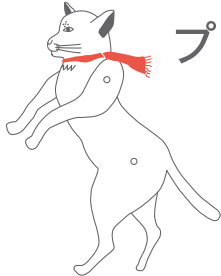


プシプシーナ珈琲メニュー

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。
- 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。
- 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。

期間限定ブレンド (3月末日まで)

- チョコレートブレンド** 中深煎り
 「チョコレートのお供に飲むコーヒー」を前提に
 仕上げた期間限定のブレンドです。
 まずはストレートで飲んでみて、チョコレートとともに口に
 含むとより一層まるやかな味わいが広がります。

New! 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。

コクと香り

- ブラジル ハニー** 中深煎り
 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。
- ガテマラ アンティグア ピーベリー** 深煎り
 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いい甘味
- エチオピア モカシダモ** 中深煎り
 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
- エチオピア モカ イルガチャフェG1 ゲルシ** 中深煎り
 きりりと洗練された、華やかな味わい。
 ひときわ香り高く、明るく爽やかな酸味が
 心地よく持続します。
- タンザニア ハニー** 深煎り
 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。

ストロング

- インドネシア カロシ・トラジャ** 深煎り
 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。

デカフェ (ノンカフェイン)

- ブラジル** 中深煎り
 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。
- マンデリン ルンバンジュル** 中深煎り
 カフェインレス処理をした後も、しっかりとした苦
 味・コクが残る、スペシャルティ品質のカフェイン
 レスマンデリンです。

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 ¥1200(¥1296)
 のみ手摘みされ、丁寧な行程を経て、鑑定士の厳しい/100g
 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。

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させる特別な工程を経
 /100g
 た豆です。日本語でフルーツ市場という名称通りの
 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。

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 ¥800(¥864)
 ナチュラルプロセスのブルボン種です。 /100g
 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。

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 ¥850(¥918)
 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。

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。

数量限定入荷!

- エルサルバドル パカマラレッドハニー** 中深煎り
 エルサルバドル発祥のパカマラ種、大粒でクリー ¥700(¥756)
 ミーなコク、スパイシーで軽やかな酸味があります。 /100g
 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。

数量限定入荷!

- マラウイ ミスク農協 チバヤWS** 深煎り
 アフリカ南東部に位置するマラウイは、1964年 ¥650(¥702)
 イギリスからの独立以来、戦争や内戦を経験してい /100g
 ない数少ない国であり、「アフリカの温かい心」という別称を持って
 います。リンゴや梨のような果実を感じる甘い酸味と同時に、軽快な
 ほろ苦さも心地よく広がります。

数量限定入荷!

- ボリビア ロス・ロドリゲス農園** 中深煎り
 ココナチュラル ¥800(¥864)
 ボリビアは、近年技術や設備面も向上し、スペンヤ ¥800(¥864)
 ルティエーコーヒーの安定的な生産に成功、欧米のコ /100g
 ーヒー市場でその品質が高く評価されています。
 カカオ豆乾燥機を使ってゆっくり低温で乾燥させることで、イチゴや
 ローズのような華やかで強い甘味が印象的なコーヒーです。

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 ¥600(¥648)
 ヒー。南西の貿易風（モンスーン）を利用した独特の /100g
 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。
- 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 ¥700(¥756)
 落とす洗浄研磨を施した豆は大吟醸珈琲と呼ばれま /100g
 す。洗みがなくすっきりした香り際立つ味わいです。

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。 ¥700(¥756)
 クセのない均整のとれた味わいです。 /100g