



Coffee Roast
Utsumomiya

豆工房コーヒーロースト宇都宮店

Menu

定番生豆
メニュー表

2019.10 版

生豆240g焼き上がり約200g《一部商品を除き》

- ・コーヒー生豆価格 <軽減税率対象> (円) / [8% 税込価格 (円)]
 - ・器具類価格 (円) / [10% 税込価格 (円)]
 - ・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。
 - ・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(円) / [8% 税込価格(円)]
アフリカ	タンザニア	キリマンジャロ	酸味と苦味のバランスが良く、甘い香りを味わえます。浅煎り〜中煎りではキレのあるすっきりとした酸味とコク、深煎りでは上品な苦味とほのかな甘み。ストレートに最適。	830 / [896]
		エーデルワイス	<酸味党>やわ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。 やわらか酸味、甘味、香り、ボディのコーヒーです。	950 / [1,026]
		スノートップ	キレがあり、クリアな飲み口。「スノートップ」という名前は、アフリカの最高峰キリマンジャロの頂きを一年中覆う万年雪から名付けられています。アリユンシャ地方の高地ブルカセリアン農園での少量栽培。フルーティーな甘酸っぱい風味のコーヒーです。	980 / [1,058]
	ケニア	ケニア AA	<苦味党>力強いボディとキレ	950 / [1,026]
	エチオピア	エチオピアモカ モカ イルガチェフ	香り高く、やわらかな口当たり 良質な酸味とアロマは柑橘系の果物や濱の香りを思わせる爽やかさ。	930 / [1,004] 980 / [1,058]
アジア	インドネシア	カロシトラジャ	<コク党>スラウェシ島南部、標高1,500mのトラジャ地方で栽培。まるやかなコクが特徴。	1,060 / [1,144]
		ゴールドマンデリン	独特で豊かな香りとキレのある苦味 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を厳選した最高級コーヒーです。	1,080 / [1,166]
		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・コク共に優れた味のコーヒーです。	1,080 / [1,166]
		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。 キレのあるコク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。	880 / [950]
	ニューギニア	パラダイスプレミアム	<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。 “アジアのブルマン”をお楽しみください。 マイルドでコクがあり、とても飲みやすいコーヒーです。	930 / [1,004]
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	830 / [896]
		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ています。ドナネン農園で栽培。	930 / [1,004]
		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	920 / [993]
	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	830 / [896]
		クレオパトラ	<マイルド>華やかな香り、マイルドなコク、優れた香味をお楽しみ下さい。	920 / [993]
	エクアドル	エメラルドマウンテン	<マイルド>コロンビア全生産量のうち、わずか1%という最高級豆！芳醇な香りと豊かなコクをお試し下さい。	1,280 / [1,382]
		ガラパゴス サンクリストバル	<オーガニック生豆>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。	1,800 / [1,944]
中米	メキシコ	アンデスマウンテン	<有機 JAS 認証 オーガニック生豆> 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。	1,080 / [1,166]
		ベラクルースルビー	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	920 / [993]
	コスタリカ	コーラルマウンテン	マイルドで奥深いコク。カリブの海底に潜む黒珊瑚のコーラルグリーンの輝きを持つ芳醇な香りとコクを兼ね備えた質沢なコーヒーです。	920 / [993]
	ガテマラ	ブルボン サンドライ	す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。トレーサビリティで管理された単一農園産のブルボン種100%のコーヒーです。	990 / [1,069]
		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た香り高いコーヒーです。	980 / [1,058]
カリブ海	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。	880 / [950]	
	ジャマイカ	キングブルマン No.1	「世界の超一流品」と称されるに相応しいコーヒー、ブルーマウンテンコーヒーは標高800〜1,200mのごく限られた特定の地域のみで栽培された豆でその中のごく一部がNo.1に格付けされます。カリブ海が生んだコーヒーの王様！まさにキングの風格！酸味、苦味、甘味のバランスが絶妙です。	3,480 / [3,758]
その他	キューバ	クリスタルクイーン	キューバ産最高級豆！太陽の楽園が生み出す上質な香りとまろやかな味わいです。	1,350 / [1,458]
	コロンビア	デカフェ <カフェインレス> 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です。 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。」	1,030 / [1,112]
ブレンドコーヒー豆		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	850 / [918]
		モカブレンド	モカベースの香りあるブレンド	820 / [885]
		横浜スペシャル	エキゾチックなアメリカンタイプ	830 / [896]

■ コーヒー器具

価格表示
(円)/[10% 税込価格(円)]

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
パーズンパルプ (古紙パルプは使用していません) 330 / [363]

コーヒーローストオリジナル 102 ロシ (100 枚) 3〜5 人用
ブラウン (無漂白) タイプ
パーズンパルプ (古紙パルプは使用していません) 380 / [418]

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

栃木県宇都宮市菊水町 8-21
https://coffee-roast.net/
営業時間: AM10:00 - PM19:00
[日曜日のみ PM17:00]
定休日: 水曜日



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

WEB SHOP <http://shop.coffee-roast.net/> <web限定商品もございます>