



豆工房 コーヒーロースト宇都宮店
COFFEEROAST

定番生豆メニュー表
Menu

生豆240g焼き上がり約200g 税別価格です。《一部商品を除き》

- ・ハリケーン・地震・津波・天候災害・内戦などで取扱商品がない場合もあります。
 - ・価格は税抜き価格です。
 - ・ご注文の際、豆の挽き方、煎り加減をオーダーください。豆のまま又は粉（ペーパー用・など）
- 【豆の挽き方】 粗挽き/中挽き/細挽き/極細挽き 【煎り加減】 浅煎り/中煎り/深煎り

	国	名称	特徴	価格 (税抜き)
アフリカ	タンザニア	キリマンジャロ	<酸味党>ストレートに最適な酸味と甘味。	¥780
		エーデルワイス	<酸味党>軟らかくキレのある酸味 ブルボン種が主体です標高1700mのエーデルワイス農園で栽培されやわらかな酸味、甘味、香り、ボディのコーヒーです。	¥920
		スノートップ	キレがありクリアな飲み口。万年雪から名付けられました。 アリューシャ地方の高地ブルカセリアン農園で少量栽培フルーティーな甘酸っぱい風味のコーヒーです。	¥920
	ケニア	ケニア AA	<苦味党>力強いボディとキレ	¥900
	エチオピア	エチオピアモカ	香り高く、やわらかな口当たり	¥890
		モカ イルガチェフ	良質な酸味とアロマは柑橘系の果物や漬の香りを思わせる爽やかさ。	¥960
アジア	インドネシア	カロシトラジャ	<ココ党>スラウェシ島南部、標高1500mトラジャ地方で栽培され、まろやかなココが特徴。	¥1,050
		ゴールデンマンデリン	独特で豊かな香り、キレのある苦味 北スマトラのリントン・シディカラン地方の小規模農園で、特に赤く熟した実のみ厳選された最高級コーヒーです。	¥1,050
		マンデリン トバコ	<苦味党>TOBA 湖周辺の肥沃な土地で栽培され、味・ココ共に優れた味のコーヒーです。	¥1,050
		マンデリン G-1	<苦味党>最上級の豆だけを集めた G1 グレードのマンデリンです。 キレのあるココとキリッと苦い後味を持つ逸品。酸味はなく、オリエンタルな香りが特徴的。	¥830
	バリアラビカ	インドネシア・バリ島の中央部、バトゥール火山（標高1,717m）の山腹1100～1500mのキンタマーニ高原で栽培された珈琲です。高原の清流で水洗選別し、サンサンと輝く太陽のもと、じっくり天日乾燥（サンドライ）させ、さらにハンドピック選別を重ね、上質なバリコーヒーを作り出しています。 芳醇な香り、深いココ、マイルドな甘味、バランスの良いエレガントな風味。	¥900	
ニューギニア	パラダイスプレミアム	<バランスに優れマイルド>ジャマイカのブルーマウンテンが苗木のルーツプロサー農園で栽培されたアジアのブルマンをお楽しみください。 <マイルド党>マイルドでココがあり、とても飲みやすい。 5月から10月の乾期で丁寧に天日乾燥され、ハンドピックによる欠点豆の除去とサイジングされた「パラダイスプレミアム」です	¥900	
南米	ブラジル	ブラジル サントス	<マイルド党>クセがなくバランスの取れた味わい	¥780
		アマレイロブルボン	<マイルド党>香り高くマイルドな飲み口 成熟したコーヒーの実が黄色（アマレロ）になることから名付けられ、エスポラナーダ農園で栽培。	¥900
		ブラジル ショコラ	チョコレートフレーバーにほんのリナツツの香り	¥890
	コロンビア	コロンビア スプレモ	すっきりとした口当たり	¥780
		クレオパトラ	<マイルド党>華やかな香り、マイルドなココ ミランダ農園主シーザー氏の名から由来してこの名が付けられました。優れた香味をお楽しみ下さい。	¥890
		エメラルドマウンテン	コロンビア全生産量のうち、わずか1%という最高級豆！芳醇な香り、豊かなココをお試し下さい。	¥1250
エクアドル	ガラパゴス サンクリストバル	<オーガニック>風味と甘味に富んだ身体に優しい貴重なコーヒーです。南米エクアドルの沖合い約1000kmの太平洋に浮かぶ赤道直下のガラパゴス諸島のサンクリストバル島で栽培されたオーガニックコーヒーです。	¥1,750	
	アンデスマウンテン	<オーガニック>バランスよく、マイルド。 標高2,000mのアンデス山脈、アンデスからの贈り物。香り豊かな飲みやすい味のコーヒーです。	¥1,050	
中米	メキシコ	ベラクルスルビー	ベリーや柑橘系のフレーバーや香ばしいナッツの甘味を感じる。口当たりスムーズ 浅煎りはストレートに Good	¥890
	コスタリカ	コーラルマウンテン	マイルドで奥深いココ カリブの海底に潜む黒珊瑚のような輝きを持つ芳醇な香りとココを兼ね備えた贅沢なコーヒーです。	¥900
	ガテマラ	ブルボン サンドライ	スっきりとした苦味の中にほのかな甘味。収穫後、丁寧に天日乾燥され甘味を増しています。 「ブルボンサンドライ」はトレーサビリティのはっきりした、単一農園産のブルボン種100%のコーヒーです。	¥980
		ガテマラ ピーベリー	<苦味党>枝先にできる丸い一粒豆、太陽をいっぱい浴び香り高いコーヒーです。	¥950
	ガテマラ SHB	香りよく、すっきりとした酸味と苦味。SHBとはストリクトリー・ハードビーンズの略、 海拔1,350メートル以上で栽培、収穫された豆につけられるランクです。	¥830	
その他	デカフェ カフェインレス	(コロンビア) ウォータープロセス	妊婦さんや、カフェインが苦手な方へおすすめ。 化学物質を一切使用しないウォータープロセスなので安心です。中深煎りがおすすめ。 お好みに合わせて「ロースト(焙煎度合い)をご指定ください。」	¥980
ブレンドコーヒー豆		ブルマンブレンド	ブルマンベースのバランスの取れたブレンド	現在欠品中
		ヨーロピアンスペシャル	深い味わい。カフェオレにもおすすめ	¥820
		モカブレンド	モカベースの香りあるブレンド	¥765
		横浜スペシャル	エキゾチックなアメリカンタイプ	¥800

■コーヒー器具

コーヒーローストオリジナル 101 ロシ (100 枚) 1~2 人用
ブラウン (無漂白) タイプ
バージンバルブ (古紙バルブは使用していません)
¥300-

コーヒーローストオリジナル 102 ロシ (100 枚) 2~4 人用
ブラウン (無漂白) タイプ
バージンバルブ (古紙バルブは使用していません)
¥340-

オーダー焙煎珈琲豆専門店
豆工房 コーヒーロースト宇都宮店
COFFEEROAST

栃木県宇都宮市菊水町 8-21
営業時間 AM10:00-PM19:00 水曜日定休

お電話、FAX でのご注文も受付けております。お問合せください。

TEL 028-614-2885 FAX 028-614-2886