

Artistree

CAFE

DRIP COFFEE

- **アーティストウリー・シークレットオリジン(Hot)** ¥450 + tax

Artistree Café のシグネイチャー・コーヒーです。
インドネシアの***地方産、最高級100%シングルオリジン・コーヒー。
私たちの原点です。まずは此处からお楽しみください。
でも、ごめんなさい、大人の事情で生産地（オリジン）は書けません。

- **ZARANDA #201 (Hot)** ¥350 + tax

アメリカ版「食べログ」とも言われる口コミサイト「Yelp」（イエल्प）において
5点満点中、4.5以上の高評価を獲得した新進ロースターからの特別ブレンドです。

- **アイスコーヒー** ¥450 + tax

私たちのシグネイチャー・コーヒー、アーティストウリー・シークレットオリジンをアイス用の
オリジナルレシピで！
一杯一杯ドリップします！爽やかな苦みをお楽しみください。

MONTHLY SPECIALS

- **MOKKA** ¥600 + tax

チョコレート入のコーヒー飲料と同じ音読みを持つこのコーヒーはイエメンに起源を持ち、
16世紀から17世紀にコーヒー貿易に重要な役割を果たした紅海に面する Al Mohka 港に
名前を由来します。とても小さな豆と酸味がある味が特徴です。

- **YELLOW BOURBON** ¥400 + tax

ブルボン種とティピカ種の変異で出来たこの豆は、その身が黄色い事で有名。
酸味が薫る逸品です

PREMIUM COFFEE OF THE MONTH

- **100% WILD LUWAK** ¥2,400 + tax

様々なメディア、映画などに取り上げられ、世界一高価なコーヒーとして既に知れ渡った感のあるこの
コーヒーですが、本物は「野生のジャコウネコがお腹を空かして選んだ豆」だけ、という事は意外
に知られていません。

100%野生のジャコウネコによる本物の LUWAK、日本初上陸です！

- **GESHA BUENOS AIRES** ¥700 + tax

LUWAK 同様、世界でも希少性では最上位に入る GESHA 豆。
今月はその中からコロンビア産「ゲイシャ ブエノスアイレス」を！
世界のメジャーコンテストにおいて必ず10位以内に評価される、とても複雑さを持った美しい
香りと酸味、そして口当たりの良さが特徴です。

ESPRESSO

- **エスプレッソ** **¥450 + tax**
サンフランシスコの新進気鋭のロースターZARANDA の中でも一押しのエスプレッソ用ブレンド「Premium Espresso Blend」を使用。エスプレッソは苦いだけ・・・と思っている方も、このまろやかな味に、きっと印象が変わるでしょう。
- **カフェラテ (Hot/Ice)** **¥500 + tax**
通常の Espresso とは違う、ラテ用に特別にミックスした Espresso ブレンド「Dolce Espresso」を使用した酸味とミルクのバランスが絶妙な一杯です。
- **アイス アメリカーノ** **¥450 + tax**
ZARANDA 社エスプレッソ用豆の中でも最高品質ブレンド「Premium Espresso Blend」を使用した贅沢なアイスエスプレッソ！普通のアイスコーヒーより奥行きのある、ひと味違った深みを味わい下さい！

OTHERS

- **アイスレモネード (QBG ハチミツ使用)** **¥500 + tax**
QBG社のハチミツとオーガニックレモンを使用した門外不出のオリジナルレシピ！って言うほど大げさではありませんが、爽やかな甘みをほんのりとした炭酸でお楽しみください

DESSERT (デザート)

- **QBG ハチミツプリン** **¥259 + tax**
- **QBG ガトーショコラ** **¥416 + tax**
- **QBG フルーフロマージュ** **¥416 + tax**
- **QBG はちみつレモンロール** **¥333 + tax**

※デザートのご注文は、スタッフにお申し付け下さい。

※ **最高品質のコーヒー豆をおいしく頂いてもらう為に、一杯一杯丁寧にドリッピングしております。少々お時間を頂く事、ご了承下さい。**

※ **最適な味で楽しんで頂ける様、当カフェではサイズを一つにさせて頂いております。1カップの量は一般的なトールサイズと呼ばれるものと同等なものとなります。**