

2012年4月13日

日本空港ビルディング株式会社

羽田空港第1旅客ターミナル3階

羽田空港 国内線 第1旅客ターミナル3階 テラスレストラン南 カフェ 横濱珈琲物語オープン

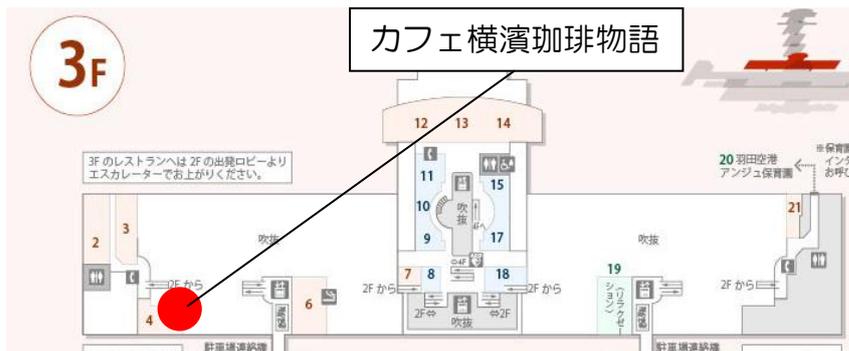


日本空港ビルディング株式会社のグループ会社である東京エアポートレストラン株式会社（本社：東京都大田区羽田空港 3-3-2、代表取締役社長：藤井 章）は、4月14日、第1旅客ターミナル3階 テラスレストラン南に「カフェ 横濱珈琲物語」をオープンします。

落ち着いた雰囲気店内では、独自の香黒炭（コークス）焙煎の珈琲や約8時間かけてゆっくりと抽出した水出し珈琲など、こだわりの珈琲をおいしく味わっていただけます。出発前のひとときやお打ち合わせなどのビジネスシーンに、幅広い用途でご利用ください。

【カフェ 横濱珈琲物語】

- 営業時間：6：30～19：30（LO 19：00）
- 業態：カフェ
- 面積：109㎡
- 席数：49席（喫煙27席・禁煙22席）



【本件に関するお問い合わせ先】
東京エアポートレストラン株式会社
業務部 営業推進課 下村
電話 03-5757-8829/090-8463-9881
E-MAIL r-shimomura@airport-restaurant.co.jp

※香黒炭焙煎・・・石炭を乾留（蒸し焼き）して得られるコークスを燃料とし、強い熱源と遠赤外線の効果で、一粒一粒丹念に豆の芯まで煎りあげる製法。

カフェ 横濱珈琲物語

NEW OPEN!

羽田空港第1ターミナル3F テラスレストラン南

オープン
記念

オープンより3日間

当店にてご飲食のお客様に、
ドリップトップ 有機栽培珈琲
をプレゼントいたします。



主なメニューのご紹介

- ◆ プレミアムブレンド ¥450
 - ◆ その他オリジナルブレンド ¥500～
 - ◆ スペシャルティコーヒー ¥550～
(コピ・ルアックなど)
 - ◆ 水出しアイス珈琲 ¥550
 - ◆ アレンジコーヒー ¥550～
(カプチーノ・アイリッシュコーヒーなど)
 - ◆ 世界三大紅茶 ¥550～
 - ◆ ソフトドリンク ¥500～
 - ◆ 濃厚ミルクパンケーキ ¥530～
(プレーン・キャラメルバナナなど)
 - ◆ ケーキセット各種 ¥650
- 豊富なメニューをご用意して、心よりご来店をお待ちしております。

MAP

羽田空港第1ターミナル
南ウイング 3F

喫煙席27席

禁煙席22席

◎2Fよりエスカレーターでお上がり下さい。



カフェ横濱珈琲物語

[営業時間] 6:30～19:30

[TEL] 03-5757-8856

ご注文ごとに豆を挽いてハンドドリップ。
心をこめて淹れる珈琲をお楽しみください。

〈有機栽培珈琲豆100%〉 香黒炭焙煎珈琲

独自の焙煎技術が引き出す、コーヒー本来の豊かな香りとコク

燃料コークスとは、石炭を乾留(固体の空気を遮断して加熱、分解する操作)し、揮発分を除いた、多孔質の固体です。炭素を多く含むこのコークスを燃料とした強い熱源と遠赤外線の効果で、一粒一粒丹念に豆の芯まで煎りあげました。



香黒炭焙煎機

モンドセレクション2010年・2011年 2年連続金賞受賞商品使用

有機栽培・香黒炭焙煎
プレミアムブレンド

¥450

有機JAS認定の有機栽培豆を100%使用。
当店自慢の香黒炭焙煎で、
コク深い香り豊かな珈琲を
ご賞味ください。



苦味★★★ 酸味★★ 甘み★★★
香り★★★★ コク★★★★

有機栽培・香黒炭焙煎 エスプレッソ式 泡立ち珈琲 ¥450

マシンによる高温高圧の抽出方式で表面にできる膜(クレマ)が特徴。
エスプレッソの香ばしさをそのままに飲みやすく仕上げました。

苦味★★★★ 酸味★★ 甘み★★★ 香り★★★★ コク★★★★

有機栽培・香黒炭焙煎 アメリカン ¥450

豊かな香りをそのままにスッキリと飲みやすい味わい。大きめのアメリカンカップで
たっぷりご提供します。

苦味★★ 酸味★★★★ 甘み★★★ 香り★★★★ コク★★

有機栽培・香黒炭焙煎 エスプレッソ

.....シングル 30cc ¥300 ダブル 60cc ¥450

マシンを使った高温高圧で抽出するイタリア発祥の本格エスプレッソ。チョコレート
のような苦味の効いた味わいを小粋に…。※デミタスカップでの提供です。

苦味★★★★ 酸味★★ 甘み★★★ 香り★★★★ コク★★★★

ストレート

レインフォレスト・アライアンス認証

メキシコエスパーニャSHG ... ¥550

標高1000m以上・外見・香り・酸味・コク・甘みの官能評価が最高とされる、SHG
規格のメキシコ産コーヒー豆。爽やかな酸味で苦味の少ないマイルドな味わいです。

苦味★★ 酸味★★★★ 甘み★★★
香り★★★★ コク★★



レインフォレスト・アライアンス認証
(熱帯雨林同盟)

自然環境を守る農法と人権に配慮した労働環境の中で、
丁寧に作られたコーヒーの証です。

フェアトレード認証・有機栽培

グアテマラSHB ¥550

カリブ海に面する中米グアテマラ。甘い香りとスッキリとした
酸味とコク、爽やかな後味が特徴です。

苦味★★ 酸味★★★★ 甘み★★★
香り★★★★ コク★★★★



® フェアトレード認証 (公平貿易)

環境に優しい農業やより良い組合の運営などに取り組む
生産者に対して、原料や製品を適正な価格で継続的に
購入することを通じ、生産者や労働者の生活改善と
自立を目指す運動です。

ブルーマウンテンNO.1 ¥850

珈琲の最高峰ジャマイカブルーマウンテン。中でも選りすぐりのNo.1豆を
ストレートで。酸味、苦味、甘味のバランスが絶妙な質沢な珈琲です。

苦味★★ 酸味★★★★ 甘み★★★★
香り★★★★ コク★★★★

タンザニアAA エーデルワイス ¥550

日本ではキリマンジャロと呼ばれるタンザニア産コーヒー豆。ダイナミック
な酸味とコク、苦味のバランスの良い芳醇な香りをご堪能ください。

苦味★★★★ 酸味★★★★ 甘み★★★
香り★★★★ コク★★★★

モカ・ウォッシュドシダモ ¥550

エチオピア産のウォッシュドタイプのモカ。モカ本来のスッキリとした
酸味と香りの“モカフレーバー”をご堪能ください。

苦味★★ 酸味★★★★ 甘み★★★
香り★★★★ コク★★★★

マンデリンG1 リントン ¥550

独特な深い香りと濃厚なコク、強くなめらかな苦味は他の品種とは
一線を画しています。ストレートで味わうお薦め一杯。

苦味★★★★ 酸味★★ 甘み★★★
香り★★★★ コク★★★★

コロンビアspremo エスメラルダ ¥550

コロンビア豆の中でも良質の生産地「ウイラ地区」で生産され、甘い香りと
しっかりとした酸味、マイルドなコクが冴えるクオリティの高い珈琲です。

苦味★★★★ 酸味★★★★ 甘み★★★
香り★★★★ コク★★★★

ブラジルサントスNO.2 ¥550

世界の生産量を誇るブラジルはブレンドのベースに多用される
調和のとれたスタンダードな味わい。No.2は最上級グレードです。

苦味★★★★ 酸味★★ 甘み★★★★
香り★★★★ コク★★★★