

コーヒー豆名称	地域	トピックス	推奨焙煎	特徴
ブラジル サントアントニオ プレミアムショコラ	中南米	チョコレート風味	シティ	ナッツやチョコレートのような甘みが口に広がる
グアテマラ アンティグア SHB アゾテア農園 ブルボン	中南米	爽やか	シティ	マイルド抜けるような爽やかな後味
コロンビア スウィートベリー SUP	中南米	マイルド	シティ	ホットでもアイスでも、甘く、ベリー(商品名通り)を楽しめる
エチオピア イルガチャフィー ベレカ G1(washed)	アフリカ	イルガチャフィー村	ハイ	柑橘系のリンゴのようなさわやかな香り。クリーンカップで後味もすっきり。
ブラジル カルモデミナス フローラルブルボン	中南米	軽やか	シティ	香ばしく軽くて飲みやすい
ドミニカ キスケージャ ワイニー(ナチュラル)	中南米	バランス	ミディアム	アーモンドミルクのような甘味がある。軽やかなフルーティフレーバーが特徴
ペルー アルパカ JASオーガニック	中南米	有機栽培100%	ハイ	すっきりとしたほのかな甘味。くせのない珈琲。
ニカラグア サンタアナ農園 SHG	中南米	熟度高い	ハイ	フローラルな香り。ドライフルーツの様な完熟感がある豊かな後味
タンザニア リマ キボー AA	アフリカ	レモン風味	シティ	すっきりとしたレモンのような酸味と甘味をともなう。深煎りもおすすめ
ホンジュラス セレクトマウンテンSHG ラスクチージャス農園	中南米	柔らかい	シティ	柔らかい味でアメリカンタイプの中性コーヒー
コスタリカ セントララス SHB ガンボア農園	中南米	Q認証商品	フルシティ	しっかりとした甘味と柑橘系の香りがあり、バランス良く、日本人の味覚に合う珈琲
パナマ エレタ農園SHB ティピカ	中南米	フルーティ	ハイ	柑橘系の香り、ワインのような口当たり、柔らかく大人しい
エクアドル アンデスマウンテン JASオーガニック	中南米	有機栽培100%	ハイ	標高2000mのアンデス山脈からの贈り物。香り豊かな飲みやすい珈琲
インドネシア マンデリン ビンタンリマ	大洋州	マンデリンのNo.1	フルシティ	酸味は少なく、心地よい苦みとボディ感。厳選した最高級コーヒー。
ケニア マサイ AA	アフリカ	最高ランクAA	フルシティ	世界でも最高品質を生産。上質な酸味・甘味・苦味が調和のとれた珈琲
ブルンジ マバンザWS	アフリカ	注目される	ミディアム	柑橘のような香り、ナッツのような香り
パプアニューギニア ハイランドスウィート キガバ農園	大洋州	調和	フルシティ	甘味と複雑さに富み、柑橘、プラム、さくらんぼのようなフルーティー感がある
インドネシア コピ・ルアック	大洋州	幻の珈琲	ハイ	コクとなめらかな香り、ジャコウネコ体内の酵素反応により他にはない風味の珈琲
ルワンダ スカイヒル コプロカWS	アフリカ	フルーティ	ミディアム	完熟したチェリーやリンゴを思わせる果実味ある風味。
エチオピア グジ ゲイシャジャスミンG1(ナチュラル)	アフリカ	香り	フルシティ	独特の果実の様な香りと豊かな風味を持つ素晴らしい味わい
グアテマラ カフェインレス ウォータープロセス	中南米	カフェインレス	シティ	グアテマラの風味をそのままにカフェインを取り除いた珈琲
メキシコ チアパス カフェインレス	中南米	カフェインレス	フルシティ	爽やかな酸味とほのかなカカオビターの風味
ジャマイカ ブルーマウンテン No.1	カリブ海	コーヒーの王様	ハイ	最高級の逸品。くせのない上質な透明感、香り・風味・コクの黄金バランス。
メキシコ イクスウアトラン ブルボン レッドハニー	中南米	フレーバー	ハイ	レーズンやイチジク、アプリコットなどのドライフルーツの様な熟度感のある風味
イエメン バニーマタル	中東	モカの名産地	シティ	原生種だけが持つ香り高いモカ臭、甘味とコク、はっきりとした風味特性を持つ
パナマ ベルリナ農園 ナランハル ゲイシャ	中南米	ゲイシャ	ハイ	名門農園。話題のゲイシャ種にしか出せない、甘味を伴った長く続く華やかな余韻
エルサルバドル サンタ・エレナ農園	中南米	バランス	ハイ	豊かなコクと酸味に富みまろやかな味わい
MAYAオリジナルBLEND	ブレンド	バランス	シティ	苦味が抑えられ、コク・甘味・香りと程よい酸味、体に優しいブレンド
モカマイルドBLEND	ブレンド	マイルド	ミディアム	モカベースの特徴的で豊かな香り・風味のあるブレンド
アイスBLEND	ブレンド	さわやか	フレンチ	爽やかでジュシー感のある口当たり



ロースト1 ミディアムロースト
 ロースト2 ハイロースト
 ロースト3 シティロースト
 ロースト4 フルシティロースト
 ロースト5 フレンチロースト

浅煎り
 浅中煎り
 中煎り
 中深煎り
 深煎り



東京都北区東十条5-2-9豊田ビル1F
 営業時間:10時~19時半(木曜定休)
 TEL 03-6903-9751(電話予約可)
<http://www.mayacoffee.jp>



マヤ珈琲焙煎所

生豆焙煎価格（税込）

店頭にてご購入の場合、
コーヒー杯サービス付きます

ご注文方法

1. コーヒー生豆をお選びください

生豆ラインナップの中から好きな豆をお選びください。

2. グラム数をお選びください

100g/250g/500gからお選びください。
焙煎後は焙煎度合によって1割～2割程減り致しますので、ご了承ください。

3. 焙煎レベルをお選びください

特にご指定がない場合は、当店の推奨の焙煎を致します。

4. 挽き方をお選びください

ペーパーフィルターでドリップする方は、中挽きでお挽きします。特にご指定がない場合は豆のまままでのお渡しとなります。

挽き方詳細

- 1 極細挽き-----エスプレッソ用
- 2 細挽き-----水出しコーヒー用
- 3 中挽き-----ペーパードリップ用
- 4 中粗挽き-----ネルドリップ用
- 5 粗挽き-----フレンチプレス用

コーヒー豆名称	原産国	100g	250g	500g
		(お試し)	(20%OFF)	(30%OFF)
ブラジル サントアントニオ プレミアムショコラ	Brazil	¥680	¥1,360	¥2,380
グアテマラ アンティグア SHB アゾテア農園 ブルボン	Guatemala	¥890	¥1,780	¥3,115
コロンビア スウィートベリー SUP	Colombia	¥690	¥1,380	¥2,415
エチオピア イルガチャフィー ベレカ G1(washed)	Ethiopia	¥1,050	¥2,100	¥3,675
ブラジル カルモデミナス フローラルブルボン	Brazil	¥680	¥1,360	¥2,380
ドミニカ キスケージャ ワイニー(ナチュラル)	Dominica	¥1,060	¥2,120	¥3,710
ペルー アルパカ JASオーガニック	Peru	¥800	¥1,600	¥2,800
ニカラグア サンタアナ農園 SHG	Nicaragua	¥800	¥1,600	¥2,800
タンザニア リマ キボー AA	Tanzania	¥780	¥1,560	¥2,730
ホンジュラス セレクトマウンテンSHG(ラスクチージャス農園)	Honduras	¥780	¥1,560	¥2,730
コスタリカ セントタラス SHB ガンボア農園	Costa Rica	¥850	¥1,700	¥2,975
パナマ エレタ農園SHB ティピカ	Panama	¥1,350	¥2,700	¥4,725
エクアドル アンデスマウンテン JASオーガニック	Ecuador	¥990	¥1,980	¥3,465
インドネシア マンデリン ビンタンリマ	Indonesia	¥980	¥1,960	¥3,430
ケニア マサイ AA	Kenya	¥990	¥1,980	¥3,465
ブルンジ マバンザWS	Burundi	¥780	¥1,560	¥2,730
パプアニューギニア ハイランドスウィート キガバー農園	Papua N.G.	¥850	¥1,700	¥2,975
インドネシア コピ・ルアック	Indonesia	¥4,900	¥9,800	¥17,150
ルワンダ スカイヒル コプロカWS	Rwanda	¥880	¥1,760	¥3,080
エチオピア グジ ゲイシャジャスミンG1(ナチュラル)	Ethiopia	¥1,100	¥2,200	¥3,850
グアテマラ カフェインレス ウォータープロセス	Guatemala	¥950	¥1,900	¥3,325
メキシコ チアパス カフェインレス	Mexico	¥1,150	¥2,300	¥4,025
ジャマイカ ブルーマウンテン No.1	Jamaica	¥3,190	¥6,380	¥11,165
メキシコ イクスウアトラン ブルボン レッドハニー	Mexico	¥1,200	¥2,400	¥4,200
イエメン バニーマタル	Yemen	¥1,500	¥3,000	¥5,250
パナマ ベルリナ農園 ナランハル ゲイシャ	Panama	¥3,600	¥7,200	¥12,600
エルサルバドル サンタ・エレナ農園	El Salvador	¥1,050	¥2,100	¥3,675
MAYAオリジナルBLEND	-	¥850	¥1,700	¥2,975
モカマイルドBLEND	-	¥750	¥1,500	¥2,625
アイスBLEND	-	¥690	¥1,380	¥2,415