

プシプシーナ珈琲メニュー

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種類以上をご用意しています。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。

数量限定入荷！

※このメニューは不定期に更新します。

・**コロンビア** エメラルドマウンテン 中深煎り 税込価格
 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）わずかに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。

New! 数量限定入荷！

・**ブラジル** フルッタ・メルカドン ピーベリー 中深煎り 税込価格
 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させ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。

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 税込価格
 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！

・**コスタリカ** ジャガーハニー 中深煎り 税込価格
 絶滅危惧種のジャガーを保護するために売り上げの一部が森林保護の基金にあてられています。爽やかな酸に蜂蜜のような甘い余韻が残ります。チョコレートなどスイーツのお供におすすめです。

数量限定入荷！

・**エルサルバドル** パカマラレッドハニー 中深煎り 税込価格
 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てられています。

New! 数量限定入荷！

・**ブラジル** カフェ・コン・レイチ 中深煎り 税込価格
 ナチュラルプロセスのクリーミーさ、キャラメル、チョコレート、練乳を感じさせる甘さが特徴的な明るい味わいのスペシャルティコーヒーです。ブラジル・アルタモジアナ産のイエローブルボンです。

New! 数量限定入荷！

・**インドネシア** マンデリンポルンアルフィナー 中深煎り 税込価格
 とても心地よいアーシーさを追求したトップスペシャリティのマンデリンです。ダークチョコレートのような濃密さとアプリコットや洋梨のような果実の甘みが広がります。

個性派

・**インド** モンスーン 深煎り 税込価格
 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経妙な味わいです。

・**コロンビア** 大吟醸珈琲 深煎り 税込価格
 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。洗みがなくスッキリした香り際立つ味わいです。

デカフェ（ノンカフェイン）

・**ブラジル** 中深煎り 税込価格
 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。

・**マンデリン** ルンバンジュル 中深煎り 税込価格
 カフェインレス処理をした後も、しっかりとした苦味・コクが残る、スペシャリティ品質のカフェインレスマンデリンです。

ブレンド

トーベ

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。

基本の焙煎度
 中深煎り
 豆の価格 税込価格
 ￥600 (￥648)
 /100g

深いり

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。

深煎り 税込価格
 ￥630 (￥680)
 /100g

スペシャル

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。

中深煎り 税込価格
 ￥650 (￥702)
 /100g

アイス

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。

極深煎り 税込価格
 ￥600 (￥648)
 /100g

期間限定ブレンド（2026年2月末日まで）

枯葉

コンセプトは「焼き芋に合うコーヒー」。
 産地の異なるモカをふんだんに用い、香ばしくほろ苦い、やさしい味わいのブレンドに仕上げました。シャンソンやジャズのスタンダードなナンバーである『枯葉』の楽曲をイメージしています。

中深煎り 税込価格
 ￥680 (￥734)
 /100g

コクと香り

ブラジル ハニー

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

中深煎り 税込価格
 ￥620 (￥669)
 /100g

ガテマラ アンティグア ピーベリー

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

深煎り 税込価格
 ￥700 (￥756)
 /100g

エチオピア モカシダモ

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

中深煎り 税込価格
 ￥650 (￥702)
 /100g

エチオピア モカ イルガチャフェG1 ゲルシ

きりりと洗練された、華やかな味わい。
 ひときわ香り高く、明るく爽やかな酸味が
 心地よく持続します。

中深煎り 税込価格
 ￥700 (￥756)
 /100g

タンザニア ハニー

甘みを強く残すハニープロセスで精製したタンザ
 ニアです。キリマンジャロ産特有のどっしりした
 深い味わい。スイーツのお供にもおすすめです。

深煎り 税込価格
 ￥700 (￥756)
 /100g

ストロング

インドネシア カロシ・トラジャ

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。

深煎り 税込価格
 ￥650 (￥702)
 /100g

オーガニック豆

東ティモール マウベシJAS

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。

深煎り 税込価格
 ￥700 (￥756)
 /100g