

Menu

— — — — — Top Specialty Coffee — — — — —

- **Indonesia Lintong Mandheling G1 Wet Hulled ￥600** **【 City roast 】**
【インドネシア】北スマトラ州 リントン地区 マンデリン G1 ウェットハル精製
(南国フルーツを思わせるジューシーなフレーバーが印象的。インドネシアらしいハーブさも感じられます。)
- **Kenya Nyeri Karundu Gachatha AA Washed ￥600** **【 City roast 】**
【ケニア】ニエリ県 カランドゥ地域 ガチャサファクトリー AA ウォッシュド精製
(しっかりとしたカシスのフレーバーが印象的。カラメルのような甘さも感じられます。)
- **El Salvador Tres Pozos Geisha Natural ￥700** **【 Medium roast 】**
【エルサルバドル】アロテベック・メタパン地域 トレスポソス農園 ゲイシャ種 ナチュラル精製
(フローラルでブルーベリーのような甘酸っぱさ、冷めたコーヒーはチョコレートを思わせるアフターテイストも感じられます。)
- **Yemen Mocha Haraz Mohammed Natural ￥900** **【 Medium roast 】**
【イエメン】サナア州 マナーカ町 ハラズ地域 ジャルマ村 (モハメッド・アリ・アルナキーブさん) ナチュラル精製
(ワインにグレープやレーズン、ストロベリーなど様々なフルーツをミックスしてラム酒を1滴加えたような複雑な味わいです。)
- **Jamaica Clydesdalde Blue Mountain No.1 ￥900** **【 Medium roast 】**
【ジャマイカ】クライスデール地区 ブルーマウンテン No.1 ウォッシュド精製
(ブルーマウンテンNo.1 麻袋ではなく、樽に詰められて輸出される「コーヒーの王様」。)

— — — — — Specialty Coffee — — — — —

- ・ **日替わりコーヒー (Hot) ￥450**
- ・ **今月限定コーヒー (Hot) ￥450** コーヒーの濃さをお選び頂けます
- ・ **カフェインレスコーヒー (Hot) ￥500 (Ice) ￥550**
(メキシコ産の有機JAS認証オーガニックコーヒーを使用。キャラメルや黒糖のような甘さが感じられます。)
- ・ **ブレンドアイスコーヒー (Ice) ￥500**
(ケニアをベースにスペシャルティコーヒーのみをブレンドした香り豊かなアイスコーヒー。)

濃いめ (+¥50)	【25g】
おすすめ	【20g】
少し薄め	【15g】
アメリカン	【13g】
薄め	【10g】

— — — — — Soft Drink — — — — — — — — — — Straight Tea — — — — —

- ・ **カルピス ￥500** ・ **コーラ ￥500** ・ **アッサム (Hot / Ice) ￥500**
親しみやすい味わい (原産国：スリランカ)
- ・ **オレンジジュース ￥550** ・ **リンゴジュース ￥550** ・ **ダージリン (Hot / Ice) ￥500**
豊かな香りと繊細な渋み (原産国：インド)
- ・ **ミルク (Hot / Ice) ￥500** ・ **アールグレイ (Hot / Ice) ￥500**
ベルガモットのような爽やかな香り (原産国：中国)
- ・ **カフェオレ (Hot / Ice) ￥600**
(※カフェラテはメニュー裏面にございます。)

— — — — — Side Menu — — — — —

- ・ **手作りデザート ￥400～¥700** ・ **トースト (自家製餡子つき) ￥400**
(午後からの限定スイーツです。スタッフまでお尋ねください。)

Menu

— — — Espresso — — —



「エスプレッソ発祥の地」といわれるイタリア。
当店では、イタリア南部エリアのバールで提供されている伝統的な味と風味を再現するため、日本では珍しいピストンレバーマシンを導入しています。ピストンレバーマシンは高圧力による抽出が可能で濃厚で味わい深く、別格といわれるほど美味しいエスプレッソを抽出することができます。
高級チョコレートのように香り高く、ホロ苦く、甘いスイーツのようなエスプレッソをお楽しみ下さい。

■Espresso（エスプレッソ） ¥200

本場イタリアではエスプレッソにたっぷりの砂糖を入れます。
砂糖がゆっくり沈み落ちていくのが理想的な美味しいエスプレッソの状態です。提供後、すぐに砂糖を1～2本入れて10回ほどかき混ぜてから3口でお楽しみください。最後はカップの底に残った砂糖をスプーンですくってお召し上がりください。

（※エスプレッソ単品の場合、モーニングサービスはつきません）



■Café Latte（カフェラテ）（Hot / Ice） ¥600

■Caramel Latte（キャラメルラテ） / ■Café Mocha（カフェモカ）（Hot / Ice） ¥650

■Americano（アメリカーノ）（Hot / Ice） ¥600 ■Affogato（アフォガート） ¥650

— — — COFFEE ROASTERY 101 — — —

【本店】	【分店】	【Home】	【Shop】
珈琲屋101 愛知県一宮市明地字江渕90-1 0586-68-1588 営業：8時～17時 定休日：水曜	茶房あずまや 愛知県一宮市玉野字大崎10-1 0586-83-1093 営業：8時～17時 定休日：木曜		
		【Instagram】@coffee.roastery.101	

当店は、Q Arabica Grader（国際コーヒー鑑定士）により厳選した、高品質なコーヒー豆のみを提供しております。

コーヒーセミナーも開催中です。何かございましたら、気軽にお声がけください。

※コーヒー好きのお友達には是非、【Home】または【Shop】のQRコードをお伝えくださいませ。