

コーヒーメニュー

COFFEE MENU

●スペシャルティコーヒー

当店で使用しておりますコーヒー豆はすべてスペシャルティコーヒーを使用しております。

ブランド化した有名産地のプレミアム的なものは正反対のもので、酸味、甘味、風味など、つまり中身で判断するという、素材、作り手にスポットの当たったコーヒーといえます。コーヒーの味の7割は生豆で決まるといわれます。本当においしいコーヒー、素晴らしいコーヒーを望むのであればコーヒーの苗を育てる段階から、こだわりを持たなければいけません。生豆の生産者、生豆焙煎業者、焙煎豆抽出者、抽出液提供者。土づくりから始まり、収穫時の選別はもちろん、年間を通じて農園に足を運び、木の手入れなど、従来の生産の作業工程からかけ離れた手間がかかります。

●ドリップ、プレスやエスプレッソなど様々な煎れ方で味わえます。

●国産の木材を国内で加工し、自然の素材である漆で安心・安全。口当たりや手ざわりを楽しみながら漆器でコーヒーを。

- ご注文いただいてから、豆を挽くところからご準備いたしますので、少々お時間をいただいております。ご了承ください。

●レガロコーヒー

ドリップ、またはエスプレッソ、プレスの中から煎れ方をお選びください。

DRIP

コーヒーの粉に熱湯を浸透させ、コーヒーに含まれる純良成分を溶解し、抽出すること。ゆっくりと抽出することでボディ感を十分に表現でき、クリアーなコーヒーを淹れることができます。

昔ながらの愛され続ける定番の煎れ方。

h ¥450 i ¥500



ESPRESSO

深煎りで微細に挽いたコーヒー豆を本場イタリア製のエスプレッソマシンで抽出し、ホットウォーターを加えたロングコーヒー。

ドリップやプレスとはまったく違う風味。オイルの甘さとクレマをご堪能ください。一杯一杯抽出するためお時間がかかります。

h ¥500 i ¥550



PRESS

粗挽きした豆を使用します。フィルターを使わずに抽出するため、フレーバーが感じやすいのが特徴です。コーヒー豆がもつオイルや味わいの特徴が、そのままコーヒーに現れるのがフレンチプレスです。上質な豆だからこそ味わえる煎れ方です。

h ¥500 i ¥550

