









# COFFEE MENU

step 01. コーヒー豆の種類を選んでください。 Pick the beans.

Country	FARM NAME	Roast Type	TASTING NOTES
生産国	農園名・銘柄	焙煎度合	コーヒーの特徴
 Kenya	WACHURI -WASHED-	Light Roast	FLORAL PEACH PINK GRAPEFRUIT TOMATO
ケニア ワチュリ -ウォッシュド-		浅煎り	フローラルな香りとピンクグレープ フルーツやトマトを思わせる味わい。 バランスのより甘み。
 Costa Rica	HELBAZU LEONCIO -BLACK HONEY-	Light Roast	YELLOW PEACH PLUM SYRUPY CARAMEL
コスタリカ エルバスレオンシオ -ブラックハニー-		浅煎り	糖度の高いコーヒーチェリーを 乾燥させた製法「ブラックハニー」 果実感のしっかりとした甘み
 Mexico	GUADALUPE ZAJU -NATURAL-	Light Roast	HIBISCUS ROSEHIP SHISO PLUM SPICE
メキシコ グアダルーベ ザフ -ナチュラル-		浅煎り	ハイビスカス・ローズヒップティーの ような香りや梅しその風味。 メキシコでは珍しいナチュラル製法。
 Brazil	FAZENZA BAU -LIGHT ROAST-	Light Roast	NUTTY HONEY MILK CHOCOLATE SWEET
ブラジル ファゼンダ バウ ライトロースト		浅煎り	ナッツのような香りと甘みがあり、 飲みやすく、ブラックコーヒーが 苦手な人にもおすすめです。
 Ethiopia	SIDAMO DECAF -NATURAL-	Middle Roast	CAFFEINE 99% OFF KINAKO MILK CHOCOLATE BERRY
ディカフェ エチオピア シダモ -ナチュラル-		中煎り	きな粉やナッツを思わせる香りと まるい口当たり風味はそのままに。 カフェイン99%オフ。
 Brazil	FAZENZA BAU MIDDLE ROAST	Middle Roast	NUTTY MILK CHOCOLATE BALANCED SMOOTH
ブラジル ファゼンダ バウ ミドルロースト		中煎り	ほどよい苦味と酸味のコーヒー。 どなたでもお楽しみいただけるので プレゼントにも最適です。
 Indonesia	MANDHELING MITRA	Dark Roast	SPICY EARTHY DARK CHOCOLATE HERBAL
インドネシア マンデリン ミトラ		深煎り	大地を思わせるアーシー感 どっしりとした深いコクと苦味。
 Espresso Blend	ESPRESSO BLEND	Dark Roast	DARK CHOCOLATE CARAMEL NUTTY INTENSE
エスプレッソブレンド		深煎り	焦がしたキャラメルやナッツのような 香り上品で複雑な苦味と質感。 カフェラテに使用しています。
 Brazil	FAZENZA BAU DARK ROAST	Dark Roast	SMOKY BITTER CHOCOLATE SPICY INTENSE
ブラジル ファゼンダ バウ ダークロースト		深煎り	炭焼きのような力強いスモーキーさ。 苦味中毒のあなたに。

## 3 CHOICE COFFEE コーヒー3種飲み比べ (フレンチプレス)

お好きなコーヒーを3種類をお選びいただいて比較してテイステイングする事でコーヒーの違いをお楽しみいただけます。  
コーヒー豆のご購入を検討されている方は是非こちらのメニューをお試し下さい。



680