

Specialty

# COFFEE MENU



## 珈琲豆産地の特徴

### アフリカ・中東の豆の特徴

- ・フルーティでほんのり甘い香り。
- ・苦味が少なく飲みやすい。
- ・良質な酸。
- ・明るく爽やかなコーヒーが多い。

### 中南米の豆の特徴

- ・親しみのあるコーヒー。
- ・コーヒーらしいコーヒー。
- ・特徴は少なめでバランスよく、苦味・酸味・甘みがある。
- ・農園別・地区別に各々の香味を兼ね備えているのが感じられます。

### アジア太平洋の豆の特徴

- ・苦味と酸味が強くパンチのあるどっしりとしたコクのあるコーヒー。
- ・アーシーさ（大地のような）、スパイシーさが加わる。
- ・美しい島々が集まった国で雨が降りやすいことから独特の方法で豆を乾燥させる過程が取り入れられているので風味の形成に大きく影響している。



Price

ALL

HOT ¥500  
COLD ¥550



## インドネシア バリ神山 (アジア太平洋の豆)

(アラビカ 神山 フルウォッシュド)

強いボディにどっしりとした苦味の特徴。  
ビターチョコを思わせる豊かな甘味と重厚なコクのバランスがとても良い珈琲。上質な苦味を楽しめます。

## 東ティモール (アジア太平洋の豆)

(ハヒマウ集落 20 ドミノゴス 2021 フルウォッシュド)

ボディがあるのにやわらかさもあるバランスのよいロット。  
しっかりとした苦味、やわらかで穏やか、そして爽やかなりんごのような酸味。  
ほのかな甘みも特徴ですっきりとした味。香りはダークチョコ、くるみ。

## エチオピア (アフリカ・中東の豆)

(ゲレザ ガイシャ G3 ナチュラル)

完熟チェリーのみにより、最高品質のガイシャ種のみを指定して作り上げられた珈琲。  
華やかさとコクがしっかりと感じられ、柑橘系の香りがする。  
深煎りすることでトロっとした旨味が引き出され深い味わいになりました。

## パプアニューギニア (アジア太平洋の豆)

(プローサの森 フルウォッシュド)

優しい酸、クセのないクリアな味が特徴。  
まろやかで明るく良質な酸を持ち優しく爽やかな味わい。  
深煎りですが飲み心地の良い珈琲。

## ブラジル (中南米の豆)

(バージングランド スーパーポイヤー ナチュラル)

今年の完熟で大粒の豆には、コクと甘さが備わっていてとても美味しい。  
クセがなく飲みやすい、控えめな酸とコク、そして甘みの特徴。



2F珈琲焙煎所

深煎り  
(苦味)

Specialty

焙煎珈琲



Coffee





# CAFE MENU



## Coffee

アイスコーヒー・カフェオレ



- オリジナルブレンド アイスコーヒー . . . 550  
(ブラジル + グアテマラ + メキシコ)
- ホットオーレ . . . 550
- アイスオーレ . . . 600

## Tea

紅茶



- アールグレイ . . . 500  
(タージリンアールグレイ)
- イングリッシュブレックファースト . . . 500
- アイリッシュウイスキークリーム . . . 550
- アイスティー . . . 500  
(トロピカルオレンジ)

## Herb tea

ハーブティー



- お花畑のリラックスブレンド . . . 500
- なかったことにしたいリセットブレンド . . . 500
- SOMA ブレンド (胃腸のリフレッシュ) . . . 500

## Juice

ジュース



- 季節のフルーツソーダ (微炭酸) . . . 580  
(その日のフルーツはスタッフにお尋ねください)
- りんごジュース 100% . . . 500
- みかんジュース 100% . . . 500



## BAKED

焼き菓子



## CREPE

クレープ



- バターパウンド . . . 450
- クランブルクリームチーズパウンド . . . 500
- オレンジパウンド . . . 500



- スコーン . . . 500  
(プレーン・チェリークリームチーズ)
- レモンケーキ . . . 350



JAPAN COFFEE  
2021  
ROASTING LAB

- シュガーバター . . . 380
- いちごミルク . . . 580
- いちごホイップ . . . 550
- いちごチョコレート . . . 550
- いちごミルクカスタード . . . 600
- いちごカスタードチョコ . . . 600
- バナナチョコレート . . . 450
- バナナチョコカスタード . . . 500
- バナナキャラメル . . . 450
- バナナカスタードキャラメル . . . 500
- バナナいちご . . . 630
- バナナいちごカスタード . . . 650
- 季節のフルーツ . . . 680

- トッピング (チョコ・キャラメル・練乳) . . . 各 50
- トッピング (塩バニラアイス・苺みるくアイス) . . . 各 80

... Coffee, Original Scone and Waffle "JCRL Cafe" ...  
freshly roasted, freshly ground, and freshly extracted, particular about each process,  
and we will brew a special cup with all our heart.  
We want to believe that the world is connected by the power of coffee.



Japan Coffee  
Roasting Lab