

coffee stand
PERCH

豆本来の味を最大限にひきだす
本格派のサイフォン式コーヒー。

提供温度はこだわりの 85℃

- ホットコーヒー 420円
 - すっきり飲みやすい
 - アイスコーヒー 420円
- tax in

おすすめ

お好きなブレンドをお選びください。

New!

浅煎りブレンド

- フルーティーな酸味
- すっきりみずみずしい余韻

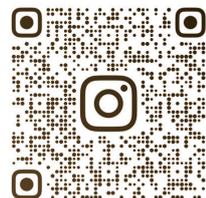
深煎りブレンド

- 香ばしいコクと苦味
- 心地よい甘みの余韻



オーダーをいただいてから、一杯ずつ丁寧に抽出しております。ご提供までに5分程度、見て香ってお愉しみください。

※お持ち帰り用紙袋は、20円にて販売させていただきます。



@COFFEE_STAND_PERCH



サイフォン式コーヒーって？

挽きたての粉と熱湯を混ぜてコーヒーを抽出するため、豆本来の風味、うま味が余すことなく発揮されます。

抽出中に店内に広がる「香り」、自然の原理を利用した幻想的な抽出「光景」と、コポコポと鳴る「音」。シルキーでなめらかな「舌触り」。

口いっぱいに広がる

甘くフレッシュな豆の「味わい」。

五感すべてで感じられる極上のコーヒーです。

豆について

浅煎りブレンド

「グアテマラ・コロンビア・ブラジル」の3銘柄をブレンド。PERCHでコーヒーを飲んでいる間はゆったりとした癒しの時間を過ごしていただきたい、という思いから、華やかで明るいフレーバーに仕上げました。飲み込んだ後も口の中や鼻腔にしばらく芳醇でほわほわしたフレーバーが残るようなブレンドです。

おすすめのペアリング： 乳製品、フルーツ

深煎りブレンド

「インド、コロンビア、キリマンジャロ」の3銘柄をブレンド。インドのおいしい豆は他では中々扱っていないレア物。深煎り=苦いだけ、という固定概念が覆る、ずっと飲める切れの良さと、心地よい甘みの余韻をお楽しみください。

おすすめのペアリング：

ガトーショコラ、チョコ、ハード系のパン