

グルメコーヒーを世界から

豆名	価格	生産国	風味			特徴
			酸	香	苦	
ゴールデンビートル	1,500	パナマ	○◎○	◎	◎	甘い後味とほのかに香るウッディな風味
ラス・ネブリナス農園COE	2,300	ニカラグア	○◎○	◎	◎	濃厚なチョコレートのような甘い後味
ブルボンSHB サンタリタ農園	1,400	エルサルバドル	○◎○	◎	◎	上品なフルーティー感にキャラメルのような香り
COEとは Cup of Excellence(カップ オブ エクセレンス)の略で、最高品質のコーヒーにのみ与えられる栄誉ある称号です。						
ブルーマウンテンNO.1	中浅 3,890	ジャマイカ	◎◎	◎	◎	人気NO.1の香り高い上質なうま味
グアテマラ アンティグア	1,200	グアテマラ	○◎	◎	◎	甘い香りややわらかなコク
グアテマラ SHB	850	グアテマラ	○◎	◎	◎	上質の酸味とコク 風味が良い
コスタリカ セントタラス	1,000	コスタリカ	○◎	◎	◎	口当たりが良くすっきりとした香り
メキシコ アルチュラ	860	メキシコ	○◎	◎	◎	中間味でさっぱりとした味わい
サンタアナ農園	1,300	ニカラグア	○◎	◎	◎	フルーティーでジューシーな香り
ドミニカAAA	1,500	ドミニカ	○◎	◎	◎	マイルドで香ばしくバランスのとれた味
アンデスマウンテン	1,200	エクアドル	○◎	◎	◎	まったりとした甘味
サントス	800	ブラジル	○◎	◎	◎	スタンダードな風味ほど良い苦味にほのかな甘味
アマレロ	960	ブラジル	○◎	◎	◎	ほどよい苦味と甘味 上質感溢れる香り
カフェインレス	中々深煎 1,300	ブラジル	○◎	◎	◎	カフェインレスで香ばしくマイルド
プレミアムショコラ	1,000	ブラジル	○◎	◎	◎	ナッツフレーバーで上質な苦味
ショコラピーベリー	950	ブラジル	○◎	◎	◎	香ばしく軽い苦味
カルモデミナスフローラルブルボン	920	ブラジル	○◎	◎	◎	奥深いこくと柔らかい甘味
ペルー チャンチャ	中深煎 800	ペルー	○◎	◎	◎	味わい深い苦味
コロンビア スプレモ	800	コロンビア	○◎	◎	◎	円熟した酸味とコク 甘い香り
コロンビア アンジェリカ	950	コロンビア	○◎	◎	◎	香り良く柔らかい酸味
ピタリト モンタニタ	中々深煎 1,100	コロンビア	○◎	◎	◎	上質な苦味と優しいアロマ
キリマンジャロ キボーAA	850	タンザニア	○◎	◎	◎	甘い香りに上質のトロリとした酸味
AVIV(アビブ)農園	1,100	タンザニア	○◎	◎	◎	ソフトな口当たりとバランスのとれた酸味
キリマンジャロ ブレンド	800	タンザニア	○◎	◎	◎	あっさりとして苦味酸味が丁度良い
ケニア	中深煎 1,100	ケニア	○◎	◎	◎	さっぱりとした強い苦味
ブルンディ	1,000	ブルンジ	○◎	◎	◎	柑橘系の香り、程よい酸味と甘味
モカ マタリ	1,300	イエメン	○◎	◎	◎	上品なコクに 爽やかな香り
モカ ハーローングベリー	1,400	エチオピア	○◎	◎	◎	栗の様な香ばしさと柑橘系のやさしい酸味
モカブレンド	900	エチオピア	○◎	◎	◎	モカの風味が良く心安らぐブレンド
マンデリンG1	中深煎 880	インドネシア	○◎	◎	◎	独特の香りと苦味
トラジャ	中深煎 1,250	インドネシア	○◎	◎	◎	なめらかな苦味と深いコク 香味のバランスが良い
ジャバロブスター	深煎 750	インドネシア	○◎	◎	◎	ロブスター独特の香りと強い苦味
ガヨマウンテン	中々深煎 1,700	インドネシア	○◎	◎	◎	充分なコクと香りに癖のない上品な風味
エレファントマウンテン	800	ラオス	◎	◎	◎	芳醇な香りとふわりとした苦味
ベトナム アラビカ	中々深煎 800	ベトナム	○◎	◎	◎	香ばしく飲みやすい苦味
ハワイコナ ファンシー	3,000	ハワイ	○◎	◎	◎	シャープなコクと豊かな香りで口当たりまるやか
トロピカルマウンテン	中々深煎 1,000	パプアニューギニア	○◎	◎	◎	爽やかな酸味と飲みやすい苦味
フリゴレスブレンド	850	ニューギニア コロンビア	○◎	◎	◎	あっさりとした中間味
季節のブレンド	1,200					季節に合ったブレンドコーヒー
アイスコーヒー	中深煎 600	ブラジル ベトナム	○◎	◎	◎	苦味の利いたコク一杯
ありがとうブレンド	800	グアテマラ ブラジル	○◎	◎	◎	軽い甘味の飲みやすいコーヒー
ドリップバッグ	150・250・350					各種類
水出しアイスコーヒー	500・280					お手軽パックタイプ

中南米

南米

アフリカ

アジア・オセアニア

オーストラリア



生豆を
注文を受けてから
焙煎します

ご注文いただいたから焙煎致しますので
20分ほどかかります

豆の焙煎度

※豆の種類によってオススメの焙煎度で焙煎しております

- ご希望の焙煎度でも承ります
- ・中浅焙煎(ミディアムロースト): やや酸味
- ・中焙煎(ハイロースト): バランス
- ・中々深焙煎
- ・中深焙煎(シティロースト): やや苦味、コク
- ・深焙煎(フルシティ、フレンチ): 苦味、コク

豆の挽き加減

※お好みの挽き加減が選べます

- ・極細挽: エスプレッソ、イブリックに
- ・細挽: ドリップ、サイフォン、エアロプレスに
- ・中挽: ドリップ、サイフォンなどに
- ・粗挽: フレンチプレス、パーコレーターに

コーヒー豆の保存

常温の場合は焙煎してから豆のまま約2週間、粉に挽いてから約5日間は目安です

この期間を超える場合は冷凍庫での保存をオススメします。1ヶ月ほど風味が保たれます
冷凍保存の場合は移り香を防ぐため密閉容器に入れて保存してください

当店の豆は全てご注文頂いてから

ひとつひとつ丹精込めて
焙煎しております

中々味わえない焙煎したての

味と香りを楽しんでください

焙煎したての豆は

一日一日変化していきます

変化を楽しんでみてください

Facebook
配信中



カフェコーナー

焙煎したてのコーヒーを挽きたて淹れたてでご提供いたします
月替わりでさまざまなコーヒーをご用意しております
そのほか自家製スリランカカレーやケーキなどご用意しております

お電話、FAXでのご予約、ご注文も承っております

船岡店

宮城県柴田郡柴田町船岡新栄2-3-3

営業時間 10:00~18:30

TEL:0224-58-1032

定休日 毎週木曜・第二水曜

名取店

名取市高館熊野堂字岩口上23-1

営業時間 10:00~18:30

TEL:022-397-7761

定休日 毎週木曜・第二水曜