

MENU

コーヒーへの**3**つのこだわり

- ・「厳選」100% ナチュラルなコーヒー豆使用
- ・「手間暇」直火焙煎、ハンドピッキング（欠点豆を事前に取り除く事）
- ・「安心」生産者と直接取引する、顔が見えるダイレクトトレード



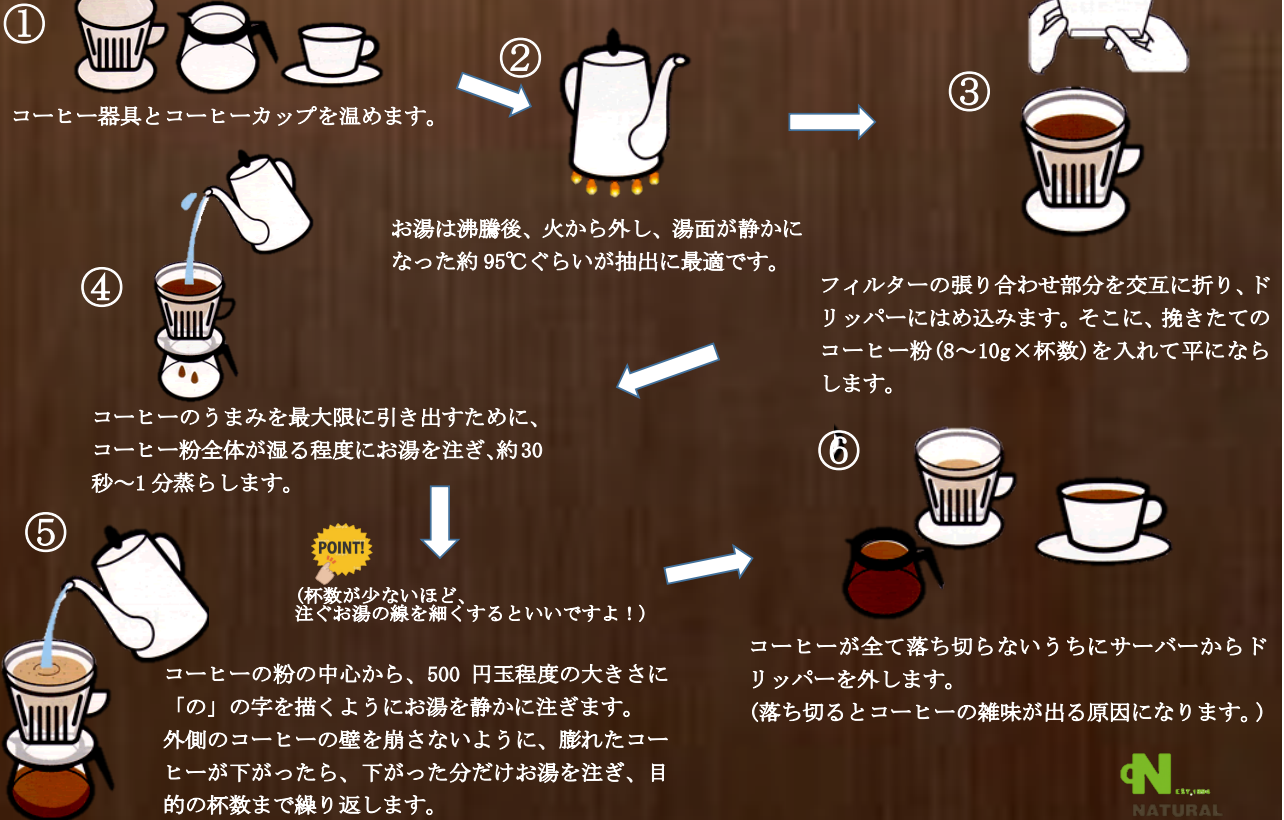
～ COFFEE MENU ～

価格は全て(10%)税込表記です。

- TICKET** **・イヴァンさんのコーヒー（ブラジル産 ジェレジン農園）** **¥420**
無農薬コーヒー豆栽培のパイオニア、イヴァン氏のコーヒー豆を使用したスッキリとした
味わいで大変飲みやすいコーヒーです。ナチュラルコーヒーの提携農園。
- TICKET** **・特選ブレンドコーヒー中深煎り(ブレンド)** **¥420**
無農薬ブラジル、有機栽培のコロンビアとグアテマラを当店オリジナル配合でブレンド。
口当たりまるやかで、香りとコクのバランスがとれたコーヒー。
- ・特選ブレンドコーヒー浅煎り（ブレンド）** **¥420**
無農薬ブラジル、有機栽培のコロンビアとグアテマラを当店オリジナル配合でブレンド。
浅煎りに焙煎し、豆の風味と、軽い酸味が特徴です
- ・特選ブレンドコーヒー極深煎り（ブレンド）** **¥430**
無農薬ブラジル、有機栽培のコロンビアとグアテマラを当店オリジナル配合でブレンド。
深煎りに焙煎し、苦味と濃厚な味わいが楽しめます
- ・有機 JAS 認証グアテマラコーヒー(グアテマラ産)** **¥450**
やや深めの焙煎で、しっかりとしたボディを持つ豆ですが、舌触りは柔らかく
スッキリとした苦味とほのかな柑橘系の酸味、程よいコクが特徴です。
- ・有機 JAS 認証コロンビアコーヒー(コロンビア産)** **¥440**
JAS 法の厳しい基準をクリアした有機栽培のコーヒーです。良質な酸味と切れ
甘味、コクのバランスのいい味です。
- ・スリランカコーヒー(スリランカ産)フェアトレードコーヒー** **¥480**
他の豆では出せない大地の香りと味わいで、とても珍しいコーヒー
- ・モカ イルガチェフ(エチオピア産)** **¥480**
果実香を思わせる芳醇な香りが特徴。爽やかな味が口の中に広がります。
- ・有機 JAS 認証マンデリン** **¥480**
やや深煎りの焙煎で仕上げています。酸味が少なく、苦味成分が強いことが特徴で、
日本ではブルーマウンテンが来るまでは世界一と評されていました。
- ・有機 JAS 認証カフェインレスコーヒー(メキシコ産)** **¥470**
メキシコのピコデオリサバ山からの天然氷河水限定で脱カフェインを行う安全なデカフェです。
- ・本日のお薦めコーヒー** **¥450～**
スタッフにお尋ねください。

※各種コーヒーに+110円でアイスコーヒーにもできます。

～美味しいコーヒーの淹れ方～



～焙煎の色～

うっすらと焦げ目がついている状態。黄色がかった小麦色。

シナモン色。
ごく浅い炒り方なので、ブラックコーヒーでも味わえる。

茶褐色。アメリカン・タイプの軽い味わい。

ミディアムよりやや深い炒り方。
喫茶店や家庭で飲まれるレギュラーコーヒーは、この段階のものが多い。

最も標準的な炒り方。鮮やかなコーヒーブラウン。これも喫茶店や家庭で普通に味わっている深さ。

ダークブラウン。アイスコーヒー用の豆を炒るときはこの段階。
「炭焼珈琲」もこのタイプが多く、ホテルやレストラン等でも食後にこのタイプが良く利用される。

強い苦味と独特の香りが楽しめる。カフェ・オ・レやウィナーコーヒーなど、ヨーロピアンスタイルのアレンジメニュー向きである。色も黒に近い状態。

強い苦味と濃厚な味わい。これが最も深い炒り方で、エスプレッソ、カプチーノなどはこの炒り方のものを使う

浅炒り

中炒り

深炒り

