

焙煎度合い	珈琲豆の色	香 り	銘 柄	味
浅い焙煎		さわやかな香り	季節限定 夏のブレンド(6月~8月)	アメリカンタイプ、あっさり味
普通の焙煎		香ばしく さわやかな 香り	マイルドブレンド	バランスの良い苦味・酸味
			モカ	程よい酸味と独特の香り
			ブラジルサントス	軽い苦味
			コロンビア	甘味とコク
			キリマンジャロ	軽い酸味
			マンデリン	苦味とコク
			季節限定 春のブレンド(3月~5月)	ほのかな酸味、あっさり味
			モカブレンド	ほのかな酸味と、軽い苦味
			バリ・アラビカ	芳醇な香り、深いコク、マイルドな甘味
			キリマンブレンド	さわやかな酸味と、まろやかなコク
やや深い焙煎		甘く深い香り	グアテマラ	しっかりとしたコクと軽い苦味
			グレートマウンテン	芳醇な香り、柔らかな酸味と甘味のバランス
			季節限定 秋のブレンド(9月~11月)	甘味・コク・酸味
			モーニングブレンド	程よい苦味と、甘味・コク
			トラジャ	キレの良い苦味と、まろやかなコク
			水出し珈琲(オリジナル)	あっさりとした味わいの簡易型コーヒー
			シティブレンド	深味のある程よい苦味
			ミディアムビター	深味のある程よい苦味
			ブラジルハニー	甘い香りと共に、蜂蜜の様な甘味がある
深い焙煎		ほろ苦さを感じる 強い香り	ストロングブレンド	苦味が強く、独特の甘味と濃厚なコク
			季節限定 冬のブレンド(12月~2月)	深煎りタイプのブレンド、アレンジコーヒーに
			カフェBag	あっさりとした味わいの簡易型コーヒー
最も深い焙煎		パンチの効いた 力強い香り	アイスコーヒー	最も苦味が強く、コクとかすかな甘味