

Delivery

der i

13

デリバリー

FOODS

+370en コーヒー
+220n ~ デザート

- **こだわりのタコライス** 500en
good taco filling and rice
- **ガパオライス** 500en
Gapa rice
- **おいしいナポリタン** 650en
my Napolitan
- **おいしい焼きそば** 620en
my fried noodle

.....and more

- ・ 前日 17 時までにご予約ください。
- ・ 配達 は 店舗 周辺 (ご相談 ください。)
- ・ 配達料 : 1 件 につき 200 円 (1,500 円 以上 注文 で 無料)



ヤトカ コーヒー
Jätkä coffee

TEL 0973-77-2035

平日 10:00~18:00 土・日・祝 10:00~17:00
定休日 不定休



Jätkä coffee

ヤトカ コーヒー

COFFEE BEANS

▶豆と粉選べます。▶100gの金額です。

der i

13

□ blended coffee

New ▶ ヤトカブレンド 790en
Jätkä blended (税込)

<グアテマラ・ニカラグア・ウガンダ・ラオス豆を使用>

焙煎 深 浅

▶ 豊後森機関庫ブレンド 950en
bungomorikikanko blended (税込)

<ウガンダ・ラオス豆を使用>

焙煎 深 浅

□ single coffee

New ▶ グアテマラ ラ・ソレダ 800en
guatemala la soledad (税込)

ブルボン、カツーラ混合品種

ウォッシュト製法 標高1,550m。

チョコレートを食べたくなる香りに

チェリーのような果実の酸味を感じるコーヒーです。

焙煎 深 浅

New ▶ コスタリカ ドン・マヨ ラ・ロマ 950en
costa rica don mayo micromill la loma (税込)

カツーラ種 ホワイトハニー精製 標高1,900m。

ドライフルーツ、ナッツを思わせる味わいです。

焙煎 深 浅

▶ ニカラグア サンタ・マウラ 930en
nicaragua santa maura (税込)

マラゴジペ種 フリーウォッシュト製法 標高1,050m~1,350m。黒糖を思わせる香りと甘みに植物を連想させるハーブのような苦みを感じられます。

焙煎 深 浅

▶ ニカラグア カサブランカ 950en
nicaragua casablanca (税込)

パカマラ種 ナチュラル製法 標高1,100~1,650m。赤ワイン、ベリー、ライムなど様々なフレーバーと気品のあるコーヒーです。

焙煎 深 浅

自然栽培

▶ ウガンダ ブギス エルゴン 890en
uganda bugis elgon (税込)

ウォッシュト製法 標高1,800~2,000m。

コーヒー本来の香りと味わいをお楽しみください。

体にもやさしいコーヒーです。

焙煎 深 浅

自然栽培

▶ ラオス ロンラン 1,120en
laos longlan (税込)

アラビカ種 標高800~1,600m。

ピターですが、スッキリとした味わいです。

当店で最も深く焙煎しています。

焙煎 深 浅

自然栽培

▶ ラオス ボラベン 860en
laos bolaven (税込)

アラビカ種 ウォッシュト製法 標高1,000~1,350m。

紅茶のような味わい、酸味が特徴です。

焙煎 深 浅