**珈琲豆表**

|  |  |
| --- | --- |
| 浅煎り | **ハイチ　コープカブ**香り８　酸味９　甘み４　苦味１　コク５  上品で華やかな香り。程よい酸味に柔らかいコク。 |
| **ドミニカ　ハラバコア**　　　　　　　　　　　　 　　　　香り７　酸味９　甘み５　苦味１　コク４  フルーツを思わせる酸味とボディ。なめらかでジューシーな味わい。 |
| 中煎り | **イエメン・モカ**　　　　　　　　　　　　　　　　　　　香り１０　酸味８　甘み６　苦味３　コク４  モカフレーバーと言われる、芳醇で濃厚な香味。シルキーな口当たりで、赤ワインのような印象。 |
| **ブラジル　W**　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　香り６　酸味５　甘み４　苦味３　コク３  ナッツ系の風味が特徴的。とても飲みやすく、初心者向けです。 |
| **パナマ　SHB　ボケテ**　　　　　　　　　　　 　　　 香り８　酸味６　甘み４　苦味４　コク５  ふくよかな酸味と甘み。バランスのとれたコーヒーです。 |
| **ニカラグア　パディージャ**香り７　酸味７　甘み４　苦味４　コク４  良質な香り酸味、味わいも上品でバランスが良好。 |
| **コスタリカ　グレースハニー**　　　　　 　　　　　　香り７　酸味６　甘み７　苦味５　コク４  ハチミツを思わせるような風味。良く甘みを感じ、丸みを帯びた印象。 |
| **マイルド　ブレンド**　　　　　　　　　　　　　 　　香り６　酸味７　甘み４　苦味５　コク５  全体的にバランスがとれて、良い口当たり。マイルドなコーヒーです。 |
| 中深煎り | **パプアニューギニア　AA**　　　　　　　　　　　　 香り５　酸味３　甘み６　苦味５　コク５  クセも無く、バランスのとれた味わい。後味にフレッシュなハーブの風味。 |
| **タンザニア　アサンテ**　　　　　　　　　　　　　 香り７　酸味５　甘み６　苦味６　コク７  上品な酸味とコクで、芳醇な風味。まろやかな口当たりが特徴。 |
| **コロンビア　スプレモ**　　　　　　　　　　　　 　香り６　酸味６　甘み５　苦味６　コク７  豊かなコクと風味。苦味の中に酸味も感じられます。 |
| **グァテマラ　アンティグア**　　　　　　　　　　 　香り７　酸味３　甘み８　苦味６　コク６  甘さがよく感じられるコーヒーです。しっかりとしたコクと苦みも良好。 |
| **ドゥ　ムートン　ブレンド**　　　　　　　　　　　 　香り６　酸味４　甘み６　苦味６　コク６  お店自慢のブレンドです。ブラックでもミルクを入れてもよく合うコーヒーです。 |
| **マンデリン　タノバタック**　　　　　　　　　 　　香り９　酸味３　甘み６　苦味８　コク６  ハーブを思わせる香りに、ブラックベリーのような風味。しっかりとした苦味が余韻としなって残ります。 |
| 深煎り | **ペルー　デルガド**　　　　　　　　　　　　　　 　香り５　酸味２　甘み４　苦味７　コク６  苦味や風味はやさしく、ローストアーモンドのような香り。深煎りを初めての方におすすめ。 |
| **マラウイ　ミスク　AA**香り７　酸味２　甘み５　苦味７　コク７  上品でまろやかな口当たり。ビターチョコレートのような甘味のバランス。 |
| **ケニア　AA**　　　　　　　　　　　　　　　　 　香り９　酸味２　甘み６　苦味８　コク８  フルーティな香りと酸味。しっかりとしたボディが特徴。 |
| **インディア　APAA**　　　　　　　　　　　　　　 　香り６　酸味１　甘み４　苦味９　コク７  爽快でキレのある苦味。個性的なスパイシーな香り。 |
| **イタリアン　ブレンド**　　　　　　　　　　　　　 　香り５　酸味２　甘み４　苦味８　コク８  しっかりとしたコクと苦味。ホットでもアイスでも美味しいブレンドです。 |

**自家焙煎珈琲店　ドゥ　ムートン　　　　www.deuxmoutons.com**