

あさ **朝ガミ** 健やかモーニング

お好みのドリンク+トースト（マーガリン又は、イチゴジャム）とゆで卵と小サラダ付

352^{+税}円 (税込380円)

オーダーストップ 10時45分

コーヒーがおいしい理由。

BSCA 認証スペシャルティコーヒー
ブラジル・モンテアレグレ
蜂蜜やチョコレートのような甘い香りと最後に残る甘み。



ミナスジェライス州南部、標高 3,300 ~ 3,600 フィートのアルフェナス郊外に位置しブラジルスペシャルティコーヒー協会 (BSCA) のメンバーでもあるモンテ・アレグレ農園はスペシャルティコーヒーの世界の名だたる大農園です。

2,700 ヘクタールという広大なモンテ・アレグレ農園の中でも、最高のコーヒー豆が生産されているのが 162 ヘクタールのブルボン専用区画です。ブルボン専用区画で収穫された実をパルプド・ナチュラルで精製し、ブラジルスペシャルティコーヒー協会 (BSCA) による品質検査に合格したものを「モンテアレグレ ブルボン」としてお届けしております。ブルボン種・パルプドナチュラル製法による高い品質とトレーサビリティの確保された BSCA 認証コーヒーです。

《パルプド・ナチュラルとは?》

ここで使われている【パルプドナチュラル】とはどういう意味なのでしょう?
完全したコーヒーの実は大切に手摘みをし、すぐに水洗いされ、パルパーにかけられ、果皮と果肉を除去します。その後、甘味のある粘着質 (ムシラージ) を残した状態で、ゆっくりと天日乾燥をします。こうしてできたパーチメントビーンズは、トゥーリャ (木製のサイロ) によって、十分な熟成期間が与えられるのです。

従来のナチュラルコーヒーでは、未熟実の除去が非常に難しかったのですが、パルプド・ナチュラルでは、果肉除去時に果皮の堅い未熟実がパルパーで弾かれるため、完全豆だけ集めることが容易です。味も、ナチュラルよりクリアで明るい酸味をもつものになり、今までのブラジルとは違った新しい味を生み出しているのです。



パンへのこだわり —北海道産 超強力小麦「ゆめちから」使用—

《ゆめちからとは?》

北海道で開発され、その豊かな自然で育てられた「ゆめちから」。中力粉とブレンドすることで、もっちりとした食感が生まれる超強力小麦です。



超強力小麦「ゆめちから」をサガミオリジナルの配合で使用して作られた食パンは、従来の食パンにはないもっちり感をお楽しみいただけます。



【北海道 上富良野町の風景】



コーヒー
(HOT・ICE)
おかわり
93円 (+税)



《育ちっ子》卵
三重県鈴鹿で自然に恵まれた環境の下で、遺伝子組み換えしていないトウモロコシで育てた卵です。

《瀬戸のほんじお》焼き塩
塩味ほどよく、まろやかな味わいのあら塩「瀬戸のほんじお」を 480°C 以上の高温直火製法で丁寧に焼き上げました。



パン追加
93円 (+税)

コーヒーセット



ヒマラヤ山麓に立ちこめる霧がダージリン特有の甘い香りを生み出します。高い芳香をストレートでご賞味下さい。

ダージリン紅茶セット



アイスコーヒーセット

ソフトドリンク

ドリンクは、お好きなドリンクと変更できます。

メロンソーダ
ペプシコーラ
ジンジャーエール

なっちゃんオレンジ
野菜と果実のジュース
烏龍茶 (ホット・アイス)