

The Rising Sun Coffee

about roastery

グライジングサンコーヒー

The Rising Sun...

一年中、太平洋からの美しい日の出が
拝めることで有名な千葉県九十九里。
その海からわずか3分という場所に焙煎所
を構え、朝日とともに潮風を浴びながら
焙煎されたコーヒー豆はまた一段
と輝きが増します。



Today's coffee

本日のコーヒー

内容はスタッフに
おたずね下さい。

(Ice/Hot)

¥550 ¥605 tax inc.

Cafe au Lait

カフェオレ

本日のコーヒー + ミルクで
おつくりします。

(Ice/Hot)

¥600 ¥660 tax inc.

Coffee Float

コーヒーフロート

本日のアイスコーヒーに
アイスクリームをトッピング!

(Ice)

¥780 ¥858 tax inc.

After Surf Blend

アフターサーフブレンド

「海上がりに飲むコーヒー」をコンセプトに作成した、TRSC のシグネチャーブレンド。ブラジルとケニアを使用した深煎りのブレンドです。ほろ苦さと、キャラメルの甘さ。香ばしいナッツや、ダークチョコレートの風味。しっかりと口当たりです。

(Ice/Hot)



¥600 ¥660 tax inc.

Wipeout Blend

ワイプアウトブレンド

「思わずワイプアウトしてしまうほど味わい」をコンセプトに、インドネシア・マンデリンのブレンドを作りました。スペイシーで、ダークチョコレートやハーブの風味。しっかりと厚みのある口当たり。苦味がお好きな方や、ミルクと合わせてお飲みいただく方にもおすすめです。

(Ice/Hot)

¥600 ¥660 tax inc.

Ethiopia

エチオピア

『エチオピアを代表する良質なモカコーヒー』
フルーラルで、ピーチやシトラスの風味。軽やかな口当たり。華やかさがあり、エチオピアならではのフレーティーなフレーバーがお楽しみいただけます。

(Ice/Hot)



¥680 ¥748 tax inc.

Brazil

ブラジル

『ブラジル優良農園のナチュラルプロセス』
ダークチョコレートやローステッドナツの風味。滑らかな口当たり。バランス良く、どんな方にもおすすめできる飲みやすいコーヒーです。

(Ice/Hot)

¥680 ¥748 tax inc.

Aina Haina Blend

アイナハイナブレンド

「アイナハイナ」はハワイ・オアフ島にあるシーケレットサーフポイント。アイナハイナの爽やかな気候と、女性らしさをコンセプトに軽やかで爽やかなブレンドに仕上げました。柑橘系やチエリーの風味。軽やかな口当たりで、後味もすっきりしています。

(Ice/Hot)



¥680 ¥748 tax inc.

Guatemala

グアテマラ

アンティグア地区の小規模農園。
育てている品種の 90% がティピカやブルボンといった原種であり、きれいな風味やまろやかな甘さとコクが特徴です。キャラメルやアーモンドの風味。滑らかな口当たりです。

(Ice/Hot)

¥680 ¥748 tax inc.

Authentic Blend

オーセンティックブレンド

「フルーティ&スウィート」をコンセプトに作成した、TRSC のシグネチャーブレンド。ホンジュラスとエチオピアを使用した中煎りのブレンドです。オレンジやチョコレートの風味。蜂蜜のような甘さ。軽やかな口当たり。

(Ice/Hot)



¥680 ¥740 tax inc.

Caffeineless Mexico

カフェインレス メキシコ

化学薬品を使わずに安全に処理したカフェインレスコーヒー。キャラメルやシトラスの風味。カフェインレスとは思えないほど風味のしっかりとしたコーヒーです。夜でもコーヒーが飲みたいお客様や、妊娠さんなどカフェインの気になる方には是非おすすめです。

(Ice/Hot)

¥680 ¥740 tax inc.

Coffee
Surfing

ガライヨン・カンチャーハー