



グラン・フォッセ～12月のお知らせ

当面の営業時間 11時～19時 火曜・水曜:お休み

新型コロナ
感染予防対策
実施中!

12月のコーヒー「コスタリカ ブルーマス レッドハニー」!

高品質コーヒーを多く産出するコスタリカ。中でもセントラルバレーはその中心的産地です。昨今、中小マイクロミルのコーヒー品質の高さが注目されています。マイクロミルとは、更なる品質の向上と付加価値づけのために生産者たちが小ロットで丁寧にコーヒー豆を栽培・精製する精製処理施設です。レッドハニーは果実を剥いたときに残る粘液質を約75%残して乾燥させる方法で生産されています。

ハニー製法ならではの果実的な甘味、程よい酸味をご賞味ください。
豆の販売もしております。今月のコーヒー100g 550円



今月のコーヒー
コスタリカ
ブルーマスレッドハニー



高品質コーヒーを多く産出するコスタリカ。中でもセントラルバレーはその中心的産地です。昨今、中小マイクロミルのコーヒー品質の高さが注目されています。マイクロミルとは、更なる品質の向上と付加価値づけのために生産者たちが小ロットで丁寧にコーヒー豆を栽培・精製しそれぞれの豆の個性を生かしたコーヒーを生産する【精製処理施設】です。

ハニー製法のコーヒーは乾燥工程に難しさがあり、レッドハニーは、果実を剥いたときに残る粘液質（ミューシラージュ）を約75%残して乾燥をさせる方法です。マイクロミルならではの独自技術で高品質なレッドハニーの生産が実現しています。通常のコスタリカでは味わえない貴重で素晴らしいコーヒーを是非お試しください。



今月のコーヒー豆の抽選プレゼント 12/3～13 実施!



クリスマスプレゼントデー ★ 17日～25日

お食事券、お食事・雑貨割引券が当たる福引をご用意！（ハズレなし）



クリスマスおすすめのテイクアウトメニュー

骨付きチキンのトマト煮 ★ビーフシチュー ★グラン・フォッセ トリオセット



📦 テイクアウトメニュー、注文方法はホームページご参照 👉



★年末年始の営業につきまして

12/29～1/6はお休みさせていただきます。

🎉 パーティ・・・3000円～、アフタヌーンティー・・・2000円ご予約受付。

◆連絡先・・・グラン・フォッセ

0439-87-3553 Email: grand.fosse@gmail.com

◆定休日 水曜・第2火曜日(当面は火曜・水曜お休み)

◆営業時間 11:00-19:00 (ライブ、ご予約の日は21:00)

HP <http://grand-fosse.com>

