

Summer Style

The Very Best Guide to Hiro's Specialty Iced Coffees



スプリングバレーマウンテン

Spring Valley Mountain

コスタリカ オロン地方に広がるスプリングバレー。ここでは「春の深谷」の名の通り春の息吹に満ちあふれ、深谷から湧き出したミネラル豊富な湧き水とコーヒー栽培に適した環境は、近年世界中のバイヤーから「コーヒーの楽園」として注目されています。コーヒーギャラリーコーナーでの先行販売に続いて喫茶コーナーでもご提供です。

NEW ¥430

クリーミー "ビター" アイス

CREAMY "BITTER" ICED COFFEE

コクのあるスペシャル・アイスベースにビターテイストのフォーム・コーヒーをトッピング。空気を一杯含んだフォーム・コーヒーのきめ細かい泡は爽やかな香りとコクに重なるゆかき香りを併せた新しい味を生み出します。所要にご好評を頂いたアイスコーヒーの再登場です。フォーム・コーヒーをしっかりとシェイクしてお楽しみ下さい。

¥430

クリーミー "ビター" オーレ

CREAMY "BITTER" ICED CAFE AU LAIT

フォーム・コーヒーとスペシャル・アイス・コーヒー＆フレッシュ・ミルク。3層に分かれた見た目にも美しいアイス・オーレは春夏に限定販売した人気商品。クリーミーなフォーム・コーヒーと絡めたアイス・コーヒーをミルクが包み込む中でほんのり甘い三重奏が奏でられます。オーレもしっかりとシェイクしてお楽しみ下さい。

¥450

クイック アイス

"QUICK" ICED COFFEE

アイス・コーヒーを淹れる上で重要な要素が何点かありましたが入れたての熱いコーヒーを早く冷やす(QUICK)のもちだひと。本成分成分の凝固を抑えておくのが100球豆本来の味が爽しめます。オーダーを遅くても淹れたコーヒーを熱いままテーブルまでお運ばしてその場で氷で冷やします。シャワーが暑苦しい夏期限定アイスです。

¥400

アイス ラテ

ICED CAFE "LATE"

香りの深いエスプレッソと新鮮なミルクの相性は抜群。コーヒー豆から抽出された濃度で風味豊かなエッセンスがミルクの甘みを引き出し、ミルクがコクと舌を覆わせます。ゆっくりと舌ける様な口当たりが人気のアイス・イタリアーノの定番メニューです。

¥480

アイス カプチーノ

ICED "CAPPUCCINO"

カプチーノとはイタリアのカプチン修道院から由来しています。何でも泡立てたスチーム・フォーム・ミルクがエスプレッソにトッピングされている様子が見事に似ていたがらと。今では名前が一人歩きして固有の語彙に変わって有名になったカプチーノは当然ヒロでも人気です。トッピングがフレッシュな生クリームとミルクがエスプレッソを引き立てます。

¥500

アイスブレンド

"SPECIAL" ICED COFFEE

直火式焙煎ならではのコク深く芳醇な薫りが隠れたアイス。スマトラ・マンデリン・ベースのブレンド豆をじっくり煎り上げ、ネル(濾過布)仕立てですっきりと抽出しました。どっしりとした重量感のある味わいとキレのある風味はコーヒー専門店としてのこだわりが凝縮された結果です。

¥400

マイルドアイス

"MILD" ICED COFFEE

すっきりした風味は少し苦みを抑えたマイルドタイプ。ヒロが提案するアイス・アメリカーノは喉の乾きを癒してもらおう為に重なるアイスブレンドの1.5倍。もちろん抽出はネル(濾過布)仕立てでその味は本格派。まるでやかな味わいを楽しみながらゴクゴク飲んでほしい...そんなアイスコーヒーです。

¥400

ダッチアイス

"DUTCH" ICED COFFEE

古来オランダでは水に浸したコーヒーの上澄みを濾して飲む水出しコーヒーが生流でした。水から長時間かけて抽出する事でタンニンやカフェインが殆ど溶け出さないので、すっきりとした透明感のあるコーヒーになるのが特徴です。専用器具で一滴一滴創り上げたコーヒーの芸術品をお楽しみ下さい。

¥400

アイス オーレ

ICED "CAFE" AU LAIT

フランスで生まれたカプチーノとミルクのコンピネーションは本物の濃煎豆と新鮮なミルクが絡まることで本物の味が生まれます。そこでヒロ自製の直下式焙煎で煎り上げた濃煎豆の最大の特徴であるコク深く芳醇な薫りが隠れた人気のアイスコーヒーをカフェオーレに仕上げました。ヒロ屋のスタンダードメニューです。

¥450

アイスアインシュペナー

ICED "WIENER" COFFEE

ヒロ原のアイスウィナーコーヒーです。ウィーナーの馬車を扱う御前たちが体を温める為にホイップクリームをたころり浮かべたコーヒーを飲んだのが始まりとされるこのアインシュペナーは身軽にアイスコーヒーに合わせてもピッタリです。程良い甘みとコクのバランスは癖になるかも。

¥450

アイス モカジャバ

ICED "MOKKA JAVA"

元々取産地が近接していたことがそもかという発祥はコーヒーにもカカオ(チョコレート)にも共通した使われ方をされ現在に至っています。こんが歴史上の隣り以外にも実は相性のいいのがコーヒーとチョコレートです。隠し味にカカオリキュールが入ったモカジャバは新しい味を発見出来るはずですよ。

¥500