

DRINK MENU

※ 価格はすべて税込です。

全ドリンクにタピオカ入り! →

ナタデココ or

ハーフ&ハーフ
(タピオカ&ナタデココ)

に変更できます!

専門店のミルクティー!

MILKTEA (アイス/ホット)

ミルクティー



☞ BullPulu ミルクティー	M 390	S 360
黒糖	M 420	S 390
☞ 烏龍茶	M 420	S 390
☞ 紫いも	M 450	S 420
☞ 杏仁	M 450	S 420
キャラメル	M 470	S 440
チョコレート	M 450	S 420
ストロベリータイガー	M 500	S 470
黒糖タイガー	M 500	S 470

本場ブラックティー!

TEA (アイス/ホット)

ティー



☞ BullPulu ティー	M 350	S 320
レモン	M 400	S 370
ピーチ	M 400	S 370
マンゴー	M 420	S 390
ライチ	M 400	S 370
トロピカル	M 450	S 420

濃厚ミルクベース!

MILK (アイス/ホット)

ミルク



黒糖	M 420	S 390
ストロベリー	M 450	S 420
キャラメル	M 470	S 440
チョコレート	M 450	S 420
ストロベリータイガー	M 500	S 470
黒糖タイガー	M 500	S 470
抹茶	M 420	S 390

おいしい南国、自然の甘さ

100% JUICE

ジュース



マンゴー	M 450	S 420
グアバ	M 450	S 420
オレンジ	M 450	S 420
白桃	M 450	S 420

SODA

ソーダ



ブルーラグーン ブルーキュラソー・レモン	M 420	S 390
LOVE! ペスカ ピーチ・マンゴー	M 420	S 390
ライチレモネード ライチ・レモン	M 420	S 390
ベリーベリー ストロベリー・ブルーベリー	M 420	S 390
トロピカルパンチ マンゴー・バイン・パッション	M 420	S 390

CALPIS

カルピス

プレーン	M 390	S 360
ピーチ	M 420	S 390
マンゴー	M 450	S 420
ストロベリー	M 420	S 390

YOGURT

ヨーグルト

プレーン	M 490	S 460
ピーチ	M 550	S 520
マンゴー	M 550	S 520
ストロベリー	M 550	S 520

数量限定

COCONUT

ココナッツミルク

プレーン	M 550	S 520
マンゴー	M 650	S 620
ストロベリー	M 650	S 620
ミックスベリー	M 650	S 620

COFFEE (アイス/ホット)

コーヒー

☞ コーヒー	M 390	S 360
☞ カフェオレ	M 420	S 390

SHAKE

シェイク

ミルクティー	M 550	S 520
ヨーグルトマンゴー	M 400	S 370
チョコ	M 400	S 370
抹茶	M 400	S 370

数量
限定

CASTELLA / 台湾カステラ

ボックス



台湾カステラ 1箱 890
※ホイップトッピング+¥200

カップ



プレーン	M 450	S 350
イチゴ	M 490	S 390
チョコ	M 490	S 390
マンゴー	M 490	S 390

氷の量をお選びいただけます

☞マークは甘さ調節ができます



増量トッピング

タピオカ増量	+ ¥80
ナタデココ増量	+ ¥80
ホイップクリーム	+ ¥80

サイズアップ

M サイズ価格に+¥200で
BIG サイズに変更できます。

ドリンクメニュー対象

Bull Puluのこだわり

Tapioca sweets

最高のタピオカミルクティー

最高のタピオカミルクティーを作るべく、いくつかのタピオカやお茶の研究・開発を重ね辿り着いたブレンド比によって香り深く濃厚なタピオカミルクティーを作り上げることができました。台湾の方にも本場台湾より美味しいとお褒めの言葉もいただきました。



本場台湾の味

タピオカ発祥の地、本場台湾の味を再現すべく、Bull Pulu が厳選した食材を台湾より直輸入しております。台湾に行かずとも本場の味をお楽しみいただけます。



食の安全

食の安全を第一に考え、日本の厚生労働省と台湾政府の認可を得た安全な食材を使用しております。当店では毎日ミルクティーをお店で手作りしており、小さなお子様でも安心してお召し上がりいただけるよう、安定剤・保存料は使用しておりません。



ファイブスタースタッフ

当店独自の教育システム「スキルアップメニュー」を使い品質管理から接客まで厳しいトレーニングを日々行っております。お客様にご満足していただけるよう、優秀なスタッフが心をこめてお作りいたします。

※全ての評価基準をクリアしたスタッフには「ファイブスター(5つ星)」の称号が付与されております。

#Tapioca

タピオカ



タピオカの原材料は「キャッサバ」というお芋のデンプンです。キャッサバの主な原産地はブラジル、タイなど温かい地域が多く、ケニアではキャッサバのデンプンを沸騰した水に混ぜ、お餅のようにしたものを主食として食されています。また、コロンビアではシチューと一緒に煮込んだ「ユカ」という料理があります。タピオカには、白い小粒タピオカ、黒い大粒タピオカ、カラータピオカなど豊富な種類があります。



日本で第一次タピオカブームとなった「タピオカココナッツミルク」は、タイ発祥の白い小粒タピオカの代表的なメニューです。黒い大粒タピオカは黒糖やカラメルで色付けされたもので、代表的なメニューは台湾発祥の「珍珠奶茶(ジェンジューナイチャ)」という太いストローで飲む「大粒タピオカミルクティー」です。台湾で流行し今では世界中に広がり根付いています。当店のタピオカは、台湾の大粒ブラックパールを使用しており、毎日お店で時間をかけ手作りしております。

本場台湾の方に「台湾のタピオカよりも美味しい！」と称賛していただいた、当店自慢のタピオカを是非一度ご賞味くださいませ。

