豆名	産地	価格(100g)	
ダテーラ スウィートイエロー ⑥	ブラジル	￥1,440	・良質なナッツ感と重厚な甘さを誇るコーヒー。 ・奥深くやわらかでソフトな酸味とボディを併せ持ち、クリーンで甘さあるヘーゼルナッツプラリネのようなフレーバーが強くなるアフターテイスト。
キャラメラード ヴィセンチ ⑥	ブラジル	￥1,520	・豊富な雨と山に恵まれた環境の高品質コーヒーの産地。 ・キャラメルのような甘いアロマとシルキーなコクがあり、ナッティな香ばしさと長く続く余韻を楽しめます。 ・ミルクと相性抜群!!
キャラメラード・デカフェ ④⑤⑥	ブラジル	￥1,410	・一番品質が良いとされ、オリジンがはっきり分かるスイスウォータープロセスにて精製。 ・キャラメラードの味覚特徴がしっかりあり、キャラメルのような甘いアロマ、まったりとしたコク、オレンジの皮のような香り！ ・カフェインレスでありながら、綺麗な酸味も感じられる極上の逸品のデカフェです！
プレミアム ショコラ ⑥	ブラジル	￥1,350	・小高い丘陵地で豊かな土壌と水質源があり、伝統的なブラジルの味になるよう非水処理。 ・ナッツフレーバーと甘味。ミルクチョコレートのような香り。アフターテイストも上質です。 ・バランスよく、どのローストにも合います。
さくらブルボン ④⑤⑥	ブラジル	￥1,280	・生豆が柑きつ系の爽やかに際立つ甘い香りを放ちます。 ・甘美な香りのよいフルーツ感とボディしっかりなチョコレートフレーバーが心地よく、バランス良く、まさにあの「さくら」のように華やかでフレッシュな香りと甘味。 ・優しい酸にアーモンドのような香ばしさ、ハニーのような甘さ！ ・太陽の恵みをいっぱいに浴びた完熟ブルボンを是非お楽しみください！
カタンドゥーバ・ナチュラル ③④⑤⑥	ブラジル	￥2,080	★【2025-2026 カップオブプロクレッシブ 優勝ロット！】★ ・ティピカとブルボンの交配種「ムンドトボ」。甘くしっとりした味わいが特徴的。 ・ビターナッツチョコの香ばしさ。クリームや柑橘系の淡く柔らかな甘みとベルベッドのような滑らかな口あたり。 ・酸味少なめで飲みやすく、クリーンで軽やかな風味。 ・熟したプラムのような甘さと香りも深く、バランス優れたカップです！！
エメラルドマウンテン ⑤⑥⑦	コロンビア	￥1,780	・宝石「エメラルド」の名を冠したコロンビアコーヒーの最高級品!! ・丹精込めて一粒ずつコーヒーチェリーを手摘み収穫。コロンビア全収穫の上位1%～3%未満と厳しいFNCの審査にて選び抜かれたトップオブトップのクオリティを誇るエメマン!! ・一口目からコクと甘味が口中を包みこんでくれます。エメマン特有の比類のない甘い果実、花の香のような香り、複雑な芳醇な深さをもつコクは、しっかり重みを感じさせながらも、滑らかな甘味がほどよく中和し、口当たり良好。 ・重みのある安定したコクの上に広がる柔らかな酸、香味が花開くように広がり華やか。 ・何より味わって頂きたい「余韻」。味わっている時のコクが流れるように消え、立体的な味が充足感に満ちる風味に魅了!
スウィート・フラワーズ ④⑤⑥	コロンビア	￥1,500	・地域の自然を守りながら高品質なコーヒーを生産しています。 ・生豆でも驚くほど甘く、そして力強い香りが空間いっぱいに広がります。その甘さはマイルドチョコをココナッツとジャスミンアロマでミックスしたような印象です。 ・酸もと質で華やかジューシー!! ・味・香りともにインパクトのあるコーヒーで様々な焙煎で個性をお楽しみ頂けるアフターGOODな味わい。
アルト・デル・オビスポ ⑤⑥	コロンビア	￥1,430	・ラ・エスペランサ農園はウィラ主要都市ピタリートから西部に位置するサン・アグスティンの標高と日照に恵まれた山岳地帯にあり、古くから優良なコーヒー生産を行っています。 ・エスペランサ農園らしい明るくビビッドな風味のあるカップ。 ・ライチやピーチ、グリーンアップル、パッションフルーツなど様々な瑞々やかな風味の魅力もあるクリーンでアフタータイストも長く持続！ ・華やかなでシュガーケインのようにほのかに甘く、酸の明るさが上品。 ・コロンビアらしい飲み応えもあり、大変楽しいコーヒーです！！
グアカモーレ・ハニー ④⑤	ホンジュラス	￥1,500	・華やかでクランベリーやストロベリーのようなベリー系の香りとシュガーケインのような甘さがシルキーな口あたりで、透明感ある味わいです。 ・酸の質感もジューシーで滑らか。プルーンやドライフルーツのような熟度感が魅力的です。
ラ・ベガ	グアテマラ	￥1,530	・キャラメルやメープルシロップのような甘さと、粘性感あるクリーミーな舌触りが心地よい。 ・マンダリンオレンジやレッドアップル、ストーンフルーツの華やかなフレーバーがウエウエテナンゴらしい。 ・濃厚さと甘さ、華やかさのバランスが魅力的で、ほのかにスパイシーさもアフターに感じられる味わいです。
プリンセサ・ワイニー ナチュラル ④⑤⑦	ドミニカ共和国	￥1,860	・プリンセサ → 姫 ・ワイニー → ワインのような その名にふさわしく、フレッシュなフルーツワイン、マイルドなチョコやベリーの甘味と華美な香りが印象的！ ・フレッシュライムのような鮮烈な風味とナチュラルフレーバーがずば抜けて薫り高くフルーツワイン・赤ワインの芳香が強く強く漂う妖艶な味わいのドミニカでは希少なナチュラルスペシャリティ。 ・上品な溶け込む酸味、長い余韻！ ・生豆から香り漂うワイニー！！
カリビアンクイーン ④⑤	ドミニカ共和国	￥1,370	・ダークチョコレートのような甘みに、シナモンのようなスパイシーさも現れ、カカオニブのようなフレーバーが心地よく、酸もグリーンアップルのような爽やかさ。 ・カリブ海特有のバランスのとれた上品で、美しい水資源のクリーンな味わいと、ソフトめでもしっかりボディなドミニカコーヒーの中でも最高級AAAグレードをおたのしみください！
マンデリン ミトラ G1 ⑥	インドネシア	￥1,390	・小粒ながら風味豊か ・アーシーで、スパイシーなアフターテイスト。 ・苦味、コク、酸味のバランスが良く、マンデリンらしさがしっかりしています。
マンデリン・デカフェ ⑥	インドネシア	￥1,400	・デカフェ処理は人気のメキシコ、デスカメックス社にて行われています。 ・仕込み始めてインドネシア→メキシコ→日本と9カ月にも及ぶ期間を要します。 ・しっかりとしたコクと力強さのあるトバ湖東岸のデカフェ。 ・飲みごたえあるほのかに広がる甘みをお楽しみください。 ・やや深煎りがおすすめ
タナトラジャ G1 ⑥	インドネシア	￥1,400	・オランダ王室御用達の高級なコーヒーでした。 ・高い標高と豊かな雨量、肥沃な土壌で国を代表するアラビカコーヒーです。とても大粒でアーシーなスパイス感溢れる力強いコーヒー。 ・草原のような香り。
スマトラタイガー・ブルーアイ ⑥	インドネシア	￥1,400	・蒼い瞳のスマトラタイガー！ ・やっとnew crop入荷です！今期はフレッシュ感ある味わいです。 ・丁寧にハンドピックされた完熟チェリーを含水率36%のウェットパーチメントで脱穀し天日乾燥し、寝かせてボディを増す!! ・くすみ度合が深めの生豆で、生豆状態で熟成がすすみ、風味が深まっていく可能性が高い珈琲です。 ・酸味柔らかでボディの力強さやコクの熟成度が高い！ ・風味、質感よく、甘く甘く深く太い香り、シロップ一な飲み口と浅煎りだとジューシーな酸も十分!! 深煎りでもトゲがなく、丸い風味とカカオやミルクチョコを感じ、アフタークリーン!!
バリ神山 ハニー ⑤⑥	インドネシアバリ島	￥1,400	・完熟した真っ赤なチェリーを1粒1粒優しく摘みとり、コーヒーの甘味成分のミューシレージを残すパルプドナチュラルで精製。 ・さんさんと輝く南国の太陽のもとで天日乾燥しさらにハンドピック選別を重ね、厳選され出荷されています。 ・ビターチョコのような豊かな甘みと重厚なコク、甘めなシナモンとアニスを混ぜたような甘味と明るいスパイシーさが混ざり合った芳醇な香りが抜群で圧倒されます。漂う香りと力強い上品な苦味、深いコクのバランスでキレのある後味を是非!!!
ジャバニカ エル ジャスミン ⑤⑥	ニカラグア	￥1,620	・スペシャルティコーヒーの名産地として名高いウエウエテナンゴ地区のマイクロロット!! ・完熟チェリーのみ収穫、24時間かけてドライ発酵し、6日ほどかけてパティオにて乾燥。 ・さわやかなグレープフルーツのような果実の酸味が明るく、ハニーシロップのような柔らかで豊かな甘味。 ・なめらかな口あたりで、質感の良いグアテマラらしい渋み、スパイス感がチョコレートビターな甘みとバランスよく絡み、口の中で踊り広がります。余韻もカカオのように香ばしく甘く、飲み続けられます。
エル・ススピロ オレンジブルボン ④⑤⑥	ニカラグア	￥1,470	・レッドアップルやオレンジの明るくクリアな風味がフルーティな味わい。 ・口あたりも心地よく舌ざわりがとても滑らかで、ブラウンシュガーやチョコレートの甘い余韻。 ・あきのこないバランスの良さと、冷めるにつれオレンジの酸も明瞭になり、アフターのクリアさが際立ち、ローストアーモンドの香ばしさも！
ボカ・バロイダ ④⑤⑥	パプアニューギニア	￥1,200	・アイユラ地区はパプアニューギニアで初のコーヒー栽培地です。 ・マンダリンオレンジやブルーベリー、レッドアップルなどエキゾチックさのある風味とクリーミーな口当たり。 ・シュガーケインのような甘さしっかり、後に広がる心地よい苦みの調和がとても美味しい珈琲です。 〈スウィートフィニッシュ〉 ・時間経過と共に甘さが増し、リンゴのコンポートやカラメルのような柔らかな甘みが残り、もう1杯飲みたくなる魅力溢れる味わい！
ラ・カンデリージャ ハニー ⑥	コスタリカ	￥1,610	・プラムやオレンジ、赤ワインなどの華やかなフレーバーと、キャラメルやミルクチョコレートを思わせる長く長く続く甘さが特徴的!! ・酸の質感もジューシーで穏やかで甘さ基調のマイルドなバランス。 ・風味豊かで味わいは柔らか！ ※2020より、当ロットは収益の一部をCasd dela Alegria基金へ寄付しています。
ガンボア ブラックハニー ⑤⑥	コスタリカ	￥1,500	・ミューシレージを取らずに乾燥させたパルプドナチュラル(ブラックハニー)で仕上げた甘味たっぷりのコーヒー。 ・ガンボア農園で採れたコーヒーの中からさらに選ばれた希少なコーヒー豆。日本への入荷量ぼくわずかな限定品！ ・赤ワインのような風味、コクある香りと柑きつ系のきれいで上品な酸味。 ・べっ甲あめのようなジューシーで伸びやかなロングマウスフィールの甘味が心地良いチョコレートに合う味わいです！
ピエサン カトゥアイ ホワイトハニー ④⑤⑥	コスタリカ	￥1,550	・マスカットやブラックベリー、グリーンアップルのような華やかでエキゾチックなフレーバーが特徴的！ 特に酸の質感やフレーバーがティーライクでシトリックなブライトアシディティ&ベリー系のワインのような風味もほのかにあり、とてもシロップ一＆ジューシー！ ・チョコのような甘さはもちろん、エキゾチックで強度や複雑さのあるフレーバー、ロースティングで表情を変える味わい、冷めるにつれ質感の良さ一層感じる鮮度感あるリア・ピエサンをお楽しみください。
モンデュール ⑤	タンザニア	￥1,440	・「本物のキリマンジャロコーヒー」の素晴らしさ美味しさを実感できるモンデュールコーヒー。 ・レッドフルーツ系の芳醇な風味。 ・フローラルでベイクドアップルのような甘さと華やかさで、シルキーな口あたり。後味はクリーン。
モカマタリ ④	イエメン	￥1,730	・イエメンモカ港から伝搬されたモカは、世界中のコーヒーのルーツと呼ばれています。<クラッシクモカ> ・ソフト酸味とフルーティな甘味を伴う香り。 ・ワインのような長く続く余韻があります。
イルガチャフィ ベレカ G1 ⑤	エチオピア	￥1,700	・「ベレカ」エチオピアで「尊敬」 ・ウォッシュドモカの中でもイルガチャフィG1は、紅茶のようなやさしく甘い香り、濃厚ボディ、爽やかな酸味と後引く甘味が魅力的な高品質珈琲。 ・苦味と酸味、紅茶のようなほのかな風味をお好みの方は少し深煎りがおススメです。
モカハラー ⑤⑦	エチオピア	￥1,350	・モカフレーバー特有のベリーやシナモン、チョコレートのような甘い香りとスムースなボディがとても心地よい味わい。 ・芳醇な香気と円熟した酸、滑らかなコクが、余韻長く口中に広がる絶妙な1杯です!!
ベンチ・マジ G1 ゲシャ ④⑤	エチオピア	￥1,750	・エチオピアで最も野生の森が残る南西部のベンチ・マジ ゲシャ地区。 ・ストロベリーのような酸、全体的に透明感際立つ華やかでジューシー、シロップーなロあたりです。 ・レッドカラントやグレープのようなフレーバーを感じ、長い余韻にハニー感がアクセントの十分なモカフレーバーと完熟フルーツの甘さに加え、質感の良いクリーンさが極上の1杯です。
シダモ カフェインレス ⑥	エチオピア	￥1,710	・エチオピアの代表的なコーヒー産地シダモ。肥沃な黒土に恵まれ完熟チェリーのみ収穫し、丁寧に生産されたコーヒーは際立った風味、個性的な味わいがあります。 ・マウンテンウォーター特有の黒糖のような甘いアロマ、カラメル感ありつつも、シダモの特徴のレモンやレッドカラントなどのシトラスフルーツフレーバーや酸の質感が明るく、お楽しみいただけるスムースマウスフィールのカフェインレスです！
キビンゴ・ブルボン ④⑤	ブルンジ	￥1,500	・チェリーやアプリコットの華やかフレーバーと、ミルクチョコレートやココアを感じる甘い風味。 ・アフターも甘い余韻で全体を通してマイルドな味わい ・レッドアップルのような酸もジューシーさがあり、ブルンジらしい明るい印象 ・まろやかで甘く、アロマティックなカップをお楽しみいただけます。
ニエリ ギキリマ ④⑤⑥	ケニア	￥1,420	・ケニアの中でも高品質なコーヒーが生産されることで有名な高原地帯ニエリ。 ・丁寧な精選工程でニエリ独特のアップルのような明るい酸味とピーチのような甘味あるコーヒーが生まれます。 ・グリーンアップルや洋梨、オレンジ、マンゴーなどフレッシュで明瞭なフレーバーで爽やかなカップ。 ・温度帯によって風味が大きく変わり、カップバランスの変化が楽しい味わい。 ・軽やかなボディ感やほんのりティフレーバー、キャラメルのような甘さなど明るい様々な風味のケニアをお楽しみください！
アイスブレンド ⑦⑧	エチオピア他	￥1,680	・シダモ地方、イルガチャフィ地区のエチオピアベースのキリッとした苦み、そしてコクと仄かな甘さのある後味すっきりな"アイスブレンド" ・しっかり深煎りでも、フレンチローストで柔らかめでも！！

※表示価格は生豆100gの価格です。焙煎によってグラム数が1割から2割強減少します。

※表示価格は2026/9/21現在の価格です。店頭と異なる場合があります。

ご注文はお電話でも TEL:03-6810-8765