

シュトレンセット w/ 北川ベーカリー

天然酵母でゆっくり発酵させた、卵・乳製品など動物性不使用、ドライフルーツたっぷりのシュトレンとマンデリンディーブグリーン（中煎り）をペアリングしました。北川ベーカリーは、月に一度、深大寺東町のご自宅を開いて予約のパンを販売するパン屋さんです。

材料：南部小麦粉、有機豆乳、ホシノ酵母、きび糖、菜種油、ドライフルーツ（レーズン、いちじく）、オレンジピール、柚子ピール、ナッツ（くるみ、アーモンド、カシューナッツ）、塩、シナモン、ジンジャーパウダー、ラム酒
賞味期限：約3週間



- ①豆150g ¥2,900
- ②粉150g ¥2,900
- ③ドリップバッグ8個 ¥3,000

限定10

雪セット w/ Laboratory Lantern ラボラトリー ランタン



+



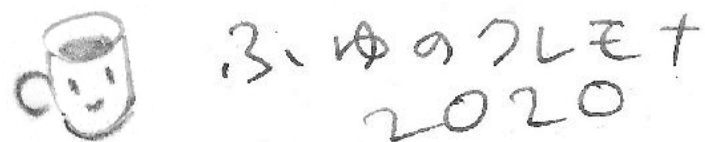
「雪のたま」を意味するフランスのお菓子「ブル・ド・ネージュ」と「雪ブレンド」のセット。発酵バターを贅沢に使い、和三盆糖で仕上げた上品な味わい。雪の風景を想像しながら、丸く白い、かわいいお菓子とコクのあるブレンドコーヒーをどうぞ。

Laboratory Lanternは、多磨霊園駅ちかくにアトリエを構えるお菓子の工房。こだわりの素材を使い、思いのこもった、みんなが笑顔になるお菓子を作っています。

材料：薄力粉、発酵バター、砂糖、アーモンドパウダー、グラインド塩、和三盆糖
消費期限：約1ヶ月

- ①豆150g ¥2,000
- ②粉150g ¥2,000
- ③ドリップバッグ8個 ¥2,200

限定10



- ・シュトレンセット、雪セットはそれぞれ限定10セットのご用意となります。品切の際はご容赦ください
- ・いずれの商品もご予約制とし、12/15（火）～12/25（金）店頭渡し、または発送をいたします。ご注文数量や焙煎スケジュールの都合上、お渡し／発送日時を調整させていただく場合がございます。ご了承ください
- ・購入をご希望の方は店頭、LINE、メールにてご予約をお願いします
（商品名、①～⑥、数量、ご希望の店頭受取日／荷物到着日・依頼主と送り先のお名前・住所・電話番号をお知らせください）
- ・お支払いは店頭またはゆうちょ銀行振込でお願いいたします

LINE



クレモナ珈琲豆 府中市紅葉丘2-3-49 info@cremonacoffeeame.jp

冬のごあいさつコーヒー

2種類の豆をご用意しました。豆／粉は紙筒に入り、少しおめかしします。ドリップバッグはクリアバッグに入ります。

インドネシア アチェ マンデリン ディープグリーン

年末年始を明るく迎えたい気持ちから選びました。マンデリン特有の土っぽいフレーバーは控えめで、きれいな色味の、晴れやかな、ハイクオリティコーヒー。酸みのグッドバランスが楽しめる中煎り。

雪ブレンド

この冬をホワッと過ごすためのコクのあるブレンド。ミルクとの相性も良いのでカフェオレもおすすめです。



マンデリン ディープグリーン

- ①豆150g ¥1,200
- ②粉150g ¥1,200
- ③ドリップバッグ8個 ¥1,120

雪

- ④豆150g ¥1,170
- ⑤粉150g ¥1,170
- ⑥ドリップバッグ8個 ¥1,120