

～ メニュー ～

栄養価の高いピスタチオ

自家焙煎・無塩・無油・無添加  
100g 入 600円

【ドリップパック】・・・1パック10g 入り

- ◇ ブレンドコーヒー 1パック150円
- ◇ モカ7days・ゲイシャ・ワイニープリンセサ・カフェインレス 1パック 200 円
- ◇ ブルーマウンテン NO.1 ・ モカボルドー 1パック 300 円

※他スペシャルティコーヒーはご予約頂ければご注文に応じてお作り致します

【スタンダード】・・・容量;生豆で200g

- ブラジル NO.2 ブラジル最高規格 1,100 円
- コロンビア S P コロンビア最高規格 1,200 円

【ブレンドコーヒー】・・・容量;生豆で200g

- NEW 春ブレンドはるかぜ 軽やかな春のイメージ酸味と苦味のハーモニー 1,300 円
- NEW 新ブレンド こもれび ほんわり甘い香りのビターテイストコーヒー 1,300 円
- グランブレンド ゲイシャ豆の香りとう酸味 1,300 円
- ブルマンブレンド 優雅な香りとうバランス 1,300 円
- モカブレンド モカの甘い香りとうココ 1,300 円
- リフノソラ どこまでも蒼い空をイメージ スッキリとした苦み 1,300 円

【カフェインレスコーヒー】・・・容量;生豆で200g(スイスウォーター式カフェイン 99.9%以上除去)

- インドネシア Bali SHINZAN(バリ神山) 高品質なグルメ珈琲まるやか 1,500 円

【ヘルスケア焙煎コーヒー】・・・容量;150g\_身体に良い浅焙煎豆が70%含有

- ウガンダ アフリカムーン 甘い香りとうまるやかな苦味 1,500 円
- 東ティモール GOULALA 甘い香りとうスッキリした酸味 1,500 円
- ブラジル ブルボンアマレロ 苦味とう酸味のバランス良い飲み心地 1,500 円
- ミャンマー S E I Z A N 香りが良く酸味とう苦味のバランスも良い 1,500 円

※ヘルスケア焙煎珈琲は 1 種類につき30分程かかりますので予めご予約をお願い致します。

※焙煎は生豆の量を計り行います。焙煎により多少目減りいたしますのでご了承下さい。

【スペシャルティ・シングルオリジンコーヒー】・・・容量;生豆で200g

- インドネシア スマトラマンデリンアチェ 透き通るようなクリーンな味わい 1,300 円
  - インドネシア Bali SHINZAN 高品質なグルメ珈琲 驚きの果実味 1,300 円
  - NEW インドネシア ショコラ・ママサ 甘く苦いチョコレートの香りとう風味 1,400 円
  - ウガンダ アフリカムーン 甘い香りとうキリッとした苦味 1,300 円
  - エチオピア イルガチエフ G1 華やかな風味、紅茶のような香り 1,400 円
  - グアテマラ VIVA LA VIDA 程よい酸味とう甘い香り 1,300 円
  - ケニア レッドマウンテン 酸味とう苦味のバランスが良い 1,300 円
  - コロンビア ナリーニョ ラ・ウニオン 深くマイルドな酸味とう芳香 1,300 円
  - タンザニア キリマンジャロ A A コンゴニ農園 オレンジの風味 1,300 円
  - NEW ドミニカ ハニー・バラオナ 甘い香りとう優しい飲み心地 貴重な豆 1,400 円
  - パナマ ボルカンバルー 上品で絶妙なバランス 1,300 円
  - 東ティモール GOULALA 鮮やかな果実味とう香りが最高 1,300 円
  - ブラジル カフェドルチェ ハイカカオのチョコレートの様、大人の甘さ 1,300 円
  - ブラジル ブルボンアマレロ ブラジル王道のコーヒー 1,300 円
  - ペルー レッドコンドル シャンパンロゼのような優雅で上品な甘味 1,400 円
  - ミャンマー S E I Z A N バランスの良いスッキリした飲み心地 1,300 円
- 【高級スペシャルティコーヒー】・・・容量;生豆で 100g 200g
- エチオピア ゲイシャ 高級紅茶のような香りとう風味 1,300 円 2,000 円
  - ドミニカ ワイニープリンセサ 大人気! 甘いワインの香りとうココ 1,300 円 2,000 円
  - ジャマイカ ブルーマウンテン NO.1 ブルマンの最高級品マイルド 1,700 円 2,800 円
  - イエメン モカボルドー まさにボルドーワインの香りとうココ 1,700 円 2,800 円

～コーヒー豆の保存方法～

☆コーヒー豆を購入して2週間程で飲み切ってしまう場合

気温にもよりますが、直射日光・高温多湿を避けて常温で保存できる場所

例えば食器戸棚などに袋ごと密閉容器に入れて保存する

☆少し長く保存しておきたい、飲みきれない場合

珈琲袋内の空気をできるだけ抜いてきちんとチャックをして冷凍保存する

冷蔵庫は珈琲豆・粉が他の食品の匂いを吸ってしまうのでダメです!