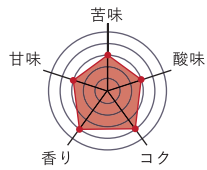


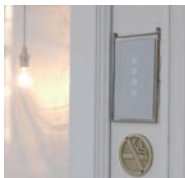


あまねコーヒー
雨音珈琲
雨の日に寄り添う



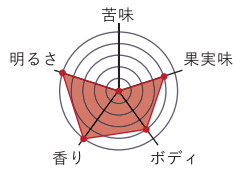
『雨音』苦味が程よく、
コクと香りが豊か

一歩店内に入ると、優しい時間の流れと香りに包まれる。豆は有機、無農薬の物を厳選しフェアトレードの豆を中心にブレンド。少量ずつ丁寧に手回しで自家焙煎、ネルドリップ方式。飲み疲れしないコーヒーを目指している。おすすめは中深煎りの『雨音』と深煎りの『慈雨』。落ち着いた店内の空間、香り、味わい、三位一体となり、口に広がる余韻が心地よく、飲みやすい一杯。豆、ドリップパックの販売、取り揃えがある。(まさこ)



1
中央区大手通 2-4-7
寶栄大手前ビル
<https://amame.exblog.jp/>
営業時間は公式ブログにて
要確認
[月・木 他不定休]

トーンズ コーヒー スタジオ
TONES COFFEE STUDIO
スペシャルで
スペシャルな時間を



『エルサルバドル』苦味が
全くなく、軽やかで明るい

コーヒーは苦手だったと語る店主がスペシャルティコーヒーと出会い、その魅力にハマってスペシャルティコーヒーのみ扱うお店をオープン。フルーティーな香りが一杯に広がり、酸味は一般的に表現されるものとは別物だ。「コーヒーは果実」だと思い出される。店主がハマるのも頷ける。風味は産地、焙煎、抽出方法により無限の可能性が広がる。豆は常時数種類。お気に入りを見つけるのも良い。テイクアウト、豆の販売も。(まさこ)

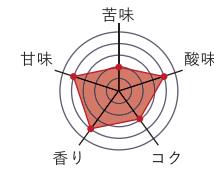


2
中央区鐘鐮町 2-3-17
ベルハウス 102
12:00~21:00
[水曜休]

ザ コーヒータイム
THE COFFEETIME
お店も豆もマニアな香り



お風呂あがりに
グビッといきたい
湯上りコーヒー



『コロンビア トロ シロ』
爽やかな酸味と甘味

ビルの少し奥にあるそのお店はエメラルドブルーの壁に銭湯のれん、目が冴える店内にハットとする。小規模農家限定に取引した豆は、ここでしか味わえない物も。オフィス街に近く深煎りを好む人が多い中、商品は豆の個性が発揮される浅煎りが中心だ。エアロプレスという抽出方法は豊かな風味や香りを最大限に際立たせる。浅煎りの特徴でもある酸味は、いままでそれを苦手としていた人も虜にする味だ。(ようこ)



3
中央区東高麗橋 2-1
ルート中之島ビル 1F
06-6459-9351
08:00~16:00
※10月中は10:00~16:00
[無休]

オークス コーヒー
AUCK' S COFFEE
ニュージーランドと
カップでつながる



フードは店内で手作り。一番人気は
メープル&あんバターベグルト
トースト。和の甘さがコーヒーに
合う！デリバリーでも購入が可能。

コーヒー大国ニュージーランドのロースタリー eighthirty coffee roastersのコーヒーが飲める日本唯一の店。現地ですんだバリスタが日本との環境の違いを調整しコーヒーを抽出してくれる。ニュージーランド人がこの味を求めて訪れるほど本場を楽しめる。お勧めはエスプレッソにフォームミルクを入れて作るフラットホワイト。カフェラテよりミルクが少なくコーヒーを強く味わえる。ニュージーランドから届くシングルオリジンの豆も販売。(あい)



4
中央区本町橋 2-19
06-6335-9035
11:00~18:00
※時短営業中
[月・第2第4火曜休]

