

COFFEE MENU

step 02. 器具（淹れ方）を選んでください。
また、コーヒー豆もご購入いただけます。

Pick the brewing tools. We have coffee beans for sale.



- ☉ スッキリとした味わい
- ☉ 苦味や酸味を感じやすい
- ☉ 最も一般的なコーヒーの淹れ方

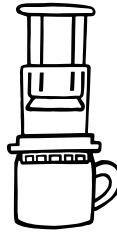
Hario V60

ハリオ V60

表示価格にて提供

☉ コーヒー豆 15g ☉ 抽出温度 90°C

☉ 湯量 240cc ☉ 抽出時間 3:00



- ☉ 空気圧で持ち味を引き出す
- ☉ 浅煎りのコーヒーのみ提供
- ☉ 多様なレシピで楽しめる

Aero Press

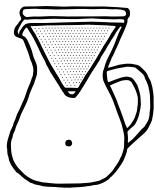
エアロプレス

+40

表示価格より

☉ コーヒー豆 35g ☉ 抽出温度 84°C

☉ 湯量 250cc ☉ 抽出時間 2:00



- ☉ 味わいを損ねない金属フィルター
- ☉ 酸味が抑えられ丸みのある質感
- ☉ いつもとちょっとだけ違う味わい

Kinto Stainless Filter

キントー
ステンレスフィルター

表示価格にて提供

☉ コーヒー豆 15g ☉ 抽出温度 90°C

☉ 湯量 240cc ☉ 抽出時間 3:00



- ☉ コーヒーの個性を最大限に引き出す
- ☉ 飲み比べに最適
- ☉ 浅煎りは甘く 深煎りは濃厚に

French Press

フレンチプレス

+20

表示価格より

☉ コーヒー豆 18g ☉ 抽出温度 96°C

☉ 湯量 280cc ☉ 抽出時間 4:00



- ☉ ご家庭や職場でもコーヒーライフを
- ☉ 豆のままでも挽いた粉でも
- ☉ 15g（1杯分）から量り売り可能

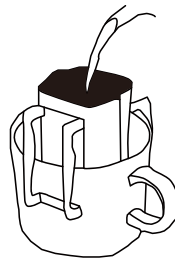
Whole bean Coffee

コーヒー豆（粉）販売

100g	800 yen～	豆 / 粉
200g	1550 yen～	豆 / 粉
300g	2300 yen～	豆 / 粉
15g	150 yen	豆 / 粉
50g	500 yen	豆 / 粉

表示価格にて提供

店内ご利用のお客様は予め先にご注文いただくことでお帰りの際にお待たせすることなくスムーズにお渡しができます。



- ☉ 必要なのはお湯とカップだけ
- ☉ 誰でもカンタンに淹れられる
- ☉ ちょっとしたお土産やプレゼントに

Drip Bag Coffee

コーヒードリップバッグ

1個	150 yen	粉
6個	900 yen	粉
10個	1400 yen	粉

店内ご利用のお客様は予め先にご注文いただくことでお帰りの際にお待たせすることなくスムーズにお渡しができます。