



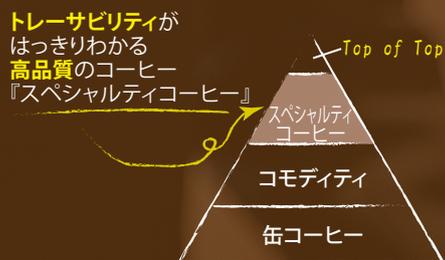
ホテルグランヴィア和歌山
オリジナルブレンドコーヒー

¥1,200

Original-Blended coffee



豆本来が持つピュアな味をお届けするために、焙煎前にはハンドピック*をして豆の状態を肌で感じ、テイストを創っています。



*ハンドピックとは
コーヒーの味を損なう原因となる欠点豆などの混入物を、手作業で丁寧に取り除くこと。

『ホテルグランヴィア和歌山オリジナルブレンドコーヒー』は深めに焼いている為、『甘み』『コク』『苦み』『酸味』がバランスよく感じられる力強いブレンドです。お料理や、食後のデザートと一緒に楽しみください！



『THE ROASTERS』は
女性焙煎士が代表を務める
和歌山の焙煎所です

特長 それぞれ個性の強いものをバランスよくブレンド

- グアテマラ カカオ、ビターチョコのようなフレーバー
- ケニア キレの良い苦み、パンチ強めのフレーバー
- マンデリン なめらかな舌触り、エキゾチックな香り



挽きたてを
淹れたてを
淹れきたてを
淹れたてを
淹れきたてを
淹れたてを

