

プ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。
- 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。

期間限定ブレンド (8月末日まで)

- 海辺にて** 中煎り
 コンセプトは「ホットで飲んでもアイスにしても
 美味しいコーヒー」。
 海をイメージするような、透明感のあるやさしい酸味が爽やかに広がります。

コクと香り

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。
- 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優しい甘味
- 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）わずかに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。

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。

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。

数量限定入荷!

- ニカラグア ラス・デリシャス農園 アナエロビックナチュラル** 中深煎り
 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てられています。

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年イギリスからの独立以来、戦争や内戦を経験していません。少数ない国であり、「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 ココナナチュラル** 中深煎り
 ボリビアは、近年技術や設備面も向上し、スペシャルティコーヒーの安定的な生産に成功、欧米のコ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。
- 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。
- 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。