

DRINK MENU



- ・ハンドドリップコーヒー (HOT) ¥380
✦ 下記の3種のオリジナルブレンド豆からお選びください。
- ・アイスコーヒー ¥380
- ・カフェアメリカーノ (HOT/ICE) ¥380
- ・カフェラテ (HOT/ICE) ¥430
- ・カフェモカ (HOT/ICE) ¥480
- ・紅茶 (HOT/ICE) ¥380
- ・ハーブティー (HOT) ¥380
- ・自家製レモネード (HOT/ICE) ¥400
- ・自家製ジンジャーエール (HOT/ICE) ¥400
- ・フレッシュオレンジジュース ¥480

自慢のブレンドをハンドドリップで!

横浜市の人気ロースター TERA COFFEE and ROASTER と共同開発の、パンに合うこだわりのオリジナルブレンドです。スタッフが1杯ずつハンドドリップでお淹れします。

[1] これ半端ないって!ブレンド — グアテマラベース —



グアテマラ・アンティグアの深煎り（フレンチロースト）をベースに、コロンビアとブラジルの深煎りを配合。酸味は抑えめ、柔らかい苦味と甘みのある味わいで、バランスが良くコクがあり飲みやすいブレンド。ブラックでもカフェオレでも両方楽しめます。

パンとのペアリング

香ばしい苦みとパン特有の甘み、バターの芳醇なコクをバランスよく楽しめるバタートーストが良く合います。

[2] フローラルブレンド — エチオピアベース —



エチオピア、イルガチェフェのウォッシュドとナチュラルのコーヒーをベースに、グアテマラ・ブラジル・コロンビアの中煎りを配合。フルーティーで華やかな香り、明るく程よい酸味のある味わいが特徴的なブレンド。朝食などさわやかな朝にお勧め。

パンとのペアリング

甘酸っぱいジャムをのせたトーストにお勧め。

[3] ビターローストブレンド — イタリアンロースト —



グアテマラ・コロンビア・ブラジルをベースに、最も深い焙煎度合いのイタリアンローストで調合。酸味はなくコーヒーの香りよりもローストの深い香りが強く、しっかりした苦味にスモーキーな香りのブレンド。食後のコーヒーとして後口を引き締めたいときにお勧め。

パンとのペアリング

フレンチトーストやクロックマダムなど、濃厚でコクのあるパン料理に良く合います。

※価格は全て税抜き表示です。