

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.

1 **Hario V60** ハリオ V60



- ☛ 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

☛ コーヒー豆 抽出温度
15g 90℃

☛ 湯量 抽出時間
240cc 3:00

表示価格にて提供

3 **Aero Press** エアロプレス



- ☛ 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

☛ コーヒー豆 抽出温度
35g 84℃

+40
表示価格より

☛ 湯量 抽出時間
250cc 2:00

2 **Kinto Stainless Filter** キントー ステンレスフィルター



- ☛ 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

☛ コーヒー豆 抽出温度
15g 90℃

☛ 湯量 抽出時間
240cc 3:00

表示価格にて提供

4 **French Press** フレンチプレス







- ☛ 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



☛ コーヒー豆 抽出温度
18g 96℃



+20
表示価格より



☛ 湯量 抽出時間
280cc 4:00

 Hot / Iced
 Whole bean
100g / 200g / 300g



 580
 980 / 1900 / 2800

 580
 980 / 1900 / 2800

 580
 980 / 1900 / 2800

 500
 800 / 1550 / 2300

 560
 880 / 1700 / 2500

 500
 800 / 1550 / 2300

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）

 560
 880 / 1700 / 2500

 580
 900 / 1750 / 2600

 500
 800 / 1550 / 2300