

珈琲豆屋「Aloha」メニュー表

2021.11.1

- ①珈琲豆屋「Aloha」では、基本的に受注焙煎致しますので、ご注文からお渡し迄**約30分**ほどかかります。
事前に**電話**にてご注文いただければ、待ち時間無しでお持ち帰りが可能です。

電話&FAX 089-931-0457

携帯電話 090-5141-8126

携帯メールアドレス 1012mameya-aloha@aqr.e-catv.ne.jp

- ※ 市民病院の前の三番町通(一方通行)を東へ400m、三番町7丁目の交差点を過ぎた左側です。

(コインパーキング隣)

定休日 (日) 営業時間 10:00~18:00

- ②ご注文を受けてから生豆を焙煎します。

だから「新鮮・おいしい」

豆の**香りとふくらみ**が断然違います。

一度お試しください。

- ③当店の表示価格は**生豆200g**の価格です。



ブレンドコーヒー(生豆200g, 煎り上がり価格 もちろんご希望で粉にもします。)

オリジナルブレンド	1,000	程良い苦味をベースにソフトな風味とコクを持つ当店のオリジナル
アロハブレンド	1,100	さわやかなハワイの風をイメージ、すっきりした飲み口です
モカブレンド	1,100	モカベースに仕上げ、甘い香りとやわらかな酸味のあるブレンド
スペシャルブレンド	1,300	気品のある甘い香り、コクと風味が見事に調和した最高品です

ストレートコーヒー(生豆200g, 煎り上がり価格 もちろんご希望で粉にもします。)

プレミアム ショコラ	1,100	ブラジルらしいナッツフレーバーとチョコレートを思わせる甘み。	
ショコラ ピーベリー	1,200	通常2個なのに1個だけ入っている丸い豆, 香りの良い苦味です	
フローラル ブルボンアマレロ	1,100	上品で華やかブラジルらしい甘みが広がるコーヒー	
マンデリンビンタンリマ	1,500	限定されたエリアで取れる、最高のマンデリンの風味を楽しめます。	
トラジャ ランテカルア	1,400	コクのある深い香りと苦味を持ち人気のコーヒーです	
グアテマラ アンティグア アソテア農園	1,300	アソテア農園で栽培された、すっきりとした上品なコーヒーです。	
エチオピア グジ ゲイシャジャスミンG1	1,700	レモンティーのような香りが心地良いです。	
タンザニアキボー セリアン農園AA	1,300	甘味、酸味、フルーティな香り、ボディそれぞれのバランスが良い。	
エチオピア シダモG2	1,200	ウォッシュド式で処理されたモカ。紅茶を思わせるようなフレーバー。	
モカマタリ <9>	1,400	鋭い酸味とコクを持ち、香りの優れた個性派タイプです	
ドミニカAA	1,400	カリブ海生れ甘い香りとマイルドで穏やかな飲み口	
ケニア マサイAA	1,700	バランスがよく、力強いコーヒーです。	
ルワンダ スカイヒル	1,400	華やかでさわやかなフレーバー。クリーンな口当たり。	
コロンビア マグダレナ SUP	1,300	心のかわきも満たしてくれる芳醇なコーヒー。甘い、豊か、広がる	
ベトナム エバーグリーン	1,000	柔らかで飲みやすいコーヒー	
カフェインレス	コロンビア カフェインレス	1,400	液体CO2製法にてカフェインを99.9%以上除去しています。
アイス	アイス用珈琲豆	1,000	香りと風味をそなえた本格的なアイスコーヒーの味です
Q認定商品	コスタリカ セント タラス SHB	1,300	香ばしいナッツの香りと、はちみつのような濃厚な甘み。
	ホンジュラス SHG	1,200	厳選された地域の原料を使い、冷涼な山で保管・加工されたコーヒー。

※Q認定商品(コーヒー品質研究所)・・有資格者(プロ)が認めた風味特性の優れたコーヒーです。