


自家焙煎珈琲豆販売メニュー（定番商品）

2024年5月1日現在

■インドネシア  
マンデリン ビンタンリマ



シルキーな舌触りとクリーンなマンデリンの風味、ビターチョコレートやカaramelのようなコクを伴ったほろ苦い甘味が感じられます。アフターでも心地よい余韻が長続きします。

【深煎り】

品種	ティピカ
精選方法	スマトラ
SCAA評価	85.25点

※Specialty Coffee Association of America

100g/680円

■コロンビア  
サンアグスティン マグダレナ SUP



コロンビア南部の特徴であるベリー感、シトラス感たっぷり。オレンジピール入りのチョコレートのようなまとまりの良さや、緑茶のような心地よさもあり、バランスがとても良いです。


【中深煎り】

品種	カステイジョ、コロンビア他
精選方法	ウォッシュド
SCAA評価	82.75点

※Specialty Coffee Association of America

100g/630円

■グアテマラ  
アンティグラ SHB アゾテア農園



りんごやメロン、柑橘系の爽やかな果実の香りときれいな酸味、強すぎないけれどもしっかりとしたボディがとても好印象を与えてくれます。

とてもとても「上品」なコーヒーです。

【中煎り】

品種	ブルボン
精選方法	ウォッシュド
SCAA評価	83.25点

※Specialty Coffee Association of

100g/650円

■ケニア  
マサイ AA



カシス、ベリー系をはじめとした、さまざまな華やかな香り、きれいな酸味、魅力的な甘さ、力強いボディ感が終始口中を占領します。

ガツンとコーヒーが迫ってきます。


【中深煎り】

品種	主にSL28、SL34
精選方法	ウォッシュド
SCAA評価	83.75点

※Specialty Coffee Association of America

100g/690円

■ブラジル  
ブルボンアマレロ ボンジャルディン農園



ブラジルらしい香り、飲みやすさ、親しみやすさのあるコーヒーです。中深煎りでは苦味が出てきて、ボディ感が増します。柑橘系の酸味とぶどうのようなフルーツ感と共に、チョコレートのようなコクを伴った甘味が感じられます。

【中深煎り】

品種	ブルボンアマレロ
精選方法	ナチュラル
SCAA評価	83.375点

※Specialty Coffee Association of America

100g/590円

■エチオピア  
イルガチャフィー ベレカ G1



紅茶、レモンティー、レモン、オレンジなど、いろいろな香りがあります。爽やかな酸味と後引く甘味が魅力的です。

香りと甘味をお楽しみください。

【浅煎り】

品種	—
精選方法	ウォッシュド
SCAA評価	84.50点

※Specialty Coffee Association of America

100g/660円