

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.

<p>1 Hario V60 ハリオ V60</p>  <ul style="list-style-type: none"> ☛ 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 <p>☕ コーヒー豆 抽出温度 15g 90℃</p> <p>💧 湯量 抽出時間 240cc 3:00</p> <p><small>表示価格にて提供</small></p>	<p>3 Aero Press エアロプレス</p>  <ul style="list-style-type: none"> ☛ 空気圧で持ち味を引き出す ☛ 浅煎りのコーヒーのみ提供 ☛ 甘みを伴ったフルーティーさ <p>☕ コーヒー豆 抽出温度 35g 84℃</p> <p>💧 湯量 抽出時間 250cc 2:00</p> <p>+40 <small>表示価格より</small></p>	<p>☕ Hot / Iced</p> <p>☛ Whole bean 100g / 200g / 300g</p> <p>☕ 580 ☛ 980 / 1900 / 2800</p> <p>☕ 580 ☛ 980 / 1900 / 2800</p> <p>☕ 580 ☛ 980 / 1900 / 2800</p> <p>☕ 560 ☛ 880 / 1700 / 2500</p> <p>☕ 500 ☛ 800 / 1550 / 2300</p> <p>☕ 560 ☛ 880 / 1700 / 2500</p> <p>☕ 500 ☛ 800 / 1550 / 2300</p>
<p>2 Kinto Stainless Filter キントー ステンレスフィルター</p>  <ul style="list-style-type: none"> ☛ 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 <p>☕ コーヒー豆 抽出温度 15g 90℃</p> <p>💧 湯量 抽出時間 240cc 3:00</p> <p><small>表示価格にて提供</small></p>	<p>4 French Press フレンチプレス</p>  <ul style="list-style-type: none"> ☛ 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 <p>☕ コーヒー豆 抽出温度 18g 96℃</p> <p>💧 湯量 抽出時間 280cc 4:00</p> <p>+20 <small>表示価格より</small></p>	<p>☕ 500 ☛ 800 / 1550 / 2300</p> <p>☕ 560 ☛ 880 / 1700 / 2500</p> <p>☕ 500 ☛ 800 / 1550 / 2300</p> <p>☕ 560 ☛ 880 / 1700 / 2500</p> <p>☕ 580 ☛ 900 / 1750 / 2600</p> <p>☕ 500 ☛ 800 / 1550 / 2300</p>

Whole Bean For Sale



Whole bean Coffee

コーヒー豆（粉）販売

- ☛ 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

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できます。