



quatre

cafe and public space

【4uatreのコーヒーの淹れ方】

～ ペーパードリッパー ～
豆: 20g(360cc)の場合



4uatreオリジナルブレンド20gを
中挽きで挽きます



挽いた豆を入れ平らにして
真ん中に穴を開けてください



お湯の温度は85～90℃が目安です



コーヒー粉全体が湿る程度まで
お湯を注ぎ20～30秒ほど蒸らします



2分ほどの時間で数度に分けて中心部分に
500円硬貨ほどの大きさの円を描くように
ゆっくり細くお湯を注ぎます



サーバーの350のメモリの上、360ccで
ドリッパーを外してください



ドリッパー内にお湯が残っている状態で
外します



ご自身で淹れた美味しいコーヒーを
お楽しみください



お好みで調整いただき、ご自分に合ったコーヒーを
見つけてください

4uatreオリジナルブレンド
200g 1,200円



コーヒー豆
の目安量

1人分: 15g (180cc)

3人分: 30g (540cc)

2人分: 20g (360cc)

4人分: 40g (720cc)

キャトル カフェ アンド パブリックスペース

B1F, 2-22-2, Ohashi, Meguro-ku, Tokyo, 153-0044, Japan
tel: 03.6407.0464 fax: 03.6407.0994 mail: info@4uatre.jp