

## Coffee

ORANGECAFE がお届けするスペシャルティ自家焙煎珈琲豆です。

**浅煎 ■ 海のブレンド** ※ローストを抑え上質の酸味を活かしたやや浅煎りのオリジナルブレンド。

グアテマラの上品な香りを隠し味にした海のようなさわやかなイメージ。 ￥400(税込￥440)

**深煎 ■ 森のブレンド** ※コロンビアの苦味をベースにブラジルの甘みを活かしたやや深煎りのオリジナルブレンド。

アフリカ・タンザニアの大地を思わせる風味とコクを隠し味にした森のような深いイメージ。 ￥400(税込￥440)

**中煎 ■ グアテマラ・SHB・カレドニア・アティトラン農園** ￥430(税込￥473)

**浅煎 ■ パナマ・SHB・サンセバスチャン** ￥430(税込￥473)

**深煎 ■ インドネシア・マンデリンG1・リントンラスナ** ￥450(税込￥495)

**中煎 ■ モカ・イルガチョフG1・ウオッシュド・ドメルソ** ￥450(税込￥495)

※スペシャルティコーヒーとは…。

テイスティングによって味が評価され、作られた場所、作り方などの情報がきちんとわかる高品質豆の総称で、

現在スペシャルティコーヒーと名乗れるグレードのものは、全生産量の上位 10%程度と言われています。

味を決める一番の要素は、コーヒーの生豆にあります。お料理と同じで素材がよくなければ最終的な味も良くならない

という考えから、ORANGECAFE では、ブレンドも含めすべてスペシャルティコーヒーだけを使用しております。

コーヒーには油脂成分が含まれており、これがコーヒーのうま味、コク、甘みの大きな要素です。 油脂ですから、

焙煎で熱を加えると酸化していきます。コーヒーは生鮮嗜好品なのです。そのため ORANGECAFE では、

ランチコーヒー、テイクアウトを含め焙煎してから 2 週間たったコーヒーはお出ししておりません

■エスプレッソ	¥380 (税込¥418)
■カフェラテ	¥430 (税込¥473)
■キャラメルクリーム・ラテ	¥450 (税込¥495)
■チョコレートクリーム・ラテ	¥450 (税込¥495)
■メイプルクリーム・ラテ	¥450 (税込¥495)
■はちみつクリーム・ラテ	¥450 (税込¥495)

※エスプレッソはイタリアやフランスで最もよく飲まれるコーヒーの一種で、**敷き詰めて固めたコーヒーの粉に高圧・短時間で抽出したコーヒーの事**です。豆の焙煎が強いのでカフェインは揮発し抽出時間も短いことから、カフェインの含有量はドリップコーヒーに比べ少ないのも特徴です。

Caffe Latte は「コーヒー・牛乳」と言う意味のイタリア語です。イタリアでは「Caffe (カフェ)」といえば一般的にエスプレッソのことを言います。日本でもエスプレッソを用いたものを「カフェラテ」と言いカフェ・オ・レと区別しています。通常、スチームミルク（蒸気で泡立てたミルク）を用いたものを「カフェラテ」と呼んでいますが、イタリアではカプチーノと呼ばれます。これを「カフェラテ」とするのはアメリカ式の呼び方です。

