



# “世界の珈琲を飲む”

## ハワイ3島巡り

Vol.2 2018 spring / early summer

ハワイ3島それぞれで収穫された豆を100%使用  
なかなか味わうことの出来ないハワイ産コーヒー100%の味を  
豆ごとに美味しさが一番引き立つ焙煎に仕上げました。



### ハワイ・オアフ ハイロースト

ハワイ聞いて思い浮かぶ「ワイキキ」があるのはオアフ島。島北のノースショアはサーフィンのメッカとして有名ですがその山の斜面には濃厚な味わいが溢れるティピカ種の「オアフ」も見逃せない。

コナ・コーヒーよりも酸味が少なく芳醇。美味しさを生かした深めの焙煎です。

ドリップ 1杯 **¥700 - 税込** 豆販売 20g **¥360 - 税込**



### マウイ・モカ ライトロースト

イエメン産モカ種コーヒーをハワイ大学にて研究し、マウイ島に植樹。生産が難しいこの小粒のモカ種とマウイ「カアナパリ地区」の局所的な気候が見事にマッチし、他では味わえない酸味と甘みを両立させる希少な珈琲として広く知れ渡りました。

チェリーを彷彿とさせる酸味を生かす浅めの焙煎をご用意しております。

ドリップ 1杯 **¥700 - 税込** 豆販売 20g **¥360 - 税込**



### ハワイ・コナ エクストラファンシー ミディアムロースト

希少性の高いコーヒーです

火山灰土壌の肥えた土地と海洋性気候に恵まれ大粒なコーヒー「コナ」。

最高級グレードに「エクストラファンシー」の名称が与えられます！他の珈琲をブレンドしない、純粋なコナコーヒーにはなかなか出会えません。

ドリップ 1杯 **¥900 - 税込**

豆販売 20g **¥560 - 税込**



### まぼろしの珈琲 コピ ルアク Copi : Luwak

【焙煎担当より】

マイルドな味のコーヒーです。  
お口に残る芳香な香りをより楽しんでいただけるように焙煎をおさえ、中煎りに仕上げました。

豆販売 20g **¥1,950 - 税込**

ドリップ 1杯 **¥2,250 - 税込**

限定入荷 3/24(土) 予定 / 限定 30 パック