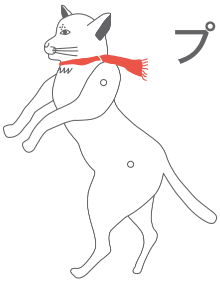

プシプシーナ珈琲メニュー

2023 . 5.1 更新

※このメニューは不定期に更新します。

世界のトップクオリティの豆から昔から親しまれている豆まで、常時15種類以上ご用意しています。
その豆の個性に合わせた焙煎度に仕上げています。
毎日煎りたてで新鮮なコーヒー豆をお届けできるよう少量ずつ焙煎しています。

ブレンド

・トーベ
基本の焙煎度 中深煎り
豆の価格 ￥550 (税込価格 ¥594) /100 g

コクのある柔らかな口あたり
当店のメインブレンドです。

・深いり
深煎り
￥580 (税込価格 ¥626) /100 g

ブレンドトーベの深煎りです。
香ばしく柔らかな苦味があります。

・スペシャル
中深煎り
￥600 (税込価格 ¥648) /100

ブレンドのベースにモカを使用し、香り高く、すっきりとした透明感のある味わいです。

・アイス
極深煎り
￥550 (税込価格 ¥594) /100 g

ご家庭で本格派アイスコーヒーを。
すっきり爽快が長持ちします。

期間限定ブレンド（8月末日まで）

・海辺にて
中煎り
￥650 (税込価格 ¥702) /100 g

コンセプトは「ホットで飲んでもアイスにしても美味しいコーヒー」。
海をイメージするような、透明感のあるやさしい酸味が爽やかに広がります。

コクと香り

・ブラジル　ハニー
中深煎り
￥570 (税込価格 ¥615) /100 g

コーヒーの甘み成分（シューシレージ）が多く付着した豆のみで精製されています。

・ガテマラ アンティグア ピーベリー
深煎り
￥700 (税込価格 ¥756) /100 g

希少なガテマラのピーベリー（丸豆）
香ばしく、チョコレートのような優しい甘味

・エチオピア　モカシダモ
中深煎り
￥600 (税込価格 ¥648) /100g

コーヒーといえばモカ、
美味しく、安定感のある味わいです

・エチオピア モカイルガチャフェ G-1 ハルWS　ナチュラル
中深煎り
￥700 (税込価格 ¥756) /100 g

可憐な花のような香りと洗練されたやわらかな酸味がやさしく広がるモカです。
ハルはウォッシングステーションの近くにある村の名前から来ています。

New! 新入荷！

・タンザニア カロンゲ農園 ブルボン　ウォッシュド　AA
深煎り
￥650 (税込価格 ¥702) /100g

おだやかで優しい味わいのタンザニア。
口中にすっと軽やかに広がるやわらかな酸味。
明るい印象のタンザニアです。

・エクアドル　グレートマウンテン　マナビ地区
深煎り
￥700 (税込価格 ¥756) /100 g

赤道直下の国。コーヒー栽培に最適な環境のエクアドルの中でも、とりわけ高品質なアラビカ種の産地でより届きました。
酸味、苦味、甘みのバランスに優れた、安定感のある素朴な味わいです。

ストロング

インドネシア　カロシ・トラジャ
深煎り
￥650 (税込価格 ¥702) /100 g

トラジャコーヒー最高峰と名高い銘柄のカロシ。
ストロングでスモーキーな味わいの中に、澄み切った丸みのある豊かな酸味を感じます。

インドネシア マンデリン　アチェ ディープ・グリーンG1
深煎り
￥700 (税込価格 ¥756) /100 g

スマトラ島アチェ州から届いたニュークロップのスペシャルティコーヒーです。マンデリンらしいアーシーさもありながら上品でふくよかな味わいです。

New! 数量限定入荷！

・ブラジル　さくらブルボン
中深煎り
￥650 (税込価格 ¥702) /100 g

さくらの花のフレッシュさをイメージさせる完熟ブルボン種、ニュークロップの「さくらブルボン」をさくらの季節にお届けします。
限定入荷ですので無くなり次第終了します。

数量限定入荷！

・ニカラグア ラス・デリシャス農園 アナエロビックナチュラル
中深煎り
￥850 (税込価格 ¥918) /100 g

低温化での嫌気性発酵（アナエロビック）という最新鋭の精製法を施したハイクオリティなニカラグア。コーヒーがいかにフルーティーで、強い甘みを有した飲み物であるか、再認識させてくれる驚きの味わいです。

数量限定入荷！

・コロンビア　エメラルドマウンテン
中深煎り
￥1200 (税込価格 ¥1296) /100 g

アンデス山脈1600m以上の高地で、完熟チェリーのみ手摘みされ、丁寧な行程を経て、鑑定士の厳しい品質検査に合格した（コロンビアの全生産量）わずか1%未満の高級豆だけがエメラルドマウンテンとして認定されます。
極めて透明感が高く、それでいてまろやかな奥深い味わいです。

数量限定入荷！

・エチオピア イルガチャフェ コケ G-1 アナエロビックナチュラル
中深煎り
￥850 (税込価格 ¥918) /100 g

人気のアナエロビックプロセスを経たイルガチャフェです。アナエロビック特有の強いベリー感とイルガチャフェ固有のフローラルなフレーバーが見事にマッチした可憐な味わいです。

数量限定入荷！

・エルサルバドル　パカマラ レッドハニー
深煎り
￥650 (税込価格 ¥702) /100 g

エルサルバドル発祥のパカマラ種、大粒でクリーミーなコク、スパイシーで軽やかな酸味があります。
サンサルバドル火山を望む豊かな土壌で高品質なコーヒーが育まれています。

New! 数量限定入荷

・コスタリカ アグリビッド オレンジティピカ　ハニー
中深煎り
￥750 (税込価格 ¥810) /100 g

アグリビッド農園では自然環境の保護と農業の両立を目指しアグロフォレストリー（森林農業）に熱心に取り組んでいます。また、土地に適した品種のリノベーションにも旺盛に取り組み、オレンジティピカもそうした試験品種の1つです。
高い熟成度を感じる、フルーティな明るく心地よい味わいです。

New！数量限定入荷

・ブラジル　フルッタ・メルカドン
中深煎り
￥700 (税込価格 ¥756) /100 g

コーヒーの生豆を精製する段階で、天然酵母を使用して、生豆の糖分を活性化する特別な工程を経た豆です。日本語でフルーツ市場という名称通り、色とりどりのフルーツフレーバーが華やかに広がるユニークな味わいです。

個性派

・インド　モンスーン
深煎り
￥550 (税込価格 ¥594) /100 g

黄金色のコーヒーという異名を持つモンスーンコーヒー。南西の貿易風（モンスーン）を利用した独特の精製法で作られます。ナッツやバナナのようなコク。
インドならではの複雑軽妙な味わいです。

・コロンビア　大吟醸珈琲
深煎り
￥600 (税込価格 ¥648) /100 g

コーヒー生豆のシルバースキンや残留不純物を洗い落とす洗浄研磨を施した豆は大吟醸珈琲と呼ばれます。渋みがなくすっきりした香り際立つ味わいです。

オーガニック豆

・東ティモール　マウベシJAS
深煎り
￥650 (税込価格 ¥702) /100 g

軽やかな苦味と同時にやさしい甘みが広がります。クセのない均整のとれた味わいです。

デカフェ（ノンカフェイン）

・ブラジル
中深煎り
￥700 (税込価格 ¥756) /100 g

豆本来の味わいを損なわない、液体二酸化炭素抽出法でカフェインを検出。
ティーに近いさわやかな飲み心地です。