

サプリメントカフェ

福神茶楼

藤崎店



menu



サプリメントカフェ

福神茶楼

藤崎店



福神が選んだコーヒー豆の特徴

東ティモールの森林農法によって栽培され収穫や選別は手作業で丁寧に行われ、きれいな山の水で丁寧に洗った後じっくり天日干しされたコーヒーです。

雑味が無く、クリーンで、深い苦味と後に長く残る甘みが特徴です。

ホットコーヒー
400円

アイスコーヒー
400円

ソイラテ (HOT)
450円

穀物コーヒー (HOT) ※
400円

穀物カフェオレ (HOT)
500円

※ノンカフェイン



サプリメントカフェ

福神茶楼

藤崎店



タンポポコーヒー(HOT)※

400円

無農薬紅茶

400円

福茶 椿(つばき)

福茶 巡り(めぐり)※

福茶 清か(さやか)※

福茶 温み(ぬくみ)

※ホットのみ

各種400円

※ノンカフェイン



サプリメントカフェ

福神茶楼

藤崎店



飲む酢 りんご

純りんご酢をベースに
蜂蜜等を加えています。

飲む酢 ぶどう

ワインビネガーをベースに、
ぶどう果汁等で美味しく仕上げました。



飲む酢 ゆず

国産のお米を原料に造った「純米酢」をベースに、
はちみつとゆず果汁のみを加えて作りました。

飲む酢 生姜

大人気！生姜味の飲むお酢です。
女性に嬉しいコラーゲン入りです。
生姜は国産のものを使用しています。

各種 400円

※豆乳割 +100円



サプリメントカフェ

福神茶楼

藤崎店



醗酵カシス

カシスの強烈な赤紫色が（アントシアニン）
ポリフェノールです。

カシスには近代人の美容と健康に効果的な
アントシアニンがブルーベリーとの約3倍。
目の疲れ、パソコン作業が多い方へお勧めです。



醗酵カムカム

カムカムとは、ペルーのアマゾン原産のスーパー
フルーツです。現在知られている世界の植物の中で
ビタミンCを一番多く含むと言われています。

美容を気にされている方、
身体の疲れがある方にお勧めです。



醗酵生姜

国産の栽培に好適な多日照・高温多湿な気候で水は
けのよい肥沃な土壌で作られた生姜を丁寧に日本の伝統
的な植物性酵母醗酵技術を用いて、
美味しい醗酵飲料に仕上げました。
冷えが気になる方にお勧めです。

各種 400円

※豆乳割 +100円



サプリメントカフェ

福神茶楼

藤崎店



あまざけ

腸活！美活！飲む点滴のあまざけ
砂糖と添加物を使用していない、
お米本来の甘さが感じられる
あまざけです。

お米と麴をたっぷり使用しているので、
とろっと濃厚なおいしさが楽しめます。

八穀あまざけ

"噛んで"飲む 新感覚の八穀あまざけ
砂糖と添加物を使用していない、
お米本来の甘さが感じられる
あまざけです。

もちきび・玄米・押麦など、食感が
楽しい8種類の雑穀を使用しています。

各500円

サプリメントカフェ

福神茶楼

藤崎店



福岡市早良区藤崎1-24-19

地下鉄 藤崎駅から徒歩2分

TEL 092-851-6011

【営業時間】

平日 9:30-18:00

(カフェラストオーダー17:30)

土曜 9:30-17:00

定休日：日・祝日