

京茶珈琲



當京都西陣的咖啡職人相遇
歷史悠久的茶舖茶匠，
誕生出全新感受的咖啡。

將從製茶工廠直送的宇治茶，
搭配上從世界各國嚴選出來的
咖啡豆，以獨家的製法混合。

把日本茶的「香味」及「澀味」，
與咖啡搭配出新的境界。

就是情不自禁的想與他人分享……
提供您味覺的感動體驗。



香り、旨味、ひきたてあう。

京茶珈琲

TEA × COFFEE

MADE IN KYOTO

Lineup

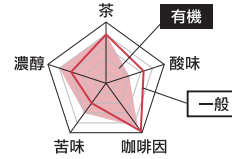
商品一覽

焙

ほうじ

焙茶的香氣與濃醇的咖啡
所帶來的溫暖身心的「療癒」。

Roasted green teacoffee



〈中度烘焙〉※有機咖啡為深度烘焙

有機 100g (盒裝) / 10g (濾掛式1袋)

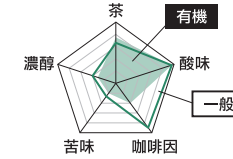
一般 100g (盒裝) / 10g (濾掛式1袋)

煎

せん

高級煎茶的甘甜與淺度烘焙咖啡的
酸味帶出大人的「奢華」。

Green teacoffee



〈淺度烘焙〉

有機 100g (箱裝) / 10g (濾掛式1袋)

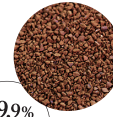
一般 100g (箱裝) / 10g (濾掛式1袋)

麦

むぎ

充滿深度卻溫和。對身體無負擔
無咖啡因的高級選擇。

Barley teacoffee



〈中度烘焙〉

有機 (不含咖啡因) 100g (盒裝) / 10g (濾掛式1袋)

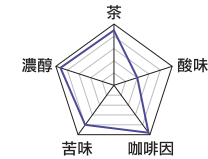
※使用日本產麥茶。

番

ばん

深度烘焙的咖啡與
帶有煙薰香味的番茶享受「沈靜」。

Coarse teacoffee



〈深度烘焙〉

一般 100g (盒裝) / 10g (濾掛式1袋)

Drip bag set

濾掛式包裝組合

焙・煎・麦



有機 濾掛式包裝組合 (焙・煎・麦)

※使用日本產麥茶。

焙・煎・番



一般 濾掛式包裝組合 (焙・煎・番)

商品中所混合的植物為加工後茶葉，敬請安心食用。研磨咖啡豆時，有可能發生因茶葉造成研磨機阻塞的情況，請小心使用。因有可能造成機器故障，請經常清潔機器同時享受京茶咖啡的風味。