

当店オリジナルブレンド

ブレンド「鳴館セレクト」

焙煎人のこだわりのセレクトブレンド。クセがなくバランスの取れたすつきり味は、どなたにも美味しいお召し上がり頂ける事でしょう。

ブルマンブレンド「まろみ」

最高級のブルマンをぜいたくにブレンドしました。
上品で優しい香り、バランスの取れた澄み切ったまろやかさ。是非カップ一杯のぜいたくをあなたに・・・。おもてなしにも最適です。

モカブレンド「スイートハート」

モカの芳醇で甘く優しい香りが、あなたの心を和ませます。清楚で印象的な味わいが穏やかなひとときを演出してくれるでしょう。

ブレンド「こくまろ」

キリマンジャロKIBOをベースにした、開店当初からの人気ブレンド。ほろ苦く、ほどよいコクと香ばしい香り。フレッシュ感もあり、けっこういけてるコーヒーです。

深煎りブレンド「うまみ」

どっしりした苦みと甘みはマンデリンスーパーの持ち味。
濃厚な深みと安定感を堪能してください。当店のロングセラー商品です。



コーヒーの美味しい淹れ方 (ペーパードリップ)



①コーヒーろ紙をチャック止めの部分を折り曲げ、ドリッパーにぴったりはめ込む。

②器具をセットし、あらかじめ湯通りをして温めておく。

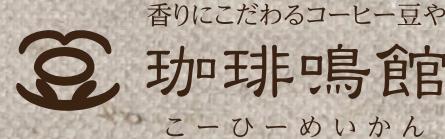
③コーヒーの粉をメジャースpoonで計って入れ、ならして真ん中をへこます。※一杯分の場合山盛り一杯約12g

④お湯が、粉全体にしみわたるようにコーヒー粉の真ん中より渦巻き状に注ぐ。粉が膨らみ、泡ができます。

⑤サーバーにコーヒーが落ち始めたら注ぐのを止め、約30秒程蒸らす。

⑥泡が引き始めたら、再びコーヒー粉の真ん中から渦巻き状に「の」の字を書くようにゆっくりとお湯を注ぐ。膨らみを壊さないよう5~6回繰り返す。

⑦人数分のお湯を注ぎ終えたら、ドリッパーを外し、カップに注ぐとできあがり。



香りにこだわるコーヒー豆や

珈琲鳴館

こーひーめいかん

通販・お問い合わせは
0120-18-5440
<http://coffeemeikan.com>

店舗のご案内

珈琲鳴館 府 中 店 TEL 042-306-5876

〒183-0055 府中市府中町 3-11-12-1F

営業時間 10:00~19:00 月木定休



珈琲鳴館 府中宮町店 TEL 042-319-0757

〒183-0023 府中市宮町 1-25-5 杉村ビル 101

営業時間 10:00~19:00 月曜定休



珈琲鳴館 千歳烏山店 TEL 03-6909-1237

〒157-0062 世田谷市南烏山 6-29-2 JPC 南烏山 101

営業時間 10:00~19:00 月曜定休



学園通り

提携コインパーキング

日本亭さん

北南建前 小金井街道入口

甲州街道

京王線府中駅

くるる 伊勢丹

駐車場有 大國魂神社

宮前二丁目

いちょう通り

P

珈琲鳴館 府中店

ロイヤルホストさん

提携コインパーキング

RENT HOUSE

京王線

京王線府中駅

京王線

千歳烏山駅入口

ローソン

旧甲州街道

八千代銀行

烏山区民センター

三菱東京UFJ銀行

至新宿

京王線

京王線千歳烏山駅

珈琲鳴館 開業支援部 TEL 0120-18-5440

(コーヒー焙煎店の開業を支援しています。)

お問い合わせはお気軽に。)



コーヒーのしおり



香りにこだわるコーヒー豆や

珈琲鳴館

こーひーめいかん

ストレートコーヒー



ジャマイカ ブルーマウンテンNo.1

カリブ海の神秘的で美しいブルーマウンテン。その国営農場で徹底管理されたNo.1の中のNo.1。上品で優しい香りは完成度が高い。味はバランスがよく、軽やかでチャーミング。



インドネシア マンデリンワハナ プレミアム 直接買付け輸入

インドネシア、スマトラ島ワハナ農園産。奥深く芳醇の味わい、力強い苦みとコク。最上級のマンデリンだけが持つ圧倒的な香りがたちのぼります。インドネシアの伝統と、最新のコーヒー生産技術とが融合して生まれた至高の一杯をどうぞ。



エチオピア モカイタリアン マタール 直接買付直輸入

エチオピア アビシニア高原のマタールは、数あるモカの中でも特上級品にランクされる逸品です。フラワリーな芳醇な香り。優しい口当たり。飲みやすく、甘く長く続く余韻。上質な一杯を是非。

エチオピア モカ・アビシニアン マタール直接買付・直輸入

モカ・アビシニアン マタールのイタリアンロースです。赤ワインを思わせる深みのある芳醇な香り。深煎りなのに、苦すぎず、きつすぎず、柔らかな飲み口。甘く優しい余韻。癒されたいときに。

エチオピア モカ・イルガチエフG1

シダモ地方イルガチエフ産。【コーヒーの貴婦人】の異名を持つウオツシュドモカの最高グレードG1です。フレッシュな酸味と柑橘系スパイスの香りが長い余韻を残し、黒蜜を思わせるカラメリーナ味わいが奥行きを感じさせます。ゆったりとした気分を味わいたいときにどうぞ。



タンザニア キリマンジャロ・モンジュール

イタリア人親子二代が30年がかりで育て上げ、遂に3年連続金メダルを受賞した芸術的なコーヒーです。スパイシーでココナッツを思わせる香り。深みのある濃厚な味わいと素晴らしい芳香は、心地よく、長い余韻を楽しめます。仕事や勉強の合間にフレッシュに最適です。



ブラジル ラゴア 直接買付・直輸入

ブラジルの名産地、ミナス・ジェライス州ラゴア農園産。すっきりした甘味と、ブラジルらしいナッツを思わせる香ばしさ。まろやかな口当たりとさわやかな後味が、絶妙なバランスを奏します。

ブラジル 完熟ジェラード

上質コーヒーの産地として名高いミナス・ジェライス州ジェラード地区産。ブラジルの中では、よりやわらかでエレガント。バランスは良く、軽快な印象を残します。

ブラジル ラゴア・クラシック

ブラジルの名産地、ミナス・ジェライス州ラゴア農園産。すっきりした甘みと、ブラジルらしいナッツを思わせる香ばしさ。深煎りの香ばしさとまろやかな甘み・口当たりが、絶妙なバランスを奏します。



ウガンダ マウントエルゴン

ウガンダはビクトリア湖の西側に位置する国です。エルゴン山の斜面で採れるコーヒーは、芳醇性と甘み。重厚なコクと量感をあわせ持ち、とりわけその優れた芳香は長く甘い余韻を楽しめます。まさにアフリカの宝石と呼ぶにふさわしい逸品です。



グアテマラ サン・クリストバル

グアテマラ サン・クリストバル農園産。華やかな香りが熱帯高原の爽やかな風を思い起こさせます。優しい甘みとハツとする香りは試す価値あり。

グアテマラ ビビアーノ・ビビアーノ

高地セラーパ・ビビアーノ農園産。2006年カップオブエクセレンス受賞。穏やかで甘い酸味、クリーミーな質感の中に、メロンやフローラルノートの香味をまとわせた複雑で絶妙なバランス。とりわけブラウンシュガーを思わせる上品な甘みは、世界の最高評価を得ました。

新入荷品・限定品コーヒー



ブラジル ハイニーヤ 直接買付・直輸入

ハイニーヤはポルトガル語で女王の意味です。なだらかな山岳地帯で栽培され、チェリーは木の下に布を敷いて、1つ1つの手により拾い上げ収穫します。バニラのようなやわらかい甘みとコクが楽しめ、ブラジル・カップ・オブ・エクセレンスで第1位に選ばれました。まさに女王と呼ぶにふさわしい逸品です。



エルサルバドル variety. シエキーナ 現地買付・直輸入

エルサルバドルの最高峰。シェキーナ農園の独自品種です。バニラやココナッツを思わせる優しい香り。シルクのようななめらかさと豊かな量感・透明感。心地よい甘さがいつまでも続きます。フルーツを超える飲みやすさです。

エルサルバドル Finca. モンテ・シオン 現地買付・直輸入

シェキーナのグループ農園です。ブラウンシュガーのような甘み。チョコを思わせるふくよかな香り。心地よい余韻が口の中にいつまでも続きます。深煎りなのに焦げ臭くなく、最上質の逸品です。



グアテマラ エル・ソッコロ 現地買付・直輸入

エル・ソッコロは、カップ・オブ・エクセレンスにおいて毎年上位入賞、1位に輝いたこともある、グアテマラを代表する名門農園です。自然と調和した美しい農園で、健康な木から収穫される完熟チェリーだけを厳選。豊かな甘みとコク、ダークチョコレートの風味。農園主一家の誇りがこめられた逸品です。

グアテマラ サン・ヘラルド 現地買付・直輸入

グアテマラ アティトゥランのサン・ヘラルド農園産です。店主・佐野が現地まで行って買付けしてきました。爽やかで飲みやすい。ナッツやスパイスを思わせる香り、ふくやみのある優しい香り。透明感のある後味が最上質です。農園主のボールさんは、当店のお客様にビデオメッセージを残してくれました。サイトで確認してくださいね。

季節品・限定品ブレンド

鳴館の春ブレンド「萌え」(3.1~4.30)

春風の中、咲き出した野の花のような鳴館の春ブレンドです。やさしく可憐なフローラルフレーバーとともに、明るく快活な酸味が生き生きとしたフレッシュな印象を残します。生命が躍動する春にぴったりな軽やかなブレンドです。

鳴館のアイスコーヒーブレンド「真夏のオアシス」(6.1~9.30)

重厚な量感とふくよかな酸味が暑さでくたびれた体と心を包み込んでくれるでしょう。リフレッシュしたい時に最適。リッチな気分になって、さあ!また頑張りましょう!

鳴館の秋ブレンド「月光」

鮮やかにまた渋枯れにと色づく木々。虫の音に耳をすませながらと見上げると、冴えた光を降り注ぐ秋の月。そんなゆっくりと流れゆく時の中で味わいたいブレンド。温かみと落ち着き、そして安定感に満ち足りた味わいに仕上げました。秋のスイーツにも相性ぴったりです。

鳴館の冬ブレンド「雪月花」(12.1~2.28)

冬だけに会える大好評のブレンドです!ライトビター&スイーツのチョコレートフレーバーとともに、滑らかなコクが味に広がりを感じさせます。木枯らしの吹く寒い日に、温かな部屋で飲めば、ほぼのピュアなココロが目覚めてきつ…

限定ブレンド 森の雫

エル・ソッコロをベースにした最上級のブレンドです。スパイスとフルーツが複雑に絡み合った香りが上質です。含むとパッと広がる爽やかさ。いつまでも続く甘い余韻。店主の自信作を是非一度。