

Morning MENU

モーニング限定 French toast

マグマオリジナルフレンチトースト

数量限定



パン屋さんのトースト、アイス、生クリーム、ヨーグルト、
そしてフルーツを贅沢に！

ふわふわのオリジナルフレンチトーストです。

¥790

※モーニングにはお飲物はありません



パン単品は
1つ ¥230

マグマモーニング

MAGUMA morning

好きなパン2つ ¥290
生野菜サラダ+サイドディッシュつき

毎日パン屋さんから仕入れた
日替わりパンからお好きなものを
2つお選びください。

(-40円で、パン1つにできます。)

朝限定！復活人気隠れメニュー

朝カレー炒飯

復活人気メニュー



生野菜サラダ+サイドディッシュ+味噌汁つき

朝カレー炒飯 ¥850

自家製オリジナル秘伝のタレ

生姜焼き定食

新マグマ名物



生野菜サラダ+サイドディッシュ+味噌汁つき

生姜焼き定食 ¥890

甘味噌生姜焼き定食 ¥950

Special Coffee

コーヒー

全てハンドドリップでお入れします

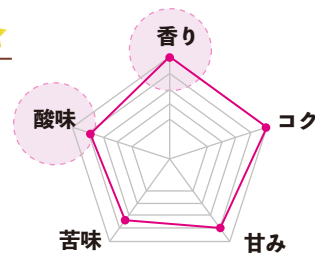
この「イエメニア」は、
全く新しい「母体品種」。
新たな品種の起源となり得る
「始まりのコーヒー」を、ぜひ。
コーヒー好きも、
コーヒー初心者も、
この珈琲は必ず美味しいと
言っていたらけると
自信を持っておすすめする1杯。

コーヒー界の新風 概念を変える イエメニア



イエメン イエメニア ハイミ ★★★★★

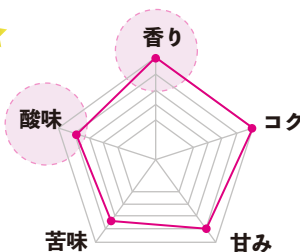
誰もが一口飲めば、違いをわかる1杯。
コーヒーの概念を変える、
まるでフルーツのような酸味と甘み。
自信を持っておすすめする
最高品質のコーヒーです。



Tall ¥1200 / Short ¥1050

イエメン イエメニア ガルビハラース ★★★★★

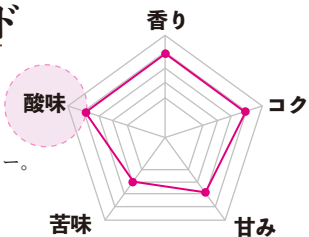
こちららスペシャルコーヒー「イエメニア」。
シトラスやピーチを連想するジュシーさと、
ピュアココアイメージするほどよい苦み。
キャラメルや貴腐ワインを想わせる重厚で
上品な甘さの余韻を楽しめます。



Tall ¥1300 / Short ¥1100

ハワイ ハワイコナブレンド

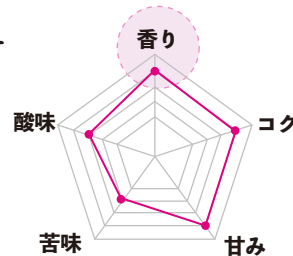
バランスが良く、リッチで品のある味わい。
特に酸味と香りが特徴的で、
バランスの取れた人気の「ハワイコナ」コーヒー。



Tall ¥850 / Short ¥740

インドネシア ガネーシャレッドハニー

インドの商売の神様「ガネーシャ」の名をもつ
人気のコーヒー。
ナッツやバニラを感じる香ばしく甘い香り。
まろやかな甘さとスパイシーな後味。

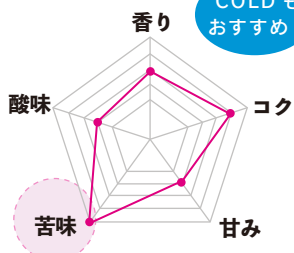


Tall ¥650 / Short ¥590

苦 インド インドモンスーン

COLDも
おすすめ!

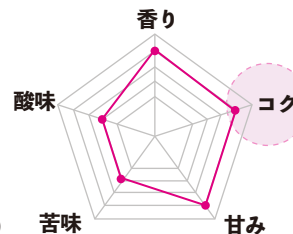
非水洗式（アンウォッシュド）の豆を
インドに吹く季節風「モンスーン」に
さらすことにより、「黄金色」の姿と
独特の風味をもったマニアックな1杯。



Tall ¥700 / Short ¥630

インドネシア スーパマンデリン

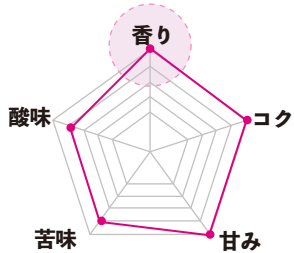
マンデリンの上位グレード。
生産量が少なく、
豊かなコクと独特の良い香りが特徴。
クリアな味わいのコーヒーです。



Tall ¥650 / Short ¥590

パプアニューギニア シグリ ★★★★★

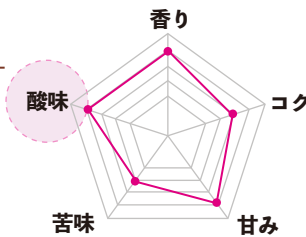
完熟チェリーの手摘み、
通常より手間をかけた水洗発酵工程、
たっぷりの天日乾燥による
最高級の風味、バランス型の高級品種。



Tall ¥830 / Short ¥690

パプアニューギニア パプアニューギニア

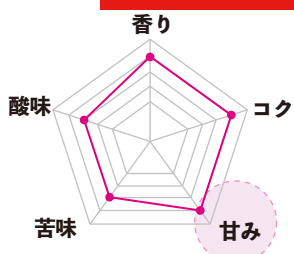
調和のとれたコーヒーで、
爽やかな舌触りを持ち味。
フレッシュな酸味が特徴のコーヒーです。



Tall ¥570 / Short ¥520

エチオピア カルマチェゲイシャ

生産プロセスを一貫して行い、
品質に強いこだわりがある農園のコーヒー。
フローラルで柑橘を感じる香りが特徴。
軽やかな苦みとスパイシーな後味も楽しめます。

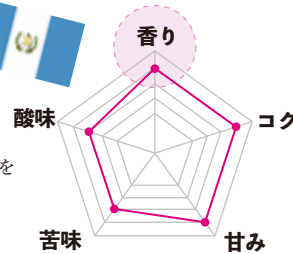


Tall ¥660 / Short ¥600

残りわずか!

グアテマラ 限定品 ブルーアヤルザ

完熟したコーヒーチェリーを天日乾燥し、
最後に機械で乾燥させた独特なフレーバー。
キャラメルのような苦みと、ミルクチョコレートを
想わせる後味が楽しめます。

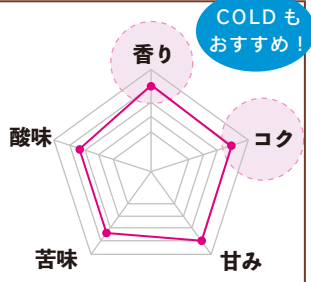


Tall ¥650 / Short ¥590

エルサルバドル パカマラ

最高の中の最高のコーヒーを選ぶ
「カップ・オブ・エクセレンス 2023
エルサルバドル」に選ばれたコーヒー！
やさしい甘さとコクの余韻が特長。

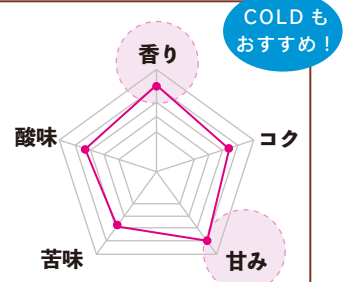
Tall ¥730 / Short ¥650



コスタリカ ラメサ ★★

近年著しく高い評価を得ているコスタリカ。
カップ・オブ・エクセレンス第1位の輝いた
ことがあるラメサ農園のコーヒー。
ジャスミンやグリーンアップルを感じる香り
アイスコーヒーにもおすすめ。

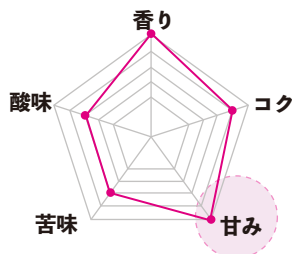
Tall ¥730 / Short ¥650



甘 コロンビア ピコクリストバル

独特な強い甘味を感じる香りと、
酸味が抑制された甘味主体のマイルドな味わい。
天日乾燥で作られたコロンビア産コーヒー

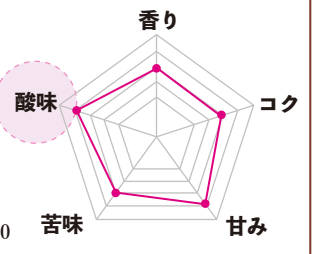
Tall ¥580 / Short ¥530



限定品 タンザニア ムベヤ ナチュラル

キリマンジャロ山周辺よりも標高が高い、
タンザニア南部のムベヤ地区の限定コーヒー。
コーヒーチェリーを果実のまま乾燥させる
ナチュラル精選で仕上げた数量限定品です！

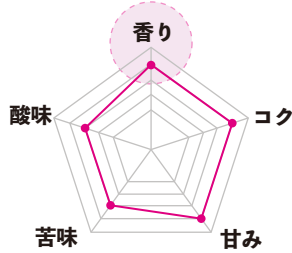
Tall ¥590 / Short ¥540



天然酵母 ★★★★★ ブラジルメルカダオ

天然酵母による発酵プロセスを導入した
新ジャンルのフルーティーコーヒー。
ぜひ体感してほしい、店主おすすめ
インパクトのある一杯です。

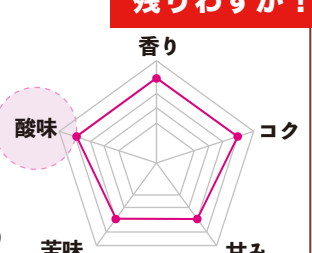
Tall ¥650 / Short ¥590



ブラジル百年珈樹

樹齢100年レッドブルボンの古木から
少量採れる希少なコーヒー。
フルーティーで甘い香り。
やわらかな酸味とコクの余韻が続く一杯です。

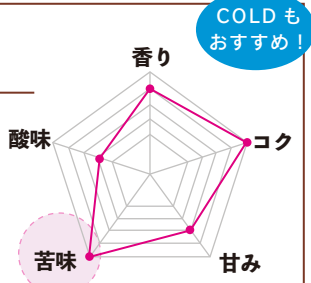
Tall ¥610 / Short ¥550



苦 インドネシア エイジドマンデリン

ワインやウィスキーと同様に冷暗所で
じっくり3年以上熟成させたコーヒー。
ほんのりと甘い香りに柔らかなコク。
酸味は少なく、強い苦味と長い余韻が特徴です。

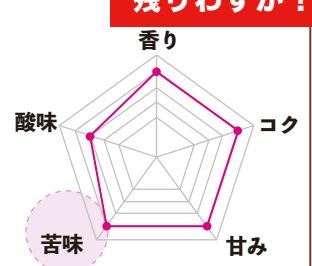
Tall ¥660 / Short ¥600



苦 グアテマラ ガテマラ SHB

温暖な気候と肥沃な火山灰土壌が生み出す
甘い香りと上品な酸味。そして芳醇な風味。
まさに中米を代表するコーヒー
少しピターなフルシティーで煎りました。

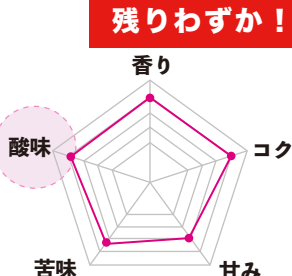
Tall ¥500 / Short ¥450



限定品 ルワンダ チビゴリラ

ローストナッツや蜂蜜のような
深みのある甘い香り。
重厚感のある飲みくちにライムのような酸味。

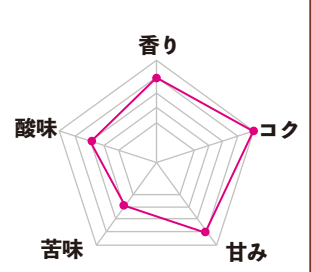
Tall ¥620 / Short ¥560



コロンビア コロンビ アスプレモ

世界有数のコーヒー豆の産地「コロンビア」。
コロンビアを代表する銘柄で
ブレンドのベースにも使われる、
スタンダードコーヒーです。

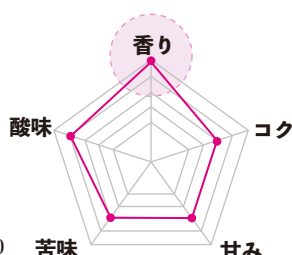
Tall ¥500 / Short ¥450



ホンジュラス ホンジュラスパトリアルカ

中米最大のコーヒーの生産国。
華やかな香りとまろやかな口当たり。
余韻も楽しめます。

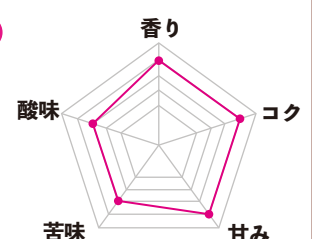
Tall ¥570 / Short ¥520



デカフェブレンド ●

カフェインを控えている方に。
味はそのままに
カフェインだけを99%取り除きました。

Tall ¥600 / Short ¥540

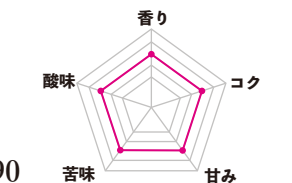


ブレンドコーヒー

シンプルなバランスの取れたブレンドコーヒー

イートイン Tall ¥450 / Short ¥400

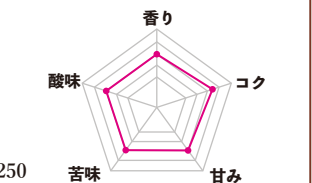
テイクアウト Tall ¥290 / Short ¥190



コールドブリュー

毎日8時間じっくり丁寧に抽出した
水出しコーヒーです。

※Tall サイズのみ ¥450 / take out ¥250



すべて
HOT & COLD
あります

Milk / Latte

※Tall サイズのみ

マグマカフェラテ

★★★★

濃厚なスチームミルクとエスプレッソ。
店内でお召し上がりの
ホットカフェラテは、
季節で変わるオリジナルのアートを
つけてご提供します。



¥590 / take out ¥390

カフェオレ

コーヒーとミルク、1:1。
マイルドな味わいのカフェオレです。

¥500 / take out ¥350

ダブルエスプレッソラテ

カフェラテのエスプレッソが2倍に。
濃厚贅沢な1杯です。

¥690 / take out ¥500

すべて
HOT & COLD
あります

Tea/Other

※Tall サイズのみ

おすすめティー

¥580

様々なティーをご用意しております。銘柄はスタッフにお声がけくださいませ。

● ふわふわスチームミルク ¥550

● ストロベリーティーラテ ¥690

ブレンドティー

¥550

ティーラテ

¥650

● ノンカフェティーラテ ¥690

● ノンカフェティー ¥650

● 100%オレンジジュース ¥590

ほうじ茶ラテ

秋の香り漂う、「和」ラテです。
HOTのふわふわミルクがおすすめです！

¥500



● このマークがついているものはノンカフェです。

Coffee Desert

デザート

デザートもご用意しております

おすすめ!

COFFEE Jelly

本格コーヒーゼリー

イタリアンローストした本格コーヒーを
贅沢にそのままコーヒーゼリーにしました!
トッピングは「濃厚バナナアイス」と
「濃厚ローストピスタチオ」から選べます!
コーヒーの苦さとあまーいアイスの
最高の組み合わせ。ぜひお試しください!



¥490

● 本格コーヒーゼリー ダブルアイス
(バナナアイス & ローストピスタチオ)

¥690

● 本格コーヒーゼリー ホイップ
(コーヒーゼリーにホイップクリームをのせました)

¥450

● 濃厚アイスクリーム
(バナナ or ローストピスタチオ)

¥350

● 濃厚ダブルアイス
(バナナアイス & ローストピスタチオ)

¥580



コーヒーとカレー、和食とお酒

LUNCH MENU

ランチメニュー

11:00～14:00(13:00LO)

カレーテイクアウトもやっております！



MAGUMA.2024

- モーニング 7:00～11:00(10:30LO)
- ランチ 11:00～14:00(13:00LO)
- カフェタイム 不定期



特製

まずはここから！
マグマの基本

スパイスカレー



MAGUMA 特性オリジナルカレー。
15種類以上のスパイス&ハーブをブレンド。
贅沢にホールスパイスを使った当店自慢の
スパイスカレー！
リニューアルして、さらに進化しました！

- ・ A セット (サラダ、味噌汁、飲み物付き) ¥1200

- ・ B セット (サラダ、味噌汁、飲み物、食後のデザート付き) ¥1590

- ・ 単品 ¥1000

- ・ TAKE OUT ¥900

当店のスパイスカレーは、香りと風味をより引き出すために、ホールスパイスをたっぷりそのまま使用しております。
中には刺激の強いスパイスも使用している為、苦手な方は取り除いてお召し上がりください。



トマトカレー



トマト好きには超おすすめ！
さっぱりトマトの酸味が効いたトマトカレー！

- ・ A セット (サラダ、味噌汁、飲み物付き) ¥1300

- ・ B セット (サラダ、味噌汁、飲み物、食後のデザート付き) ¥1690

- ・ 単品 ¥1100

- ・ TAKE OUT ¥1000



バターカレー



国産バターとコクと旨み。
マグマのスパイスカレーをより濃厚に。

- ・ A セット (サラダ、味噌汁、飲み物付き) ¥1350

- ・ B セット (サラダ、味噌汁、飲み物、食後のデザート付き) ¥1740

- ・ 単品 ¥1150

- ・ TAKE OUT ¥1050



トマトバターカレー



トマトとバターをたっぷりと贅沢に使った1皿。
一度食べたら病みつきに。

- ・ A セット (サラダ、味噌汁、飲み物付き) ¥1450

- ・ B セット (サラダ、味噌汁、飲み物、食後のデザート付き) ¥1840

- ・ 単品 ¥1250

- ・ TAKE OUT ¥1150

全て税込価格 / トッピングはイメージです。 / ランチワンオーダー制

自家製オリジナル秘伝のタレ



国産生姜、国産玉ねぎ、つくば産の豚肉を
自家製の生姜焼きのタレで絡めました！

生姜焼き定食

ランチドリンク
サラダ, 味噌汁 付き

+¥100 で
ご飯おかわり
できます！

・ 生姜焼き定食 ¥1480

デザートセット ¥1850 / TAKE OUT ¥1000

・ 甘味噌タレ生姜焼き定食 ¥1580

デザートセット ¥1950 / TAKE OUT ¥1100

NEW
新登場

カレーはご飯の量をカスタマイズできます！

小：200g

通常：250g

大盛：300g (¥350)

特盛：400g (¥550)

カレーはルーも大盛り！

Lunch Drinks

ランチセットドリンク

・HOT コーヒー

マグマオリジナルの濃いブレンドコーヒー。
本格コーヒーをぜひご賞味ください。

・ICE コーヒー

こくのあるバランスの取れたアイスコーヒー。
食事とあわせて、さっぱりお飲みいただけます。

・HOT ティー

シンプルなブレンドティーです。
お口直しにぜひ。

・ICE ティー

・ほうじ茶
・ルイボ스티ー
・ジャスミンティーなど
日替わりでご用意しております。

Coffee Desert

デザート

デザートもご用意しております

おすすめ!

COFFEE Jelly

本格コーヒーゼリー

イタリアンローストした本格コーヒーを
贅沢にそのままコーヒーゼリーにしました!
トッピングは「濃厚バナラアイス」と
「濃厚ローストピスタチオ」から選べます!
コーヒーの苦さとあまーいアイスの
最高の組み合わせ。ぜひお試しください!



¥490

・本格コーヒーゼリー ダブルアイス
(バナラアイス & ローストピスタチオ)

¥690

・本格コーヒーゼリー ホイップ
(コーヒーゼリーにホイップクリームをのせました)

¥450

・濃厚アイスクリーム
(バナラ or ローストピスタチオ)

¥350

・濃厚ダブルアイス
(バナラアイス & ローストピスタチオ)

¥580

ランチはテイクアウトもやっております!

テイクアウトのご予約は、

公式 LINE より!



ご予約は公式 LINE より

Alcohol MENU

ランチタイムは
アルコールも 150円引き



エビス
プレミアム瓶ビール

¥990



女性にもおすすめ！さっぱり芋焼酎！
フラミンゴハイボール

¥990



クラフトビール界の異端児が
純粋に美味しいビールを追求！

ブルードック
PUNK IPA

¥1490



酒屋焼酎大賞受賞
GLOW ハイボール

¥990

- ・国産だいたい酢サワー ¥790
- ・国産だいたい酢ハイボール ¥790
- ・強炭酸ハイボール ¥790
- ・ノンアルコールビール ¥690

- ・まるで黒ビールのような
ノンアルコール珈琲ビール ¥790
(ナイトロコーヒー)

おすすめ!



NITRO COFFEE
ナイトロコーヒー

自家製水出しコーヒーに
窒素ガスを加えて作る
「ナイトロ（窒素）コーヒー」。
たっぷり含まれた気泡で、
口当たりなめらかな
新感覚コーヒー。



MAGUMA

がスパイスカレーに込めた思い

数十種類のスパイスとハーブ、国産の玉ねぎをたっぷり。さらに肉。

旨みをこれでもかと詰め込んだ本格スパイスカレー。

数百回と試行錯誤を繰り返し、独自の配合に辿り着きました。

煮込みカレーと違い、あっさりとした胃に負担の少ないカレーです。

スパイスはご存知の通り、日本語では「漢方」。

体にいい様々な効果が期待できる万能薬の塊のカレー。

健康を意識する方にもぜひ積極的に食べていただきたい！

「カレーは飲み物」ではなく「カレーは食べ物」です。1口食べれば、口の中にスパイスの香りが広がり、食べ進めるほど、異国の訪れたかのような気分に。もちろん保存料や着色料は一切使用しておりません。素材にこだわり、味にこだわり、作り上げた極上の一皿。

以下のスパイス&ハーブが入ってます。ぜひ効能を確かめつつ、本格スパイスカレーをご賞味ください！



カルダモン

スパイスカレーのかなめ！
エイジング効果や消臭効果もあり、
口臭改善にも効果あり。

シナモン

三大スパイスの1種。
体を温める効果をもち、冷え症、
肩こり、関節痛に効果あり。

フェヌグreek

古代エジプトの墓からも発見された
最も古くから栽培されていた植物の1
つ。甘い香りと強い苦味をもつ。

クミン

こちらもスパイスのかなめ。
消化促進作用があり、
胃腸の調子を整えてくれます。

カレーリーフ

カレーノキという植物の葉。
入手しづらいことから
「幻のスパイス」とも。

オールスパイス

フトモモ科の植物。三大スパイス
クローブ・シナモン・ナツメグの香り
を併せ持つことからこの名がつく。

コリアンダー

デトックス効果が高く、
美肌効果も期待される。
別名パクチー。

クローブ

三大スパイスの1種。
冷えによる腹痛、消化不良などに
対する漢方処方に用いられている。

ブラック ペッパー

馴染みの深いスパイス。
香りはストレス改善にも効果がある。

ターメリック

二日酔いに効果大。
糖尿病やアルツハイマー治療にも
使われる成分を含む。

チリペッパー

辛さのかなめ。消化や血行を助け、
コレステロールや血中脂肪を低下
にも効果あり。

マスタード

キレのよい風味が味変の決め手に。
優れた殺菌力、防虫効果、食欲促進に
効果がある。

ガーリック

味を支えるガーリック。
血液サラサラ、コレステロールを
下げる働きもする。

ジンジャー

体を温め、血行をよくします。
アンチエイジング効果も
期待される。

スターアニス

スパイス系の香りの中に、少し甘味
のある個性的な香りのスパイス。
別名「八角」。

ランチはテイクアウトもやっております！
テイクアウトのご予約は、
公式LINEより！



ご予約は公式LINEより