

## 焙煎量限定豆

2018/6/4

- 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	
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	インドネシア (マンデリン)	フローレスマウンテン (フローレス島の山岳部) (少し深めに焙煎し、マンデリンらしく仕上げます)
7月	7日	ルワンダ	ムホンド農園 ブルボン (柑橘系の酸味とカラメルやバターのような甘さ?)
	14日	コスタリカ	ラ・カンデリージャ (精選所の名前) ハニー (明るく華やかな酸味に、赤ワイン、ダークチョコレートのテイスト?)
	21日	インドネシア (トラジャ)	スロトコ農園 ランテカルア (八つの山の裾野・・・という意味) (新鮮なバターのようなコクと、リンゴを思わせる爽やかな酸味?)
	28日		
8月	4日		
	11日		
	18日		
	25日		