

10月の生豆ラインナップ

□studio GU ブレンド #1 100g **600 円**

200g 1080 円 / 300g 1440 円

4種類の豆をブレンドした、クセのないマイルドな飲み口
毎日のコーヒーに

□エルサルバドル SHB ジュリア 100g **600 円**

200g 1080 円 / 300g 1440 円

バランスの取れた爽やかな甘味、柑橘系の酸味、シルキーなクリームボディが特徴

□ブラジル No2 クイーンショコラ 100g **600 円**

200g 1080 円 / 300g 1440 円

甘味が強くコクがあり、そしてチョコレートのような香りが印象的

□ケニア AA Q グレード 100g **650 円**

200g 1170 円 / 300g 1560 円

甘味が強くコクがあり、そしてチョコレートのような香りが印象的

□モカ イルガチャフェ G-2 100g **650 円**

200g 1170 円 / 300g 1560 円

甘味が強くコクがあり、そしてチョコレートのような香りが印象的

□パプアニューギニア AA プレミアム カイナントウ 100g **600 円**

200g 1080 円 / 300g 1440 円

マイルドなフルーティー、爽やかな酸味と柔らかいコク

□マンデリン アチェ レッドガヨ ウェーイラン 100g **750 円**

200g 1350 円 / 300g 1800 円

十分なコクの中にすっきりとした味わいと、甘い酸味と香り

生豆100gの価格です。200gは10%、300g以上は20%OFFです!

焙煎すると水分が蒸発するため、
重量が約20%軽くなりますのでご了承ください