

monthly special coffee

スペシャルブレンド 「プリマヴェーラ」

special blend “PRIMAVERA”

浅めの焙煎度合のブレンドです。

このくらいの焙煎度合だと酸が強くややシャープな印象になりがちですが、

プリマヴェーラからは丸みのある柔らかな舌触り。

そこに花や柑橘を思わせる爽やかなフレーバーを重ねることで、

穏やかな春の陽気のような優しい味わいに仕上げました。

また、今年のプリマヴェーラは味わいの異なる3種のコスタリカで構成されています。

単一の生産国で、調和のなかにも複雑さや重層的な味わいが感じられ、

コスタリカコーヒーの多様性・クオリティの高さを再認識させられます。

(堀口珈琲ロースターより)

season's herb tea

春色ブレンド ‘spring blend’

ローズヒップ、ハイビスカス、ローズピンク、レモングラス

rosehips, hibiscus, rose pink, lemongrass

…ほんのり桜色が美しくローズの華やかな香り

カモミールブレンド ‘chamomile blend’

ジャーマンカモミール、レモングラス、スペアミント

German chamomile, lemongrass, spearmint

…カモミールのほのかな甘い香りとスッキリした味わい。

食後や風邪気味のときに。