cafe Bach GIFT SET

カフェ・バッハ　限定サービスセット

2026～2027年　年末年始ギフト



タンザニアにて

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

STOLLEN SET

シュトレンセット[珈琲とシュトレンの組み合わせ]



Ⓐ シュトレン(大)とコーヒー2種

¥6,900

中深煎り　バッハブレンド　(100g)

深煎り　ペルー　エルパルゴ　(100g)

ろ紙１０１＋１０２(各５枚)



Ⓑ シュトレン(小)とコーヒー3種

¥5,800

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　タンザニア　AA　アサンテ　(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)　¥4,700

シュトレン１本詰め(小)　¥2,600

シュトレンは本数限定です。
1本詰めのみのご注文も可能です。
ご予約はお早めにどうぞ！





Ⓒ シュトレン(小)とコーヒー1種

¥3,800

中深煎り　バッハブレンド　(100g)

ろ紙１０１＋１０２(各５枚)

TRIO　¥5,050

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	ブルンジ・ムセンガ	(100g)
中煎り	ニカラグア SHG	(100g)

ろ紙１０１＋１０２(各５枚)

アナナス（1個）



アーモンドとバターを使った
生地に、パイナップルジャムを
入れて焼き上げました。

ポットマム(3枚)



サクサクとしたサブレの
食感と香ばしい
ヘーゼルナッツの風味。

ドレッセ　(計5枚)
バニーユ＆ショコラ



生クリームのコクと香りを
楽しめるバニラとカカオの
クッキーです。

クロケオザマンド
(3枚)



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。

ヴァニレキプフェアルン
(6個)



バニラビーンズが入った
ホロホロとした食感の
クッキーです。

RICERCARE　¥5,500

リチェルカーレ [珈琲の組み合わせ]



深煎り　ブルンジ・ムセンガ　(100g)

アフリカ大陸特有のボディ感、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。

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。

浅煎り　ブラジルW　(100g)

ブラジル・バイア州産のコーヒーを、
希少性の高い水洗式で仕上げています。
程よい酸味とデリケートなナッツ系の香り、
味わいも柔らかです。

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　¥6,460

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	エチオピア　シダモW	(100g)
中深煎り	グアテマラ・コンポステラ	(100g)
中煎り	コスタリカPNグレースハニー	(100g)

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。