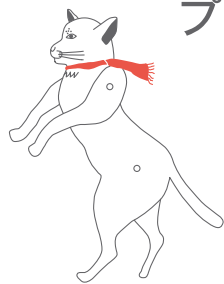


プシプシーナ珈琲メニュー

New! 数量限定入荷!



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種類以上ご用意しています。その豆の個性に合わせた焙煎度に仕上げています。毎日煎りたてで新鮮なコーヒー豆をお届けできるよう少量ずつ焙煎しています。

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
豆の価格 税込価格
¥550 (¥594)
/100 g

深いり

ブレンドトーベの深煎りです。
香ばしく柔らかな苦味があります。

深煎り
税込価格
¥580 (¥626)
/100 g

スペシャル

ブレンドのベースにモカを使用し、香り高く、
すっきりとした透明感のある味わいです。

中深煎り
税込価格
¥600 (¥648)
/100

アイス

ご家庭で本格派アイスコーヒーを。
すっきり爽快が長持ちします。

極深煎り
税込価格
¥550 (¥594)
/100 g

コクと香り

ブラジル ハニー

コーヒーの甘み成分（シュウシレージ）が多く
付着した豆のみで精製されています。

中深煎り
税込価格
¥570 (¥615)
/100 g

ガテマラ アンティグア ピーベリー

希少なガテマラのピーベリー（丸豆）
香ばしく、チョコレートのような優しい甘味

深煎り
税込価格
¥700 (¥756)
/100 g

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
税込価格
¥600 (¥648)
/100 g

エチオピア イルガチャフェ G-1

ゲデブ・チェルチュレ ウォッシュド
ゲデブはエチオピアの代表的なウォッシュドコーヒー
の産地です。山岳地域として豊富な水資源を有しており、
高い品質のコーヒーが生み出されています。みずみずしく
可憐な酸が、口中で華やかに広がります。

中深煎り
税込価格
¥700 (¥756)
/100 g

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
税込価格
¥700 (¥756)
/100 g

エクアドル グレートマウンテン マナビ地区

赤道直下の国。コーヒー栽培に最適な環境のエクア
ドルの中でも、とりわけ高品質なアラビカ種の産地
でより届きました。安定感のある素朴な味わいです。

深煎り
税込価格
¥700 (¥756)
/100 g

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
税込価格
¥650 (¥702)
/100 g

インドネシア マンデリン アチェ

マンデリンの本来の価値を再発見することを目的
に作られたスペシャルティコーヒーです。香ば
しくまるやかな、特有のアーシーさが広がります。

深煎り
税込価格
¥700 (¥756)
/100 g

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
税込価格
¥700 (¥756)
/100 g

数量限定入荷!

・ **ブラジル さくらブルボン** 中深煎り
さくらの花のフレッシュさをイメージさせる完熟ブルボン種、ニュークロップの「さくらブルボン」をさくらの季節にお届けします。限定入荷ですので無くなり次第終了します。

税込価格
¥650 (¥702)
/100 g

数量限定入荷!

・ **コロンビア エメラルドマウンテン** 中深煎り
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、それでいてまるやかな奥深い味わいです。

税込価格
¥1200 (¥1296)
/100 g

数量限定入荷!

・ **ブラジル フルッタ・メルカドン** 中深煎り
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す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。

税込価格
¥700 (¥756)
/100 g

数量限定入荷!

・ **ブルンジ ブシンデWS ナチュラル** 中深煎り
非常に明るく、円熟したキレの良さを感じさせるナチュラルプロセスのブルボン種です。リンゴやアプリコットのような果実感に加え、チョコレートのような滋味も爽やかに広がります。

税込価格
¥800 (¥864)
/100 g

数量限定入荷!

・ **ブラジル ゴールデン・レーズン** 中深煎り
アナエロビック製法の研究ではフルーツ以外にもあらゆるキャラクターの開発に成功しています。ゴールデン・レーズンもまた新たな可能性、方向性を感じます。干しぶどうやチョコレートのような濃厚な味わいです。

税込価格
¥700 (¥756)
/100 g

数量限定入荷!

・ **ニカラグア ラス・デリシャス農園** 中深煎り
アナエロビックナチュラル
低温化での嫌気性発酵（アナエロビック）という最新鋭の精製法を施したハイクオリティなニカラグア。コーヒーがいかにフルーティーで、強い甘みを有した飲み物であるか、再認識させてくれる驚きの味わいです。

税込価格
¥850 (¥918)
/100 g

数量限定入荷!

・ **コスタリカ ジャガーハニー** 中深煎り
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。

税込価格
¥650 (¥702)
/100 g

数量限定入荷!

・ **エルサルバドル パカマラレッドハニー** 深煎り
エルサルバドル発祥のパカマラ種、大粒でクリーミーなコク、スパイシーで軽やかな酸味があります。サンサルバドル火山を望む豊かな土壌で高品質なコーヒーが育まれています。

税込価格
¥700 (¥756)
/100 g

個性派

・ **インド モンスーン** 深煎り
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。

税込価格
¥550 (¥594)
/100 g

・ **コロンビア 大吟醸珈琲** 深煎り
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。

税込価格
¥600 (¥648)
/100 g

オーガニック豆

・ **東ティモール マウベシJAS** 深煎り
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。

税込価格
¥650 (¥702)
/100 g