



# プシプシーナ珈琲メニュー

2020.10.13 更新  
※このメニューは不定期に更新します。

世界のトップクオリティの豆から昔から親しまれている豆まで、常時15種以上ご用意しております。その豆の個性に合わせた焙煎度に仕上げてあります。毎日煎りたてで新鮮な珈琲豆をお届けできるように、少量ずつ焙煎しております。また、焙煎前（生豆の段階・焙煎後（煎り豆の段階）と、ハンドピック（おいしい珈琲をつくるうえで不都合な豆や異物を手で取り除くこと）を2回に分けておこなうことで徹底的に欠点豆を取り除き、雑味のないおいしさを追求しています。

## ブレンド

・トーベ  
コクのある柔らかな口あたり  
当店のメインブレンドです。

基本の焙煎度  
中深煎り  
豆の焙煎  
¥500 (¥540)  
/100g

・深いり  
香ばしく柔らかな苦味

深煎り (¥572)  
¥530  
/100g

・スペシャル  
透明感のあるクリアな味わい

中深煎り  
¥550 (¥594)  
/100g

## コクと香り

・ブラジル ハニー  
コーヒーの甘み成分（シューシレージ）が多く  
付着した豆のみで精製されています。

中深煎り  
¥520 (¥561)  
/100g

・ガテマラ アンティグア ビーベリー  
希少なガテマラのビーベリー（丸豆）  
香ばしく、チョコレートのような優しい甘味

深煎り  
¥700 (¥756)  
/100g

・エチオピア モカシダモ  
コーヒーといえばモカ、  
美味しく、安定感のある味わいです

中深煎り  
¥600  
/100g

・エチオピア モカハラ  
日本のコーヒー黎明期より親しまれていたモカハラ  
甘い果実のような優れた酸味、香ばしさ、  
エキゾチックな花の香りが広がります。

中深煎り  
¥600 (¥648)  
/100g

・エチオピア モカ イルガチャフェG1  
まったりとした、コクのある果実の甘みに似た  
味わい。やさしい飲み心地です。  
花の香りが強く広がります。

中深煎り  
¥700 (¥756)  
/100g

・タンザニア ハニー  
甘みを強く残すハニープロセスで精製したタンザ  
ニアです。キリマンジャロ産特有のどっしりした  
深い味わい。スイーツのお供にもおすすめです。

深煎り  
¥600 (¥648)  
/100g

## ストロング

・インドネシア カロシ・トラジャ  
トラジャコーヒー最高峰と名高い銘柄のカロシ。  
ストロングでスモーキーな味わいの中に、澄み切っ  
た丸みのある豊かな酸味を感じます。

深煎り  
¥650 (¥702)  
/100g

・ケニア レッドマウンテン  
「キクユ」と呼ばれる肥沃な赤土の恵みを受け  
た高品質のケニア。嫌みのない柔らかな果実の  
甘み、香ばしくスパイシーな大地の味わい。

深煎り  
¥600 (¥648)  
/100g

・インドネシア マンデリン・トバコ  
マンデリン特有のアーシーな力強く深い風味の中に  
均整のとれた明るい甘さを感じます。伝統品種に特  
化し、古き良きマンデリンを味わえる逸品です。

深煎り  
¥650 (¥702)  
/100g

## オーガニック豆

・東ティモール マウベシJAS  
軽やかな苦味と同時にやさしい甘みが広が  
ります。クセのない均整のとれた味わいです。

深煎り  
¥650 (¥702)  
/100g

## 期間限定ブレンド（2月末日まで）

・枯葉  
コンセプトは「焼き芋に合うコーヒー」。  
産地の異なるモカをふんだんに用い、香ばしくほ  
ろ苦い、やさしい味わいのブレンドに仕上げました。  
シャンソンやジャズのスタンダードなナンバーである『枯葉』  
の楽曲をイメージしています。

中深煎り  
¥600 (¥648)  
/100g

## 数量限定入荷！

・ドミニカ共和国  
ハッとするほど華やかなナチュラルフレーバーを  
有するドミニカのスペシャルティコーヒー。  
ライムのような上質な酸質とベリーのような甘味。  
まるでワインのような芳醇な香りを楽しめます。

プリンセサ  
ワイニーナチュラル  
中深煎り  
¥1300 (¥1404)  
/100g

## 数量限定入荷！

・コロンビア エメラルドマウンテン  
アンデス山脈1600m以上の高地で、完熟チェリー  
のみ手摘みされ、丁寧な行程を経て、鑑定士の厳しい  
品質検査に合格した（コロンビアの全生産量）わずか1%未満の  
高級豆だけがエメラルドマウンテンとして認定されます。  
極めて透明感が高く、それでいてまろやかな奥深い味わいです。

中深煎り  
¥1200 (¥1296)  
/100g

## 数量限定入荷！

・コスタリカ ジャガーハニー  
絶滅危惧種のジャガーを保護するために売り上  
げの一部が森林保護の基金にあてられています。  
爽やかな酸に蜂蜜のような甘い余韻が残ります。  
チョコレートなどスイーツのお供におすすめです。

中深煎り  
¥650 (¥702)  
/100g

## 数量限定入荷！

・タンザニア チンバンジービーベリー  
キゴマは良質なコーヒーの産地であり、絶滅危惧  
種のチンバンジーが生息する地域でもあります。  
売り上げの一部がチンバンジーを含めた動物保護活動に活用されます。  
まるで複数のチンバンジーが戯れているかのようなユニークな味わ  
いで、キリッとした酸と若干のクリーミーさ、爽やかなハーブを思わせ  
る後味が印象的です。

中深煎り  
¥650 (¥702)  
/100g

## 数量限定入荷！

・ブラジル フルッタ・メルカドン  
コーヒーの生豆を精製する段階で、天然酵母を使  
用して、生豆の糖分を活性化させる特別な工程を経  
た豆です。日本語でフルーツ市場という名称通り、色とりどりの  
フルーツフレーバーが華やかに広がるユニークな味わいです。

中深煎り  
¥650 (¥702)  
/100g

## 個性派

・インド モンスーン  
黄金色のコーヒーという異名を持つモンスーンコー  
ヒー。南西の貿易風（モンスーン）を利用した独特の  
精製法で作られます。ナッツやバナナのようなコク。  
インドならではの複雑軽妙な味わいです。

深煎り  
¥550 (¥594)  
/100g

・コロンビア 大吟醸珈琲  
コーヒー生豆のシルバースキンや残留不純物を洗い  
落とす洗浄研磨を施した豆は大吟醸珈琲と呼ばれま  
す。洗みがなくすっきりした香り際立つ味わいです。

深煎り  
¥600 (¥648)  
/100g

## デカフェ（ノンカフェイン）

・ブラジル  
豆本来の味わいを損なわない、液体二酸化炭素抽出  
法でカフェインを検出。  
ティーに近いさわやかな飲み心地です。

中深煎り  
¥700 (¥756)  
/100g