

自家焙煎珈琲豆の価格表

自家焙煎珈琲豆の価格は、各 100g あたり消費税込みの値段です

預言 CAFE ブレンド バランスのとれたオリジナルブレンド。人気 No.1	中深煎り	¥800
預言 CAFE プレミアム・ブレンド 贅沢な深く香ばしい味です。当店イチオシ！	深煎り	¥950
マンデリン トバコ G1 なめらかで濃厚なコクと優れた風味を持ったティピカ種 100%として珍重されています。 年間 25,000 ~ 30,000 袋が収穫される中、厳選された 10% だけに「トバコ」の称号を付けます。	中深煎り	¥950
トラジャ セレベス・アラビカ G1 香りは優しく、酸味も強くない飲みやすいコーヒー。コーヒーのオパールと呼ばれるにふさわしい 気品を醸し出します。その凛とした揺るぎのない気品は、コーヒーに夢とロマンを追い求める人々の 心をとらえて離しません。	深煎り	¥950
ルワンダ ニャブメラ ナショナル ウィナー イチジクやオレンジなどを思わせるフルーティなフレーバーでルワンダらしいジューシーさを味わえます。 爽やかでバランスに優れた風味特性は、季節問わず楽しめます。2008年、2015年、Cup of Excellence に入賞しました。	中深煎り	¥950
モカ イルガチェフ G1 ウォッシュド コンガ農協 紅茶のようなフレーバー（これはモカのもつ特有のもの）とワインにも感じられるフルボディーのカップ評価。 スペシャルティコーヒー市場で人気を博している関係から、非常に入手が難しいコーヒーのひとつです。 最高級のアビシニカ種（エチオピア原種、エチオピアはコーヒー発祥の国です）を使用。	中深煎り	¥950
コスタリカ ホワイトハニー グラニートス・オルティス 2000 グラニートス・マイクロミルは2012年にできたばかりの新しい精製工場ですが、2014年の初受賞以降、3年連続 でCOE(カップオブエクセレンス)を獲得しています。まだ10~20代の3姉妹が、愛情を込め各プロセスを責任 をもって行っているからです。ジャスミン、ライチのような香りと蜂蜜のような甘みは心を安ませてくれます。	中深煎り	¥950
ブラジル モンテアレグレ ブルボン ブルボン専用区画で収穫された実をパルプド・ナチュラルで精製し、ブラジルスペシャルティコーヒー協会による 検査に合格したものだけを「モンテアレグレ ブルボン」と称します。濃厚なフレーバーが、ブラジルコーヒーの イメージを一新させます。酸味がなくすっきりと大変飲みやすいコーヒーです。	中煎り	¥850
キリマンジャロ キボ AA アフリカ最高峰、キリマンジャロ山の最も標高の高い峰で育ったこのキボAAは、「孤高の豆」と呼びたくなる味。 その味は酸味、コク、香り共に優れています。	中深煎り	¥850
ケニア ングルエリ AA 最近人気のケニアから最高級の豆が入荷しました。オレンジ、青リンゴ、ピーチを感じさせる果実フレーバーと 甘みや爽やかさが特徴です。いつまでも持続する余韻を楽しめるトップスペシャリティコーヒーです。 充分なコクは、熟成した赤ワインのような印象です。コク・旨み・香り・を備えた逸品。	深煎り	¥1,050
コロンビア アンジェリカ スプレモ 赤いチェリーのみを丹念に手摘みしたものを、網台の上でゆっくりと天日乾燥させるという製法を守って います。仕上りは最優良クラスと云える素晴らしいバランスのカップで、丁寧な管理に温もりを感じる逸品です。	中煎り	¥850
グアテマラ アクアブランカ (白い湧き水) ふんだんな湧き水から生まれた価値あるコーヒーです。チョコレートフレーバーと程よい甘味が残る後味。 カルシウムとミネラルをふんだんに含む湧き水により育てられました。	中深煎り	¥850

珈琲専門店 預言CAFE FAX: 03-5386-0030、mail: ciatokyo@mac.com
東京都新宿区高田馬場4-2-38宏陽ビル1階 / 東京都港区赤坂6-6-4赤坂栄ビル1階