



もつても

美味しい珈琲を飲みたいお客様に！

美味しい淹れ方講習

家庭で珈琲を淹れるのは面倒だ、美味しい珈琲が飲めない、と言うお客様に下記の券にて美味しいコーヒーの淹れ方講習を実施致します。ぜひ、ご利用下さい。（ご予約制）



お薦め珈琲豆

色々な情報がいっぱいサン珈琲のホームページ

焙煎は深煎りでコクをひきだしながら雑味がないのであとくちが残らなく酸味もありません。下記の農園の珈琲豆は当店お薦めの自慢の珈琲豆です。クラシックブレンド・トラッドブレンドに配合しています。



自家焙煎のサン珈琲
お薦め3種類

クラシックブレンド
香りから甘みを感じコクがあつてまるやか上品な味わい
100g 560円

トラッドブレンド
コク、苦みがあつて生クリームの味を入れてピタチヨコレートの味
100g 560円

マイルドブレンド
調和のとれたまるやかな味わい
100g 437円



神戸では当店だけが入手！

ブラジルスペシャリティ
コーヒー豆紹介

ブラジル
エレナ珈琲農園

ブラジル
アグアリンパ珈琲農園

ムンドノボとカツアイと言う2種類の最高級の品種をブレンドしてクラシックブレンド・トラッドブレンドに配合しています。

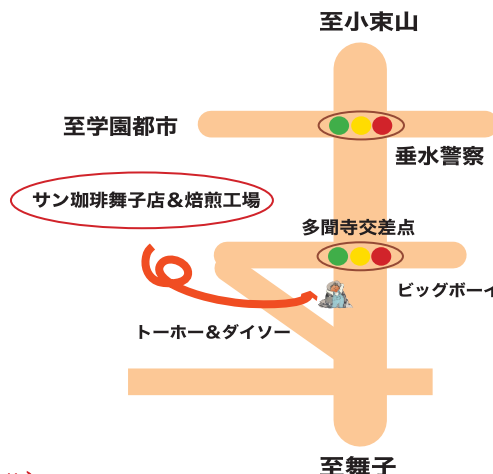
※表示価格は税込です。

珈琲豆（粉）の配達には1,000円以上から承ります。

お店ではブレンド12種類、単品13種類常時取り揃えてます。

自家焙煎のお店サン珈琲店
〒655-0006
兵庫県神戸市垂水区本多間1-20-43
TEL078 (782) 7768 FAX078 (782) 7006
<http://www.suncoffee.co.jp>

営業時間 AM8:00~PM7:00（年中無休）



珈琲淹れ方講習無料券

ご予約制で

珈琲豆（粉）200g以上お買上げのお客様に店内で淹れ方講習を実施致します。詳しくは当サンコーヒースタッフ迄



有効期限 平成27年3月31日迄