

monthly special coffee

ルワンダ「ブレメラ」フレンチロースト

rwanda [buremera] french roast

これまでルワンダ産コーヒーを深煎りにしようとは考えもしませんでした…ブレメラと出会うまでは。

ブレメラの濃縮感・しっかりとしたコクは『ソフトなコクと果実味』という

従来のルワンダのイメージを一変させるほどのインパクトがあります。

そんなブレメラのキャラクターを活かして今回はフレンチローストに仕上げました。

カシスやベリーを思わせる密度の高い甘みとコクはこの豆のポテンシャルの高さを再認識させてくれます。

(堀口珈琲ロースターより)

600

season's herb tea

サマーシトラス "summer citrus"

レモンバーベナ、レモングラス、スペアミント

lemon verbena, lemon grass, spear mint

…レモンとミントがすっきりと爽やかでお食事ともよく合い、
リフレッシュ効果もあります。

ハイビスカスブレンド "hibiscus blend"

ハイビスカス、ローズレッド、レモングラス

hibiscus, rosered, lemongrass

…ハイビスカスの酸味が程よくピンク色の可愛いハーブティー。
胃腸の働き活発にし、心身の疲労回復にも。