

monthly special coffee

インドネシア 「LCFマンデリン」 フレンチロースト

Indonesia “LCF Mandheling”

そのキャラクターは多様性に満ちており、若草、クレソン、雨上がりの森、レザーなどなど。

きれいな果実の酸も素晴らしくパッションフルーツやマンゴー、

グレープフルーツなどのニュアンスを感じることができます。

刻一刻と変化する風味もさることながら、このコーヒーは極上の舌触りを備えており、

その神髄はやはりフレンチローストにあります。

ボリュームがありながらキメ細やかなベルベットのような触感

他のコーヒーでは得難いLCFマンデリンならではの魅力といえるでしょう。

(堀口珈琲ロースターより)

HOT 600

ICE 650

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。