





COFFEE BEANS PRICE LIST 2017.6.19

(円：税込表示)

	ブレンド	100g	200g	400g	フル ブルー ティ	さ わ や か	ま ろ や か	コ ク 深 み	
	<b>さんかくらいふ</b> 毎日ゴクゴク飲みたい人はコレ!	-	-	<b>1,512</b>					シンプルなか深煎り ナッツの風味
本店 限定	<b>チ・カ・ラ</b> オーナー「ヨ・コ・イ・チ・カ・ラ」ブレンド	<b>627</b>	<b>1,254</b>	<b>1,944</b>					軽やかで飲みやすい中煎り
	<b>つぼ!</b> 飲んだら「つぼ!」にはまります	<b>648</b>	<b>1,296</b>	<b>1,998</b>					最も深煎のブレンド ビターチョコの印象
	<b>カフェ・コパン</b> 「コパン」とは親しい仲間という意味です	<b>681</b>	<b>1,362</b>	<b>2,106</b>					スイートチョコの印象 ミルクにも合う
	<b>横井珈琲ブレンド</b> 迷ったらまず飲んでみてください	<b>681</b>	<b>1,362</b>	<b>2,160</b>					バランス良くスムーズな舌触り
	<b>あしり</b> アイヌ語で「新しい」という意味です	<b>681</b>	<b>1,362</b>	<b>2,160</b>					カカオの風味 まろやかな深み
パセオ 店限定	<b>パセオブレンド</b> パセオ店限定のブレンドです	<b>681</b>	<b>1,362</b>	<b>2,160</b>					チョコの甘さ 果実の印象もある濃厚なブレンド
季節 限定	<b>ひまわり/季節のブレンド</b> 夏限定の深煎りコーヒーです	<b>702</b>	<b>1,404</b>	<b>2,268</b>					グレープ、ビターキャラメル印象
本店 限定	<b>ボア・ソルテ</b> ポルトガル語で「幸運」「福」という意味です	<b>843</b>	<b>1,686</b>	<b>2,592</b>					ピーチ、ハチミツの風味 なめらかな口当たり

 FERTILE(ファータイル) = 特に豊かな土壌で生産された高品質コーヒー

	生産国	シングルオリジン	100g	200g	-	フル ブルー ティ	さ わ や か	ま ろ や か	コ ク 深 み	
	ホンジュラス	<b>レイナ・クラロス</b>	<b>864</b>	<b>1,728</b>	-					アプリコット、ナッツ、ミルクキャラメルの印象
	ホンジュラス	<b>ディカフェ (カフェインレス)</b>	<b>810</b>	<b>1,620</b>	-					ケミカルフリー チェリー、ミルクチョコの印象
NEW	ホンジュラス	<b>ディカフェ深煎 (カフェインレス)</b>	<b>810</b>	<b>1,620</b>	-					ビターチョコ、ダークチェリーの風味。
	コスタリカ	<b>シン・リミテス</b>	<b>864</b>	<b>1,728</b>	-					ブラムの風味 バランスが良くなめらかな質感
	コスタリカ	<b>ラ・リア</b>	<b>810</b>	<b>1,620</b>	-					ダークチェリー、ミルクチョコの印象
	パナマ	<b>エリダ</b>	<b>972</b>	<b>1,944</b>	-					チェリー、パイナップル、ハチミツの印象
	ブラジル	<b>オウロ・ヴェルジ</b> 【2015COE バルプトナチュラル2位】	<b>1,350</b>	<b>2,700</b>	-					オレンジ、アプリコット、ミルクキャラメルの印象
NEW 	ブラジル	<b>シチオ・サントアントニオ</b> 【2015COE DECEMBERナチュラル6位】	<b>918</b>	<b>1,836</b>	-					ブラム、トロピカルフルーツの風味。
NEW	コロンビア	<b>ラ・アルヘンディーナ</b>	<b>810</b>	<b>1,620</b>	-					ミルクチョコ、チェリー、ナッツの風味。
	ボリビア	<b>ニコラス・コルケ</b>	<b>864</b>	<b>1,728</b>	-					オレンジ、ナッツ、ミルクチョコの印象
	エチオピア	<b>イルガチエフェ・コカーナ</b>	<b>972</b>	<b>1,944</b>	-					ジャスミン、ピーチ、パッションフルーツの印象
	エチオピア	<b>グラチョ</b>	<b>972</b>	<b>1,944</b>	-					レモングラス、オレンジ、花の印象
	ケニア	<b>キウンユ</b>	<b>810</b>	<b>1,620</b>	-					ピーチ、オレンジ、キャラメルの印象
	ブルンディ	<b>ニヤングウエ</b>	<b>864</b>	<b>1,728</b>	-					ピーチ、ジャスミンの印象 なめらかな甘さ
	ブルンディ	<b>マガムバ</b>	<b>810</b>	<b>1,620</b>	-					ブラム、チェリー、ミルクチョコの印象

**ブレンド**  
**さんかくらいふ**

チェリー、プラム、ナッツの風味。  
ミルクチョコの甘さ。まろやかでほどよいコク。

「懐かしい名前！」と思う方もいらっしゃるでしょうか。2001年4月、新しいブレンドも次々と誕生して、その中のひとつが「横井のさんかくらいふ」でした。生産者の皆様、お客様、横井珈琲の3者で「さんかく」を描き、おいしいコーヒーで皆が幸せな日常(ライフ)を過ごせますように、と願いを込めたネーミングです。

**ブレンド 発寒本店限定**  
**チ・カ・ラ**

シンプルで飲みやすい、軽やかな後味。  
中煎りのブレンド。

飲みやすい、買いやすい、いつもの味。  
今まで親んでいただいたお客様も、新しくチ・カ・ラに出会うお客様も、今後ともどうぞ宜しくお願いいたします。

**ブレンド**  
**つぼ！**

ブレンドの中で、最も深煎りでシンプル。  
ビターチョコの味わい。

飲みやすい、買いやすい、いつもの味。  
今まで親んでいただいたお客様も、新しくつぼ！に出会うお客様も、今後ともどうぞ宜しくお願いいたします。

**ブレンド**  
**カフェ・コパン**

ミルクに良く合う、スイートチョコの印象。  
中米の深煎豆と、華やかな中煎豆をブレンド。

まろやかな味わいが魅力のブレンドです。  
エスプレッソ用にもおすすめ。ミルクとの相性も良く、パンやスイーツのおともにもぴったり。  
「コパン」とは、フランス語で「親しい仲間」という意味です。

**ブレンド**  
**横井珈琲ブレンド**

ピーチ、オレンジ、ハチミツの風味。  
ミルクキャラメルの甘さ。なめらかな口当たり。

このブレンドは、長らくご愛顧いただいた「いつものいちばん」に代わり、オススメの中煎りブレンドです。パセオ店の開店に合わせて開発いたしました。発寒本店、通信販売でもお求めいただけるようになりました。飲み飽きないスムースな飲み口は横井珈琲のブレンドの原点です。

**ブレンド**  
**あしり**

シンプルで飲み飽きない深煎。チョコの甘さ。  
プラム、カカオの風味。クリーミーな口当たり。

長きにわたりご愛顧いただいた、「いつものさんぼん」に代わり、おすすめ。ミルクとの相性もよく深煎りがお好きなお客様におすすめです。「あしり」とはアイヌ語で「新しい」という意味です。今年、創業20周年を迎える節目と新しい出発を期しての意を込めました。新定番ブレンド「あしり」をどうぞよろしくお願いたします。

**ブレンド パセオ店限定**  
**パセオブレンド**

プラム、オレンジ、キャラメルの風味。  
チョコの甘さ。まろやかで奥行きある口当たり。

ミルクとの相性もよく深煎りがお好きなお客様におすすめ。パセオ店限定で、オープン時から好評いただいています。ほどよい深煎り豆をブレンドしました。チョコのような印象とともに、フルーティさも感じられる味わいです。

**ブレンド 季節限定**  
**ひまわり／季節のブレンド**

グレープ、ビターキャラメルの風味。  
ミルクチョコの甘さ。濃厚な味わい。

コロンビアの深煎りをベースに、コストリカ、ブルンディの深煎りをブレンド。バランス良く、きりっとした印象です。ホットはもちろん、アイスコーヒーにするとフルーティな印象です。ミルクとの相性も抜群です。しっかりとしたコーヒーの風味をお楽しみいただけます。

**ブレンド 発寒本店限定**  
**ボア・ソルテ**

ピーチ、オレンジ、ハチミツの風味。

商品名は「ボア・ソルテ」。ホルトガル語で、「幸運」「福」を表す言葉です。勤続10年以上のスタッフ佐藤、櫻庭が開発担当しました。長年支えてくださったお客様へ、感謝の気持ちをこめたブレンドです。なめらかな口当たりで、甘さの余韻がやさしいブレンド。ぜひご賞味くださいませ。

ミルクキャラメルの甘さ。なめらかな口当たり。

**ブレンド**  
**レイナ・クラロス**

アプリコット、チェリー、ヘーゼルナッツの風味。  
ミルクキャラメルの甘さ。なめらかな口当たり

レイナさんをはじめとする、ホンジュラスの西部、主にカングアルを中心に周辺の生産者とのコミュニケーションがはじまったのが2008年。翌年、レイナさんが所有するリキダンバルという農園がCOE15位に入賞し、アワードセレモニーではじめてレイナさんにお会いしました。

**ブレンド**  
**ディカフェ（カフェインレス）**

チェリー、アプリコット、ミルクチョコの印象。  
まろやかな口当たり。やわらかく、やさしい味わい。

今回ご紹介するディカフェは、私たちにとって縁あるホンジュラスのカングアル村の6名の生産者のコーヒーをカナダのバンクーバーにあるスイスウォーター社でディカフェ加工したものです。化学薬品を使わずに99.9%のカフェインを除去した、「おいしいディカフェ」です！

**ブレンド**  
**ディカフェ深煎（カフェインレス）**

ビターチョコ、ダークチェリーの風味。  
ミルクチョコの甘さ。クリーミーな口当たり。

ディカフェは、毎年買い付けを行っているホンジュラスのカングアル村とサンマルコス・デ・カイキン村のコーヒーをバンクーバーのスイスウォーター社に送りディカフェ加工しました。化学薬品は一切不使用で、99.9%のカフェイン除去しつつ、コーヒー豆の味わいも保たれています。

**コストリカ**  
**シン・リミテス**

プラム、チェリーの風味。ブラウンシュガーの甘さ。  
バランスが良くなめらかな質感。甘さの余韻が続く。

コストリカの首都サン・ホセより、ニカラグア国境に向けて30km北西に進んだ先にある、ウエストバリアー地区ナランホという町にシン・リミテス・マイクロミルがあります。Sin=無い、Limites=限界...シン・リミテスは限界がないという意味です。オーナーのハイメさんは「毎年高品質のコーヒーを届けてくださる」数少ない生産者のお一人です。

**コストリカ**  
**ラ・リア**

ダークチェリー、オレンジ、プラムの風味。  
ミルクチョコの甘さ。クリーミーな口当たり。

ラ・リアは、オーナーのルイスさんと弟のオスカーさんで経営するマイクロミルです。ルイスさんは、豊かな経験と高い技術と知識、そして何より努力と情熱により、安定的に高品質コーヒーを生産する数少ない生産者のおひとりです。複数回、カップ・オブ・エクセレンスでも上位入賞経験があります。

パナマ  
**エリダ**

チェリー、パイナップル、オレンジの風味。  
ハチミツの甘さ。シロップのような口当たり。

エリダ農園と言えばゲイシャ種のイメージが強いかもしれませんが、今回ご紹介するのはレッドカットウアイ種、ハニープロセスのコーヒーです。バル火山の裾野に広がる肥沃な土壌で栽培されています。同農園は積極的に品種毎、プロセス毎に細かいロットに分けてコーヒー作りをしています。

ケニア  
**キウンユ**

ピーチ、オレンジ、チェリーの風味。  
キャラメルの甘さ。クリーミーな口当たり。

キウンユファクトリーはケニア山麓にある優良産地、キリニャガ県にあり、コーヒーの栽培にとって理想的な、肥沃で水はけのよい赤色火山性土壌を持つ地域にあります。ファクトリーに所属する小規模生産者は、専門家による農業実践指導を受け、高品質コーヒーの生産に取り組んでいます。

ブラジル  
**オウロ・ヴェルジ【2015COE パルプトナチュラル2位】**

オレンジ、アプリコット、ミルクキャラメルの印象。  
ブラウンシュガーの甘さが広がる。なめらかな口当たり。

ファゼンダ・オウロ・ヴェルジは、90年代末に現在のオーナーであるカンドジさんのお義父様の代に、品質に目をむけた方向へと方針を変更しました。2014年ブラジル・パルプトナチュラル・カップ・オブ・エクセレンスでは優勝に輝きました。新しい生産技術も積極的に取り入れています。

ブルンディ  
**ニャングウエ**

ピーチ、ジャスミン、ベルガモットの印象。  
ブラウンシュガーの甘さ。なめらかな口当たり。

ニャングウエ地区はムバンガ・ウォッシングステーションから3km離れた標高1,810mにあり、115名の生産者のチェリーでロットが作られています。ムバンガ・ウォッシングステーションは、カヤンザ県のポテンシャルの高さと丁寧で確かな生産処理が多くの方々に広まりました。

ブラジル  
**シチオ・サントアントニオ【2015COE パルプトナチュラル6位】**

プラム、トロピカルフルーツ、スマレの印象。  
パイナップルの後味。ミルクチョコの甘さ。

サンディ家は、家長のピセンテ・ガルシア・オリベイラから現在の3代目まで、コーヒー栽培に力を注いできました。適正な土壌、理想的な品種、栽培方法、乾燥プロセスによる変わらない品質があります。2012年BSCAのコンテスト「レイトハーベスト」で国内及び国際的に評価を得ています。

ブルンディ  
**マガムバ**

プラム、チェリー、ネーブルオレンジの風味。  
ミルクチョコの甘さ。クリーミーな口当たり。

初めてご紹介させていただく、カヤンザ県マガムバ地区のコーヒーです。アフリカのコーヒー全般に共通するのは小規模生産者が大変多く、およそ200名の産者のコーヒーチェリーによってロットが作られています。お馴染みの、ムバンガ・ウォッシングステーションで生産処理されています。

コロンビア  
**ラ・アルヘンティーナ**

ミルクチョコ、チェリー、ナッツの風味。  
ブラウンシュガー、ミルクキャラメルの甘さ。

コロンビア南部のウイラ県南部サン・アグスティン市アルヘンティーナという地域のコーヒーをはじめご紹介いたします。カップパーでもありロースターでもあるご兄弟、ルイスさんとアニベルさんの二つの農園で生産されたごコーヒーチェリーによってロットが作られています。

ボリビア  
**ニコラス・コルケ**

オレンジ、アプリコット、ナッツの風味。  
ミルクチョコの甘さ。やわらかな口当たり。

ニコラスさんは生産処理用の設備を所持しており、ご自身で生産処理を行っています。こちらのロットは、手作業でパルピング(果肉除去)をし、丁寧に生産処理されたものです。安定的に高品質なコーヒーを生産するため新しい農園を作り、今後、生産処理施設を新たに作る計画もあるそうです。

エチオピア  
**イルガチエフェ・コカーナ**

ジャスミン、ピーチ、パッションフルーツの印象。ローズヒップのニュアンス。ミルクチョコの優しい甘さの余韻。

コカーナ・ウォッシングステーションは、エチオピアの優良生産地イルガチエフェのゲデオ地区にあります。「ウォッシングステーション」と呼ばれる生産処理場に赤いチェリーのままのコーヒーを持ち込み、持ち込まれたチェリーは、果肉を除去する前に完熟の赤いチェリーのみ選別されます。

エチオピア  
**グラチオ**

レモンガラス、ラベンダー、オレンジの風味。  
ミルクチョコ、ハチミツの印象。甘さが持続。

グラチオウォッシングステーション(生産処理場)は、オロミア州のカキ工村にあり、ふたつの村の4,000家族が在籍しています。小規模生産者の所有する農園は標高1,900~2,150mと大変高い場所にあります。継続的にコーヒー栽培における指導を受け実践をしています。



←メルマガ配信をご希望の方はQRコードよりお願いいたします

# FAX ご注文用紙

電話 011-667-1250 / FAX 011-667-1261

北海道内の方は、通話料無料のフリーアクセス↓どうぞ

電話：0800-800-0451 (およこい)

FAX：0800-800-1451 (いよこい)

横井珈琲発寒本店

ご注文日： 月 日 ( 曜日)

## 返信FAXご希望

FAX注文確認済みの返信FAXをご希望の方は、  
←  にチェックを入れてください。

■初めてご注文のお客様は、太枠欄はすべてご記入ください。

■ご登録済みのお客様は、太枠欄は「お名前・お電話」のみご記入ください。

ふりがな	.....
お名前	.....
お電話	.....
FAX	.....
〒	.....
ご住所	.....
	.....
	.....

<p>■配達時間（ご希望の時間帯を○で囲んでください。）</p> <p>午 前 中 ・ 12～14時 ・ 14～16時</p> <p>16～18時 ・ 18～20時 ・ 20～21時</p>
<p>■お届けの曜日など、ご指定がありましたらご記入ください。</p> <p>平日着希望 ・ 土・日着希望 ・ その他 ( )</p>
<p>■ギフトまたはご登録以外のご住所へのお届けは、下欄に</p> <p>お届け先の「お名前・ご住所・お電話」をご記入ください。</p> <p>お名前 .....</p> <p>ご住所 〒 .....</p> <p>.....</p> <p>お電話 .....</p>

## ■ご注文内容

品 名	個 数			豆か粉かのご指定	
	400g	200g	100g	細=エスプレッソ用	中=台形型ペーパー・金属フィルター用
				豆	粉（細・中・粗）
				豆	粉（細・中・粗）
				豆	粉（細・中・粗）
				豆	粉（細・中・粗）
				豆	粉（細・中・粗）
				豆	粉（細・中・粗）
				豆	粉（細・中・粗）
				豆	粉（細・中・粗）
アバカ 台形型フィルター 101 (2人用)		個	備考欄(ギフト用のご要望など)		
アバカ 台形型フィルター 102 (4人用)		個			
アバカ 台形型フィルター 103 (6人用)		個			
アバカ 円錐型フィルター (2人用)		個			
アバカ 円錐型フィルター (4人用)		個			

# 器具 価格表

【コーヒー豆・器具の価格は **税込表示** です】

商 品 名	説 明	税込価格	
フレンチプレス	bodum フレンチプレス BRAZIL 0.35L	約1~2杯分 (プラスチック製) (各色)	<b>¥3,240</b>
	bodum フレンチプレス BRAZIL 1.0L	約3~5杯分 (プラスチック製) (各色)	<b>¥4,860</b>
	bodum フレンチプレス KENYA 0.5L	約2~3杯分 (プラスチック製) (黒)	<b>¥3,780</b>
フレンチ プレスの 部品	スペアグラス 0.35L用	【bodum フレンチプレス BRAZIL 0.35L】用	<b>¥1,620</b>
	スペアグラス 0.5L用	【bodum フレンチプレス KENYA 0.5L】用	<b>¥1,944</b>
	スペアグラス 1.0L用	【bodum フレンチプレス BRAZIL 1.0L】用	<b>¥2,700</b>
	プレートフィルター 0.35L用	金網	<b>¥540</b>
	プレートフィルター 0.5L・1.0L用	"	<b>¥756</b>
	クロスフィルター 0.35L用	金網を挟んでいるステンレスの板	<b>¥540</b>
	クロスフィルター 0.5L・1.0L用	"	<b>¥756</b>
	ナット (ステンレス製)	金網を留めているネジ	<b>¥756</b>
	ナット (プラスチック製)	"	<b>¥540</b>
グラス	PAVINA ダブルウォールグラス (0.25L)	耐熱ガラス製の二重構造 (2個セット)	<b>¥3,580</b>
	ASSAM ダブルウォールグラス (0.25L)	"	<b>¥4,094</b>
ミル	フジローヤル / みるっこDX	早く静かできれいな挽き具合が思いのまま	<b>¥55,500</b>
	デバイススタイル / GA-1X (ブラウン)	挽き目の調節が可能なコニカルカッターを使用	<b>¥11,880</b>
	ラッセルホブス / コーヒーグラインダー7660JP	短時間で満足な仕上がり	<b>¥5,400</b>
フィルター	アバカ 台形型フィルター 101 (2人用)	1~2人用 (100枚入) 台形型	<b>¥377</b>
	アバカ 台形型フィルター 102 (4人用)	3~5人用 (100枚入) 台形型	<b>¥421</b>
	アバカ 台形型フィルター 103 (6人用)	5~7人用 (100枚入) 台形型	<b>¥616</b>
	アバカ 円錐型フィルター (2人用)	1~2人用 (100枚入) 円錐型	<b>¥443</b>
	アバカ 円錐型フィルター (4人用)	1~4人用 (100枚入) 円錐型	<b>¥486</b>
コレス	cores C240	1~5杯用のゴールドフィルター	<b>¥3,240</b>
	cores C280	1~10杯用のゴールドフィルター	<b>¥3,780</b>
コーヒーバッグ	YOKOI COFFEE コーヒーバッグ 1個	カップのお湯に浸すだけ、横井珈琲を手軽に一杯	<b>¥162</b>
	YOKOI COFFEE コーヒーバッグ 5個セット	ギフトにもどうぞ	<b>¥810</b>
	YOKOI COFFEE コーヒーバッグ 10個セット	ギフトにもどうぞ	<b>¥1,620</b>

## 送 料

- ・ 道 内 : お買い上げ額が ¥4,320 (税込) 以上 = 無料 / ¥4,320 (税込) 未満 = ¥432 (税込)
  - ・ 道 外 : お買い上げ額が ¥10,800 (税込) 以上 = 無料 / ¥10,800 (税込) 未満 = ¥810 ~ ¥1,404 (税込)
- ※お買い上げ額とは、コーヒー豆や器具などを含む、総合計金額でございます。

## ご注文・お問い合わせ

### 横井珈琲 発寒本店

〒063-0829

札幌市西区発寒9条11丁目2-11

- \* 営業時間 10 : 00~19 : 00
- \* 定休日 火曜日 (火曜日が祝日の場合は営業)
- \* TEL 011-667-1250
- \* FAX 011-667-1261
- \* メール info@yokoi-coffee.com
- \* インターネット (PC) <http://www.yokoi-coffee.com>  
(携帯) <http://www.yokoi-coffee.com/i/>

### 道内の方は、通話料無料の

**フリーアクセスでどうぞ。(携帯不可)**

**TEL 0800-800-0451 (おおよこい)**  
**FAX 0800-800-1451 (いいよこい)**

# FAXご注文用紙

## YOKOI COFFEE SUMMER GIFT 夏ギフト 2017

電話011-667-1250 / FAX011-667-1261

北海道の方は、通話料無料のフリーアクセス↓でどうぞ

電話: 0800-800-0451 (おおよこい)

FAX: 0800-800-1451 (いいよこい)

ご注文日 :      月      日 (      曜日)

■ご注文主様

ふりがな

---

お名前

---

お電話

---

F A X

---

〒

---

ご住所

---



---

■ご注文主以外へのお届けの場合は下欄に、  
「お名前・ご住所・お電話」をご記入ください

お名前

---

〒

---

ご住所

---



---

お電話

---

〒

---

■配達時間 (ご希望の時間帯を ○ で囲んでください)

午 前 中    ・ 12~14時    ・ 14~16時

16~18時    ・ 18~20時    ・ 20~21時

■日時指定など、ご指定がありましたらご記入ください

平日着希望    ・ 土日着希望    ・ その他 (                      )

※振込用紙はご注文主様へ郵送いたします。

### ●コーヒーは、豆か粉かご指定ください

Aセット		Bセット		Cセット		Dセット	Eセット	Fセット
豆	粉	豆	粉	豆	粉			
個	個	個	個	個	個	個	個	個

上記で粉を選択の場合は、**いずれかに○**

細挽き    ・    中挽き    ・    粗挽き

### ●おのしをご利用の場合は、ご指定ください

感謝のし

御中元

内祝・その他



※内のし以外は、包装紙はおかけしていません。

※その他、おのしのご指定や名入れのご指定がございましたら、備考欄にご記入下さい。

備考欄

### 送料のご案内

道内宛	4,320円以上のお買い上げで	送料無料
	4,320円未満のお買い上げで	送料432円
道外宛	10,800円以上のお買い上げで	送料無料
	10,800円未満のお買い上げで	送料810円~1,404円
東北		810円
関東・信越		918円
北陸・中部・関西・中国・四国・九州		972円
沖縄		1,404円

※お買い上げ額は、コーヒー豆や器具などを含む総合計金額です

※表示額は全て税込でございます

ご注文・お問合せ

横井珈琲 発寒本店

〒063-0829

札幌市西区発寒9条11丁目2-11

営業時間：9:30~19:00

定休日：火曜日 (火曜日が祝日の場合は営業)

メール：info@yokoi-coffee.com

