

# cafe Bach GIFT SET

カフェ・バッハ 限定サービスセット

2025～2026年 年末年始ギフト



インドネシア・スマトラにて

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](mailto:cafe@bach-kaffee.co.jp)

## STOLLEN SET

シュトレンセット[珈琲とシュトレンの組み合わせ]



① シュトレン(大)とコーヒー2種  
¥6,540

中深煎り バッハブレンド (100g)

深煎り エチオピア・シダモワ (100g)

ろ紙101+102(各5枚)



② シュトレン(小)とコーヒー3種  
¥5,510

中深煎り バッハブレンド (100g)

深煎り インディアAPAA (100g)

中深煎り パプアニューギニアAA (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られています。

シュトレン1本詰め(大) ¥4,400

シュトレン1本詰め(小) ¥2,400

シュトレンは本数限定です。  
ご予約はお早めどうぞ!



③ シュトレン(小)とコーヒー1種  
¥3,520

中深煎り バッハブレンド(100g)

ろ紙101+102(各5枚)

## TRIO

¥ 4,750

トリオ [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)

**深煎り** ペルー・エルパルゴ (100g)

**中煎り** パナマ・ドンパチ ティピカ (100g)

ろ紙101+102 (各5枚)

ポットマム(3枚) ドレッセ (計5枚) クロケオザマンド(3枚) ヴァニレキプフェアルン (6個)



サクサクとしたサブレの食感と 生クリームのコクと香りを楽しめる 香ばしいヘーゼルナッツの風味。 パナマとカカオのクッキーです。

カカオクッキーにアーモンド スライス、ラム酒を加えた味わい豊かなクッキー。

バニラビーンズが入った ほろほろとした食感のクッキーです。

パルミエ&フィナンシェ (各1個)



キャラメル風味のバリバリした 食感のパルミエと、焦がしバター の風味豊かなフィナンシェ。

## RICERCARE

¥ 5,190

リチェルカーレ [珈琲の組み合わせ]



**深煎り** マラウイAA (100g)

アフリカ大陸特有の力強さ、バランスの取れた テイスト、チョコレートのような味わいの中に 爽やかな酸味を持ち合わせています。

**浅煎り** ベトナム・アラビカ (100g) フエンファーム

ベトナムの国内コンテストで上位入賞した 希少なアラビカ種です。 フローラルで甘い香り、爽やかな酸味 柔らかなコクと甘みが楽しめます。

**中深煎り** スマトラ マンデリン (100g) 「タノバタック」

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。

**中煎り** ニカラグアSHG (100g)

「SHG」は標高による分類で、「ストリクトリー・ ハイ・グロウン」厳密な標高の高い場所で栽培された 豆を意味します。 成熟度が高い味、香り、中庸の良さが引き立ちます。

ろ紙101+102 (各10枚)

## QUINTET

¥ 6,240

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)

**深煎り** ケニアAA (100g)

**中深煎り** グアテマラ・コンポステラ (100g)

**浅煎り** ベトナム・アラビカ (100g)

フエンファーム

ろ紙101+102 (各10枚)



フルーツケーキ 1本

カフェ・バッハのオリジナルパウンド ケーキです。

たっぷりのラム酒に漬け込んだフルーツと ナッツを入れて焼き上げました。