合います。

700

Donut

バニラアイスドーナツ

ドーナツにバニラアイスと生クリームをトッピングしチョコソースをかけました。

650

Apple pie

蜜りんごの宝石パイ

時間をかけてりんごを煮詰め、パイ生地に関じ込めました。

680

Caramel mousse cake

キャラメルムースケーキ

ほろ苦いキャラメルムースとスポンジのしっとりとしたムースです。

650

Castella tiramisu

カステラ ティラミス

Attic のカステラとマスカルポーネ！そしてエスプレッソをかけました。

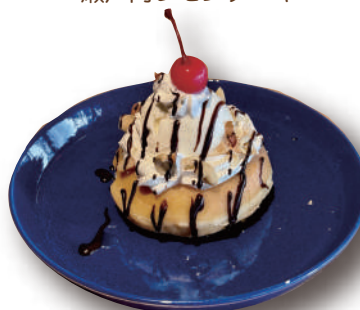
680



キャラメルムースケーキ



瀬戸内レモンケーキ



バニラアイスドーナツ



蜜りんごの宝石パイ



キャラメルバニラワッフル



カステラティラミス

Granita

エスプレッソグラニータ

チョコモカグラニータ

キャラメルグラニータ

ヨーグルトグラニータ

ミルクティーグラニータ

各 ¥700

ベリーヨーグルトグラニータ

マンゴーヨーグルトグラニータ

抹茶ミルクグラニータ



長崎ミルクケーキ
¥750

Italian Soda

マンゴーソーダ

レッドベリーソーダ

ライチソーダ

ピーチソーダ

各 ¥480

Juice

コカ・コーラ

ジンジャーエール

マンゴージュース

パインジュース

長崎みかんジュース

グレープフルーツジュース

トマトジュース

烏龍茶

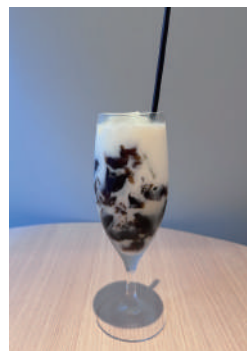
各 ¥450

※数量限定商品!!

当店オリジナル
長崎香酸柑橘



ゆうこうサイダー
¥450



ジェラティーナ
¥680

カフェメニューは税込価格となっております。

20250503

Attic

COFFEE AND DINING

ATTIC
ATTIC ROASTING PLACE
出島珈琲焙煎所

Attic のスペシャルティコーヒーは姉妹店「出島珈琲焙煎所」にて焙煎！
オーナー野田信治が生産地でセレクトした良質で貴重なスペシャルティコーヒーを
豆の個性を見極めて直接買付・焙煎しお届けしております。
コーヒー豆の販売も店頭で行っております。スタッフまでお尋ねください。

CakeSet … ¥100 off



Coffee Base

Large Size
100 円 UP

French press coffee	¥500	Iced coffee	¥500
Hot coffee	¥500	Iced cafe au lait	¥500
Hot cafe au lait	¥500		



Espresso Base

Large Size
100 円 UP

Espresso	¥380	Coffee Jelly Latte	¥680
Cafe Macchiato	¥380	Iced Americano	¥500
Americano	¥500	Iced Caffé Latte	¥500
Cafe Cappuccino	¥500	Iced Caramel Latte	¥550
Caramel Cappuccino	¥550	Iced Hazelnut Latte	¥550
Hazelnut Cappuccino	¥550	Iced Ginger Latte	¥550
Ginger Cappuccino	¥550	Iced Caffé Mocha	¥550
Cafe Mocha	¥550	Iced Caffé Con Panna	¥600
Cafe Con Panna	¥600	Iced Shakerato	¥500

Other

Large Size
100 円 UP

Hot cocoa	¥580	Iced cocoa	¥580
Steamed milk	¥400	Iced milk	¥400
Darjeeling tea	¥500	Iced Darjeeling tea	¥500
Lemon tea	¥500	Iced lemon tea	¥500
Earl Grey tea	¥500	Iced Earl Grey tea	¥500
Royal milk tea	¥550	Iced royal milk tea	¥550



CakeSet 100円 off

ドリンクとケーキをセットご注文のお客様

Setouchi Lemon Cake

650

We used lemon juice from the Seto Inland Sea and added white chocolate.

Caramel Vanilla Waffle

700

Vanilla ice cream and caramel go great with the baked waffle.

Vanilla Ice Cream Donut

650

Donuts are topped with vanilla ice cream and fresh cream and drizzled with chocolate sauce.

Apple Pie

680

Apples are slowly simmered and then sealed inside the pie crust.

Caramel Mousse Cake

650

A moist mousse made from bittersweet caramel and sponge.

Castella Tiramisu

680

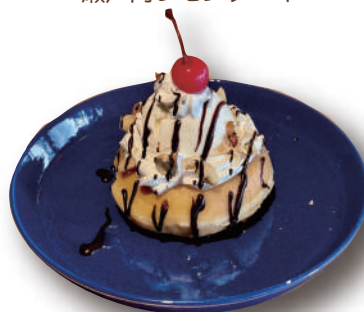
Attic castella cake and mascarpone! And topped with espresso.



キャラメルムースケーキ



瀬戸内レモンケーキ



バニラアイスドーナツ



蜜りんごの宝石パイ



キャラメルバニラワッフル



カステラティラミス

Granita

Espresso Granita

Chocolate Mocha Granita

Caramel Granita

Yogurt Granita

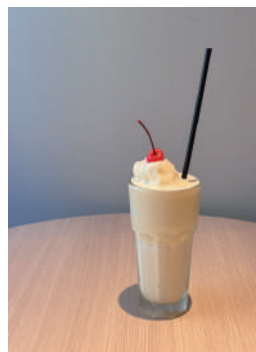
Milk Tea Granita

Berry Yogurt Granita

Mango Yogurt Granita

Matcha Milk Granita

¥700



Nagasaki Milkshake
¥750

Italian Soda

Mango soda

Red berry soda

Lychee Soda

Peach Soda

各 ¥480

Juice

Coca-Cola

Ginger ale

Mango juice

Pineapple juice

Nagasaki mandarin juice

Grapefruit juice

Tomato juice

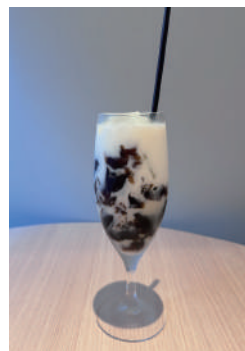
Oolong tea

¥450

※数量限定商品!!



Nagasaki Citrus Cider
¥450



Coffee Jelly Latte
¥680

カフェメニューは税込価格となっております。

20250503

PIZZA ピッツァ

当店イチオシ！ナポリピッツァ！

イタリア・ナポリの電気式石窯で一気に焼き上げるので
中はフワッと！ 外はカリッとしたナポリピッツァです。
ピザ生地は小麦粉、水、酵母、塩の4つのみ！
Atticのピッツァイオーロ（ピザ職人）が心を込めて焼き上げています。

Attic デリシャスピッツァ Our original Attic Delicious Pizza

(照り焼きソース・ベーコン・ナチュラルチーズ・ほうれん草・玉ねぎ・コーン・生ハム・レタス・マヨネーズ)
Teriyaki sauce, bacon, natural cheese, spinach, onions, corn, prosciutto, lettuce, mayonnaise

¥1,680

ピザの王道！マルゲリータ Pizza margherita

(トマトソース・モッツァレラチーズ・バジル)
Tomato sauce, Mozzarella Cheese, Basil

¥1,550

マリナーラ ※トッピングチーズ+200円 Pizza Manirana

(トマトソース・にんにく・オレガノ・アンチョビ) ※チーズ無しピッツァ
Tomato sauce, garlic, oregano, anchovies

¥1,420

ベーコンと温卵のビスマルク Pizza Bismark

(トマトソース・ナチュラルチーズ・半熟卵・ベーコン)
Tomato sauce, natural cheese, soft-boiled egg, raw ham, spinach

¥1,650

ゴルゴンゾーラと蜂蜜のピッツァ Gorgonzola and honey pizza

(クリームソース・ゴルゴンゾーラ・ナチュラルチーズ・黒オリーブ)
Cream sauce, Gorgonzola, Natural cheese, Black olives

¥1,680

ディアボラ〜悪魔風ピッツァ〜 Pizza diavola

(トマトソース・サラミ・ナチュラルチーズ・黒オリーブ)
Tomato sauce, Salami, Natural cheese, Black olives

¥1,520

ピッツァバンビーノ Pizza Bambino

(トマトソース・ナチュラルチーズ・ツナ・コーン・マッシュルーム)
Tomato sauce, Natural cheese, Tuna, Corn, Mushrooms

¥1,550

茄子とサラミのミートピッツァ Eggplant and Salami Meat Pizza

(ミートソース・茄子・サラミ・ほうれん草・玉ねぎ・ナチュラルチーズ)
Meat sauce, eggplant, salami, spinach, onion, natural cheese

¥1,620

照り焼きチキンのピッツァ Teriyaki chicken pizza

(照り焼きソース・チキン・玉ねぎ・ほうれん草・刻みのり・マヨネーズ)
Teriyaki sauce, chicken, onions, spinach, chopped seaweed, mayonnaise

¥1,550

ジェノベーゼピッツァ Pizza genovese

(ジェノベーゼソース・ナチュラルチーズ・ベーコン・インゲン)
Genovese sauce, natural cheese, bacon, green beans

¥1,580

韓国風プルコギピッツァ Korean style bulgogi pizza

(プルコギソース・ナチュラルチーズ・牛肉・インゲン・玉ねぎ)
BBQ sauce, natural cheese, beef, green beans, onions

¥1,750

PASTA パスタ

Atticが使用するパスタはデュラムセモリナ粉100%
噛んだときの小麦の旨みを追求したデュラムセモリナ粉
だからこそ、理想のアルデンテが食欲をそそります。

パスタの大盛り (1.5 倍) 承ります。※価格はスタッフにお尋ねください。
Pasta can be served in large portions. Please contact our staff for prices.



-  **ベーコンとインゲンのペペロンチーノ** **peperoncino - Bacon and green bean**

(ペペロンチーノソース・にんにく・唐辛子・ベーコン・インゲン豆)
(Peperoncino sauce, garlic, chili pepper, bacon, green beans)

¥1,180
- 小海老のジェノベーゼ** **Genovese - Small shrimp**

(バジルソース・小エビ・玉ねぎ・にんにく)
(Basil sauce, shrimp, onions, garlic)

¥1,450
- 玉ねぎとベーコンのアマトリチャーナ** **Amatriciana - Onions and bacon**

(トマトソース・玉ねぎ・ベーコン・にんにく・黒コショウ・パルメザンチーズ)
(Tomato sauce, onions, bacon, garlic, black pepper, parmesan cheese)

¥1,320
- 茄子と鶏肉のトマトパスタ** **Tomato pasta - eggplant and chicken**

(トマトソース・唐辛子・にんにく・茄子・鶏肉・水菜)
(Tomato sauce, chili pepper, garlic, eggplant, chicken, mizuna)

¥1,380
-  **ソーセージとほうれん草のアラビアータ** **Arrabbiata - sausage and spinach**

(トマトソース・唐辛子・にんにく・ソーセージ・ほうれん草・玉ねぎ)
(Tomato sauce, chili pepper, garlic, sausage, spinach, onion)

¥1,350
-  **アサリのボンゴレビアンコ** **Vongole Bianco - Clams**

(白ワインソース・アサリ・にんにく・唐辛子)
(white wine sauce, clams, garlic, chili pepper)

¥1,450
- ベーコンとほうれん草のクリームパスタ** **Cream pasta - Bacon and spinach**

(クリームソース・ベーコン・ほうれん草・バター)
(Cream sauce, bacon, spinach, butter)

¥1,380
- 鶏肉ときのこのクリームパスタ** **Cream pasta - Chicken and mushroom**

(クリームソース・鶏肉・しめじ・マッシュルーム)
(Cream sauce, chicken, shimeji, mushroom)

¥1,420
- 自家製サーモンマリネのクリームパスタ** **Cream pasta - Marinated salmon**

(クリームソース・サーモン・玉ねぎ)
(Cream sauce, salmon, onions)

¥1,450
- 濃厚カルボナーラ** **Carbonara**

(クリームソース・生クリーム・ベーコン・パルメザンチーズ・ブラックペッパー)
(Cream sauce, fresh cream, bacon, Parmesan cheese, black pepper)

¥1,420
- ツナと高菜の和風パスタ** **Soy sauce butter pasta - Tuna and mustard greens**

(和風ソース・ツナ・高菜・玉ねぎ・にんにく・唐辛子・水菜)
(Soy sauce, tuna, mustard greens, onion, garlic, chili pepper, mizuna)

¥1,350
- きのこベーコンの和風バターパスタ** **Soy sauce butter pasta - mushrooms and bacon**

(和風ソース・バター・しめじ・マッシュルーム・ベーコン・ほうれん草・刻みのり)
(Soy sauce, butter, shimeji mushrooms, bacon, spinach, chopped seaweed)

¥1,350
-  **茄子と挽肉のミートパスタ** **Meat pasta - eggplant and minced meat**

(茄子・挽肉・玉ねぎ・ほうれん草・にんにく・唐辛子)
(Eggplant, minced meat, onion, spinach, garlic, chili pepper)

¥1,380

Antipasto 前菜

Recommendation

前菜盛り合わせ（2名様盛）

¥1,600~

Assorted 5 appetizers

本日のおすすめの商品の盛り合わせ

Pane/Soup パン/スープ

バケット ¥480
Baquette

コーンポタージュスープ ¥500
Corn potage soup

ガーリックトースト ¥580
Garic Toast

オニオンコンソメスープ ¥480
Onion consommé soup

スペイン産 生ハムスライス ¥900
Parma ham slices

生ハムとサラミの盛合せ ¥980
Assorted raw ham and salami

自家製サーモンマリネ〜カルパチョ仕立て〜 ¥980
Salmon marinade ~ Carpaccio style ~

ローストビーフ〜BBQ 燻製ソース〜 ¥1,380
Roast beef ~BBQ smoked sauce

イタリアの揚げ団子 “ゼッポレ” ¥500
Italian fried dumplings “Zeppole”

フィッシュ & チップス ¥950
Fsh and chips

シュリンプ & チップス ¥1,050
Shrimp & chips~

チーズの盛合せ ¥980
Assorted Cheese

ビール酵母仕立てのフライドポテト ¥600
French fries made with beer yeast

スパイシーポテトフライ ¥600
Spicy potato fries

枝豆 ¥480
Edamame

枝豆ペペロンチーノ ¥580
Edamame ~ Peperoncino flavor

ミックスナッツ ¥450
Mixed nuts

Salad サラダ

Attic ガーデンサラダ Attic garden salad ¥880
彩りとさわやかな香りが楽しめるサラダ

厚切りベーコンと温卵のシーザーサラダ Caesar salad with thick-sliced bacon and warm eggs ¥980
焼き上げたベーコンとチーズたっぷりの大人気サラダ

完熟トマトと生ハムのカプレーゼサラダ Caprese salad with ripe tomatoes and prosciutto ¥950
新鮮なトマトと生ハムとモzzarellaチーズのサラダ

A la carte menu

アラカルトメニュー

海老フリットの和え ~自家製マヨネーズ和え~ Fried shrimp tossed with homemade mayonnaise プリプリした海老フリットをマヨネーズ和えました。	¥1,380
5匹のエビフライ ~タルタルレモン添え~ 5 fried shrimp with lemon tartar sauce エビフライ たべたくなる一品です。	¥1,480
3匹のアジフライ 3 fried horse mackerel 長崎県松浦市はアジフライの聖地です。	¥1,080
魚介のアヒージョ ~エビ・イカ・ホタテ・ムール貝~(バケット付) Seafood ajillo with shrimp, squid, scallops, and mussels (with baguette) 魚介をにんにくとオリーブオイルと一緒にどうぞ	¥1,380
ムール貝のガーリックバター (バケット付) Mussels in garlic butter (with baguette) ニンニクとバターでふっくらと蒸しあげました。	¥1,200
鶏肉とトマトのカチャトーラ (トマト煮込み) Chicken and tomato cacciatore (stewed in tomato sauce) 赤ワインで煮込むこと5時間！	¥1,380
豚バラ肉の香草グリル Grilled pork belly with herbs 肉と脂の旨みがなんとも言えない1品です。	¥1,480
レモンカットステーキ Lemon-cut steak 薄くスライスしたお肉を自家製オニオンソースでどうぞ	¥1,550
ウインナーグリルの盛合せ Assorted grilled sausages ハーブやチョリソーなどいろいろなウインナーです。	¥1,050
若鶏のフライドチキン Fried young chicken 生姜と醤油に漬け込んだ味わいある唐揚げ	¥980
クリームリゾットコロッケ Cream risotto croquette 自家製デミグラスソースとの相性が最高です。	¥880
鉄板チーズオムレツ T Teppan cheese omelette 彩野菜ときこのが入った鉄板焼きオムレツです。	¥950

ALCOHOL MENU

BEER

キリン一番搾り生ビール	750 円
ハイネケンエクストラコールド	850 円
ギネスビール	700 円
コロナビール	700 円
キリングリーンフリー（ノンアルコール）	580 円

whisky bourbon

サントリー角	600 円
ジョニーウォーカー 12 年	650 円
I.W ハーパー	650 円
ジャックダニエル	650 円
ワイルドターキー 8 年	650 円

焼酎

黒霧島（芋・鹿児島 / 霧島酒造）	600 円
壱岐ゴールド（麦・長崎 / 玄海酒造）	650 円

ワイン

ハウスワイン（赤・白）	600 円
スパークリング（赤・白）	700 円

ジンベース

- ジンライム (ジン・ライム)
- ジントニック (ジン・トニック)
- ジンフィズ (ジン・シロップ・ソーダ)
- ジンバック (ジン・ジンジャーエール)
- ジンリッキー (ジン・ソーダ)
- オレンジブロッサム (ジン・オレンジ)
- トムコリンズ (ジン・レモン・シロップ)
- ホワイトレディー (ジン・キュラソー・レモン)

ウォッカベース

- ウォッカトニック (ウォッカ・トニック)
- ウォッカリッキー (ウォッカ・ソーダ)
- モスコミュール (ウォッカ・ジンジャー・ライム)
- スクリュードライバー (ウォッカ・オレンジ)
- ソルティードッグ (ウォッカ・グレープ・塩)
- ブルドック (ウォッカ・グレープフルーツ)
- カミカゼ (ウォッカ・ライム・パイン)
- ブラッディーメアリー (ウォッカ・トマト・レモン)

ラムベース

- キューバリバー (ラム・コーラ・ライム)
- ボストンクーラー (ラム・レモン・シロップ)
- バカルディー (ラム・レモン・パイン)
- スカイダイビング (ラム・キュラソー・ライム・パイン)
- ダイキリ (ラム・ライム・パイン・シロップ)
- カリビアンアイスパーク (ラム・ライチ・キウイ・パイン)

テキーラベース

- テキーラサンライズ (テキーラ・オレンジ)
- アイスブレイカー (テキーラ・コアントロー・グレープ)
- アンバサダー (テキーラ・オレンジ・シロップ)
- マルガリータ (テキーラ・キュラソー・パイン)
- メキシコーラ (テキーラ・コーラ)

その他

- カシスソーダ (カシス・ソーダ)
- カシスオレンジ (カシス・オレンジ)
- カシスグレープ (カシス・グレープフルーツ)
- カンパリソーダ (カンパリ・ソーダ)
- カンパリオレンジ (カンパリ・オレンジ)
- カンパリグレープ (カンパリ・グレープフルーツ)
- スプモーニ (カンパリ・グレープ・トニック)
- チャイナブルー (ライチ・グレープ・トニック)
- ディタモーニ (ライチ・グレープ・トニック)
- ライチソーダ (ライチ・ソーダ)
- ライチグレープ (ライチ・グレープ)
- ライチフィズ (ライチ・ソーダ・シロップ)
- パッションドライバー (パッションフルーツ・オレンジ)
- パッソアグレープ (パッションフルーツ・グレープ)
- パッソアフィズ (パッションフルーツ・ソーダ・シロップ)
- ダージリンクーラー (紅茶・フランボワーズ・ジンジャーエール)
- ティフィンミルク (紅茶・ミルク)
- ティフィンタイガー (紅茶・オレンジ)
- ファジーネーブル (ピーチ・オレンジ)
- ピーチフィズ (ピーチ・ソーダ・シロップ)
- マリブピーチ (ココナッツ・オレンジ)
- マリブコーラ (ココナッツ・コーラ)
- ヨーグルトクーラー (ヨーグルト・オレンジ・トニック)
- ヨーグルトオレンジ (ヨーグルト・オレンジ)
- ヨーグルトグレープ (ヨーグルト・グレープフルーツ)
- ヨーグルトパイン (ヨーグルト・パイナップル)
- チャイナドレス (ヨーグルト・ライチ・ジンジャーエール)
- レッドアイ (ビール・トマト)
- パナシェ (ビール・トニック・レモン)
- シャンディーガフ (ビール・ジンジャーエール)
- アメリカノ (赤ワイン・カンパリー・ソーダ)
- キール (白ワイン・カシス)
- シンフォニー (白ワイン・ピーチ)
- チンザノロック (チンザノ赤・白 いづれか)
- チンザノハーフ&ハーフ (チンザノ赤・白)
- チンザノカシス (チンザノ白・カシス・ソーダ)
- カルーアミルク (コーヒー・ミルク)
- カルーアキャラメルミルク (コーヒー・ミルク・キャラメル)

Plate menu Others

プレート料理 その他

Attic デリシャストルコライス ¥1,450

Drycurry, tomato pasta, fried shrimp, fillet cutlet, cream croquette
ドライカレー・トマトパスタ・エビフライ・ヒレカツ・クリームコロッケ

Attic トルコライス ¥1,380

Drycurry, tomato pasta, pork cutlet
ドライカレー・トマトパスタ・豚ロースカツ

味噌カツトルコライス ¥1,380

Drycurry, tomato pasta, pork cutlet, miso sauce
ドライカレー・トマトパスタ・豚ロースカツ・自家製味噌ダレ

ハンバーグトルコライス ¥1,450

Drycurry, tomato pasta, hamburger
ドライカレー・トマトパスタ・デミグラスハンバーグ

デミグラスハンバーグオムライス ¥1,380

Demi-glaze hamburger and omelet rice
デミグラスハンバーグとオムライスのセット

茄子のミートソースグラタン ¥1,380

Eggplant meat sauce gratin
ミートソースにたっぷりチーズをかけて焼き上げました。

温玉チーズドリア ¥980

Cheese doria - soft-boiled egg
温泉卵とチーズにデミグラスソースが決め手です。

温玉焼きカレードリア ¥980

Curry doria - soft-boiled egg
自家製カレールーに温泉卵を乗せてチーズをかけてオーブンで焼きました。

牛肉の炒めごはん ¥980

fried beef rice
オイスターソースが決め手です。

ご飯の大盛り承ります。 ※価格はスタッフにお尋ねください。

Rice can be served in large portions. Please contact our staff for prices.

さて、長崎の名物と言えば・・・

「トルコライス」があります。
トンカツ、ピラフ、スパゲティを一皿に盛りつけた 通称「大人のお子様ランチ」
起源はと言うにはまだまだ新しい話なんですけど1950年ごろ・・・

なぜ「トルコライス」というかと言うと・・・

1, 留学していたトルコ人がアルバイトしていた洋食屋さんでの賄い飯説

2, カツ・ピラフ・ナポリタンの3種類を、3色のトリコロール→トルコに見立てた説

他にもたくさん説がありますが・・・

どれが本当か分かりません（笑）