

BLEND

	HOT	ICED	100g BEANS
高台寺ブレンド [グアテマラブレンド / GUATEMARA BLEND]	570	620	600
軽 LIGHT ●●●○○ 濃 STRONG			
甘味、酸味、苦味のバランスの取れた当店のメインブレンド。 グアテマラ・カルモナ農園やタンザニア・モンデュール農園などスペシャルティロットを贅沢に使用しています。			
寒梅ブレンド [メキシコブレンド / MEXICO BLEND]	490	540	500
軽 LIGHT ●●●○○ 濃 STRONG			
メキシコ、グアテマラ、コスタリカといった中南米のコーヒーを主体にブレンド。 ほんのり香るエチオピア特有の華やかさがアクセント。気分華やぐコーヒーです。			
葉牡丹ブレンド [ブラジルブレンド / BRAZIL BLEND]	560	610	600
軽 LIGHT ●●●○○ 濃 STRONG			
マイルドな飲み口が特徴のブレンドです。 ブラジル・コロンビア・グアテマラのスペシャルティロットのみで構成された高級ブレンド。 しっかりとしたコクはエスプレッソにしても美味。			
花水木ブレンド [コロンビアブレンド / COLOMBIA BLEND]	460	510	500
軽 LIGHT ●●●●○ 濃 STRONG			
コロンビア、エチオピアのみでブレンドしたシンプルなブレンド。華やかなアロマとは裏腹に しっかりとした飲みごたえがあります。揚げ物などのオイリーな食事の後におすすめ。			
紫陽花ブレンド [エチオピアブレンド / ETHIOPIA BLEND]	490	540	500
軽 LIGHT ●●●●● 濃 STRONG			
当店で最も深いクラスの焙煎を施したコーヒー。グレードの高いエチオピア・ウォッシュド豆を 贅沢に使用し、重厚な飲み口の中にもハッとさせる華やかさを演出。アイスがおすすめ。			

CAFEINLESS/DECAFE カフェインレス

コロンビア・カフェインレス [COLOMBIA]	460	510	500
軽 LIGHT ●●●●○ 濃 STRONG			
スイスウォーター式でカフェインを取り除いたコーヒー。カフェインレスは製造過程で コーヒー感が失われる、というイメージを変えるコーヒー。豆で購入できるのもうれしい。			

PRODUCING AREA 産地別

	HOT	ICED	100g BEANS
エチオピア・浅煎り [ETHIOPIA] 軽 LIGHT ●○○○○ 濃 STRONG 当店で最も浅煎りにしているコーヒー。ジューシーな果実感。 コーヒーは果実だと再認識させてくれる、熟したベリー風味。ワッフルのお供に最適です。	460	510	500
コスタリカSHB [COSTARICA] 軽 LIGHT ●○○○○ 濃 STRONG 焼き上がり温度は200℃以下の浅煎り。豊かな甘い香りを持ち、さわやかな酸味と キレがある口当たりが特徴です。エンゼルフードケーキとご一緒に。	540	590	600
ブラジルNo.2 [BRAZIL] 軽 LIGHT ●●○○○ 濃 STRONG 親しみのある味わいはバランスの良さゆえ。やわらかな口 当りと甘みが特徴です。 どのお食事にも合うオールラウンダーです。	470	520	500
メキシコHG [MEXICO] 軽 LIGHT ●●○○○ 濃 STRONG 上品なアロマとほどよい酸味がマッチした、すっきりと飲みやすい味わいです。 だし茶漬けなどのご飯のあとと贅沢な時間にいかがでしょうか。	480	530	500
グアテマラSHB [GUATEMARA] 軽 LIGHT ●●●●○ 濃 STRONG グアテマラの持つチョコレートのような濃厚な味わいを追及してシティローストに。 当店の濃厚なプレミアムソフトクリームとはベストマッチです。	530	580	600
エチオピア・深煎り [ETHIOPIA] 軽 LIGHT ●●●●○ 濃 STRONG エチオピア・シダモ地区のナチュラル製法のコーヒーは深煎りにしても華やかな存在感を残します。 アイスで飲むのもおすすめです。	460	510	500
インドネシア・ロブスタ・WIB [INDONESIA ROBSTA] 軽 LIGHT ●●●●○ 濃 STRONG いつもブレンドの脇役に使われるロブスタは、単体でも輝きを放ちます。 濃い麦茶のようなクセのある味わいは、どんな脂っこい料理も受け入れます。	—	510	500

SPECIALTY

	HOT	ICED	100g BEANS
ブラジル・サントアントニオ・ショコラ・No.2 [BRAZIL]	550	600	600
軽 LIGHT ●●○○○ 濃 STRONG			
サントアントニオエステートコーヒーに属する20農園(生産者組合)から地域特有のチョコレートフレーバーを持つコーヒーを選定し、品質の安定化を図っています。ブラジルらしい風味に加え、チョコレートの様な甘みとクリーンな口当たりでしっかりとしたコク、ほのかにフルーティーさも感じられます。			
コロンビア・スプレモ・ピコ・クリストバル [COLOMBIA]	580	630	600
軽 LIGHT ●●○○○ 濃 STRONG			
力強いフローラルなアロマと、酸味が抑えられた甘味主体なマイルドなコーヒー。ナッツのような軽い苦みと、かるやかなシトラス感のある甘味を楽しむことができます。 ◇規格 スプレモ ◇スクリーン 18			
グアテマラ・アンティグア・カルモナ [GUATEMARA]	660	710	700
軽 LIGHT ●●●○○ 濃 STRONG			
グアテマラコーヒーの最上級ブランドを誇るアンティグア地区の中でも「ジェニュイン・アンティグア」(=真のアンティグア)の証明書を持つコーヒー。100年以上に渡って高品質のコーヒーを栽培し続けているこの農園内で極めて品質の高い「プルカル」の冠がついた希少なコーヒーです。ダークチョコレートのような力強いフレーバーの奥から、グレープフルーツを思わせるシトラス感が覗きます。			
タンザニア・キリマンジャロ・アルーシャ・モンドジュール [TANZANIA]	700	750	800
軽 LIGHT ●●●○○ 濃 STRONG			
雄大なキリマンジャロ山のすそ野に位置するこちらの農園は、タンザニアコーヒー協会のコンクールで金賞を受賞するなど、世界的に優れた栽培管理と生産で有名です。キャラメルのような濃厚で香ばしいロースト感と甘味、ラズベリーを思わせるベリー系の酸味が特徴です。			

その他、スポットで仕入れた銘柄を提供させていただきます。
内容はスタッフにお尋ねください。



Hand Drip **COFFEE MENU**

こちらのメニューにあるコーヒーは一杯ずつゆっくりとお作りします。
お時間に余裕のない方はご注意くださいませ。

The coffee on this menu is made slowly one by one.
Please be careful if you do not have enough time.

こちらのメニューにあるコーヒーは単品みの販売とさせていただきます。
セット価格ではご利用できませんので、ご了承くださいませ。

Hand drip coffee menu is not eligible for set drinks.

ご注文はレジにてお伺いたします。
Please order at the cash register.