

焙煎量限定豆

2018/5/27

- 通常メニューにない豆を **450円/100g** で販売します。
- **無くなり次第 販売終了** となりますので、ご了承ください。
- **事前予約も承ります。**

営業日		焙煎量限定豆	
4月	7日	グアテマラ	オリエンテ ナチュラル (フルーティーな酸味、キャラメルのような甘さ?)
	14日	メキシコ	クルス グランデ 完熟ティピカ (軽やかなボディー、秀でたアロマと甘味)
	21日	ドミニカ	カリビアンムーン (程よいボディー、柔らかな酸味、ナッツのようなアロマ)
	28日	ルワンダ	ダインソブ スプリーム
5月	5日	ブラジル	ブラナウト農園 エスプレッソレディー (ぶどう色になるまで熟成、心地よい口当たりと甘味)
	12日	グアテマラ	ゴールドデン バレンシア
	19日	ホンジュラス	セレクトマウンテン Q認証 (標高約 1,300 m以上の高知より厳選したコーヒー、味不明)
	26日	インドネシア (マンデリン)	ビックアチェ G-1
6月	2日	ザンビア	NCLL イサンヤ農園 (官民共同会社NCLLのコーヒーです)
	9日	タンザニア (キリマン)	カンジラルジ農園 AA キボー (しっかりとした香り、すっきりした酸味、力強さあり)
	16日	ケニア	ググイニ農園 ウォッシュド (やや深めに煎り、酸味よりも後味で勝負)
	23日	ホンジュラス	クラシック マルカラ (透明感があり、程よい甘み)
	30日		