# cafe Bach GIFT SET

カフェ・バッハ 限定サービスセット 2023~2024年 年末年始ギフト



大切な方への贈り物に・・・



#### 自家焙煎珈琲屋バッハ

〒111-0021 東京都台東区日本堤1-23-9 TEL 03-3875-2669 FAX 03-3876-7588 http://www.bach-kaffee.co.jp cafe@bach-kaffee.co.jp @cafebach1968 営業時間 10:00~19:00 定休日 金曜日・第二火曜日

### STOLLEN SET

シュトレンセット[珈琲とシュトレンの組み合わせ]



(A) シュトレン(大) とコーヒー2種

¥ 6,170

中深煎り バッハブレンド (100g) 中深煎り バッハブレンド



(B) シュトレン(小) とコーヒー3種 ¥ 5,270



¥ 3,340

(100g) 中深煎り バッハブレンド(100g)

深煎り エチオピアシダモW (100g) 深煎り ケニアAA

(100g)

ろ紙101+102(各5枚)

ろ紙101+102(各5枚) 中深煎り グアテマラ・コンポステラ(100g)

ろ紙101+102(各5枚)

ドイツではクリスマス前のアドヴェントにシュトレンが 作られます。その形は、乳飲み子イエスを毛布でくるんだ 姿だといわれています。イースト生地の中にドライ フルーツ、ローマジパン、スパイスを練りこみ、焼 成後、バターやバニラシュガーをかけて仕上げてい ます。

シュトレン 1 本詰め(大) Y4,200

シュトレン1本詰め(小) ¥ 2.300

シュトレンは本数限定です ご予約はお早めにどうぞ!



## Altdeutscher apfelkuchen ドイツの「昔風りんごのケーキ」 ¥2,850

フレッシュな紅玉(長野県産) をシンプルなパウンド生地に 入れて焼き上げました。 りんごの上品な酸味、甘みが 生地にしみこんでいます。 要冷蔵の商品の為、クール便 での配送となります。 消費期限は3日間です。



¥ 5,050

リオ [珈琲と焼き菓子の組み合わせ]



中深煎り

### バッハブレンド

(100g)

ペルー・エルパルゴ

(100g)

コスタリカ・PN グレースハニー (100g)

ろ紙101+102(各5枚)



フィナンシェ(1個)

焦がしバターの風味と アーモンドパウダーのコクで 豊かな味わいに仕上げました。 オレンジピール入りです。

パルミエ(2枚)



砂糖をふった折り込みパイ 生地。キャラメルの風味と パリパリの食感が醍醐味です。

コンベルサシヨン(1個)



サクサクのパイ牛地 アーモンドクリーム、カリカリの 砂糖がけ。3つの食感の ハーモニーをお楽しみ下さい。

アナナス(1個)



アーモンドとバターを たっぷり使った生地に 自家製のパイナップルジャムを 入れて焼き上げました。

ヴァニレキプフェアルン (6個入り)



バニラビーンズを混ぜ込んだ三 日月形のクッキー。ホロホロっと した食感と、バターの風味を楽し めます。

### RICERCARE

リチェルカーレ [珈琲の組み合わせ]



#### 浅煎り ハイチ バプティスト (100g)

「バプティスト」とは ハイチコーヒーの主要生産地のひとつで 上品で甘い香り、程よい酸味と 柔らかなコクが楽しめます。

### 中深煎り バッハブレンド (100g)

厳選された4種類のコーヒーを、それぞれの 個性を引き出すように焙煎を施し、苦味、酸味、 甘味のバランスのとれたスペシャルブレンドです。

#### 深煎り インディアAPAA (100g)

爽快でキレのある苦味と心地よい余韻を お楽しみ下さい。

#### スマトラ マンデリン 中深煎り) 「タノバタック」(100g)

スマトラ島北部、リントン地区で栽培されています。 甘いボディ、ベリー系やハーブの風味スパイシーな味わいが楽しめます。 「タノバタック」は「民族の大地」を意味します。

中煎り パナマ ドンパチ

ティピカ (100g)

上質なカカオの滑らかさ、完熟チェリーを思わせる ふくよかな酸味とのコンビネーション 農園名の「ドンパチ」とは、農園主フランシスコ・セラシンの ニックネームから付けられました。

ろ紙101+102(各10枚)

### QUINTET

¥ 5,940

クインテット [珈琲とパウンドケーキの組み合わせ]



中深煎り

バッハブレンド

(100g)

マラウィ・ヴィフヤ

(100g)

中深煎り

コロンビア・エル アラヤン

(100g)

ニカラグアSHG

(100g)

ろ紙101+102(各10枚)



## 自家製オリジナルパウンドケーキ

フルーツケーキ 1本

たっぷりのラム酒に漬け込んだ5種の フルーツとナッツを入れて焼き上げま した。