

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	¥850
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
モカ ジャバ 深煎りモカのフルーティーな香りとジャワ（マンデリン）のkokと甘さをブレンドさせました。	深煎り	¥1,100
マンデリン トバコ G1 なめらかで濃厚なkok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。	中深煎り	¥950
トラジャ セレベス・アラビカ G1 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。	深煎り	¥950
ルワンダ ココ ウォッシングステーション ピーチやアップルのようなフルーティーさに加え、シナモンの香りも感じていただけます。	中深煎り	¥1,000
エチオピア モカ イルガチェフ G1 ナチュラル 紅茶にも似た特徴的なフレーバーとワインにも感じられる豊かな味わいがあります。非常に入手困難な豆で、年間生産量が約 200 トンしか生産されない貴重品です。	中煎り	¥1,000
コスタリカ ラ・カンデリージャ フリーウオッシュド フリーウオッシュド製法による高品質な豆は、安心して飲むことができます。	中深煎り	¥1,000
ブラジル トミオ・フクダ ムンドノーボ ドライオンツリー 日系人フクダトミオ氏が丹精込めて作り上げた豆です。樹の上で完熟させた豆は赤いリンゴのような爽やかで甘みの伴う風味を感じます。	中深煎り	¥950
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製法です。やわらかな酸味と甘みがあり、しっかりとしたkokが特徴のバランスの良い豆です。	中深煎り	¥900
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	¥900

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