

自家焙煎珈琲豆販売メニュー（定番商品）

2025年8月1日

■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	85.00点 (水分値 11.2)

※Specialty Coffee Association of America

100g/780円

■コロンビア
スウィートベリー SUP



南部のウイラらしい明るい酸味とベリー感、チョコレートのような甘味があります。カシス、オレンジ、ぶどう。ボディがグッと増し、飲みごたえを感じられるコーヒーです。

【中深煎り】

品種	カステージョ、コロンビア他
精選方法	ウォッシュド
SCAA評価	83.125点 (水分値 10.5)

※Specialty Coffee Association of America

100g/760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	83.75点 (水分値 10.1)

※Specialty Coffee Association of

100g/770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	84.87点 (水分値 9.9)

※Specialty Coffee Association of America

100g/780円

■ブラジル
ブルボンアマレロ ボンジャルディン農園



パルプドナチュラル!甘味もたっぷり、ふわっとした優しいコーヒーです。やさしく包んでくれるようなナッツの香り。甘い余韻が舌の上に残り、得も言われぬ心地よさを感じます。

【中深煎り】

品種	ブルボンアマレロ
精選方法	パルプドナチュラル
SCAA評価	82.75点 (水分値 9.2)

※Specialty Coffee Association of America

100g/750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	83.62点 (水分値 9.8)

※Specialty Coffee Association of America

100g/790円

■エクアドル
アンデスマウンテン JASオーガニック



カリブ海の豆のような香ばしさと柔らかい酸が特徴で、口当たりは優しく、丸みがあり飲みやすい豆です。
粒ぞろいがよく、ぷくっと膨らむきれいな外観が長く愛される秘訣のようです。
【中深煎り】

品種	ティピカ、カトゥーラ他
精選方法	ウォッシュド
SCAA評価	82.125点（水分値11.5）

※Specialty Coffee Association of America

100g/790円

■ペルー
JASオーガニック



柔らかい酸味とラウンド感のある口当たりが最大の特徴です。
おいしさの秘訣は有機肥料「GUANO」。鳥糞が化石化してできた肥料は、ミネラル成分が高く最高品質を誇っています。
【中煎り】

品種	カトゥーラ、パチェ他
精選方法	ウォッシュド
SCAA評価	— 点（水分値 —）

※Specialty Coffee Association of America

100g/770円