



# Savor Coffee

FRESH ROASTED COFFEE  
THE SPECIALTY COFFEE

任何再好的咖啡都經不起時間的考驗，沒有一種烘焙後的咖啡豆可以保存一個月以上而不失其原有的香味。咖啡豆在烘焙後的3~14天是風味的巔峰，香醇並俱，口味豐富，4星期後香味便揮發散盡了。因此只有新鮮烘焙的咖啡豆才能算是精選咖啡，而喝幾多買幾多就是最好的方法。

本店有種類繁多、採購來自世界各知名咖啡產區的優質單品/莊園咖啡生豆，經過人手嚴格挑選，去除瑕疵豆，確保皆是優質咖啡豆。本店根據客人的要求(口味、烘焙度、沖泡器具和方式)而作烘焙，烘焙後24小時內交予客戶(郵寄需時3個工作天)，確保客人在咖啡最佳賞味期內享受新鮮烘焙咖啡的風味。本店所有咖啡豆皆是新鮮烘焙，即訂即烘焙，不設現貨。

本店可根據客戶的要求研磨咖啡粉，方便沒有磨豆機的客戶。咖啡豆/粉可在港鐵沿線站交收，客戶也可以選用香港郵政郵寄至閣下指示的地址(客戶須另加支付每包200克咖啡的郵費HK\$7.50)。

詳情請瀏覽本店網站：<http://www.savor-coffee.com>，歡迎訂購。

訂購或查詢： 【Spencer】6887 5072 [savorcoffeehk@gmail.com](mailto:savorcoffeehk@gmail.com)

售 價 HK\$ (200g / 包)	掛耳包裝 HK\$ (12g x 10包)
<b>CoE / 莊園咖啡豆:</b>	
<b>100% Indonesia Civet Cat Coffee (Kopi Luwak)</b>	
<b>100% 印尼麝香貓咖啡 (貓屎咖啡)</b>	
當你遇上貓屎咖啡，才知道咖啡除了香、醇、甘、滑之外，還會有一種獨特氣味，而這種味道，只要你感受過一次，便會一世難忘。	
麝香貓，生長在亞熱帶地方，印尼、菲律賓、越南都見其蹤影，身形細小的牠，是雜食動物，最愛吃剛成熟的咖啡果實、昆蟲、水果等。由於麝香貓吃了咖啡果實後，只能消化表面的果肉，卻無法消化果實中堅硬非常的咖啡豆，因此咖啡豆會在麝香貓排泄時排出體外，而在這個過程中，麝香貓的胃酸會分解咖啡中的蛋白質，並令咖啡豆的苦澀味消失，以此沖泡出來的咖啡，喝起來更香更甘醇之餘，還有一種原始動物氣味，這就是貓屎咖啡的由來。	
貓屎咖啡味道獨特，土腥味重，稠度極高，近似糖漿，有一種很特殊的香味。在喝完之後，口間還會留有淡淡的薄荷清涼感覺，這是一般咖啡所沒有的“獨家味道”。蜜糖與巧克力的香味，香甜、滑潤的濃郁口感。	
飲貓屎咖啡最好飲即磨。原豆即磨的咖啡，比預先磨好成粉的新鮮得多。為什麼？因為氧氣是咖啡豆的殺手。咖啡豆被磨成粉以後，加速了氧化，一小時內便會「死亡」，香氣和味道會在數分鐘內流失。即使是再高級、再昂貴的咖啡，也喝不出其豐富的味道來。	
新鮮即磨的貓屎咖啡，沒有苦味和酸澀味，回甘悠長，醇和細膩。	
特別一提就是麝香貓咖啡絕不能加奶！原因是加了奶的天然麝香貓咖啡就像水一樣，淡而無味，完全抹去咖啡的味道。還有沖泡一次後不要立即把咖啡渣倒掉哦，再沖泡多一次飲呀，雖然不及第一次沖泡出來的，但仍然香味濃郁，也不會有苦澀味。	
品種: Arabica	
產區: Pangalengan, Java Island	
等級: Grade 1	
海拔: 1,200~1,400 m	
處理方式: Natural, Sun-Dried	
適合烘焙度: City	
適合沖煮方式: 蒸餾壺或濾紙沖泡法、法壓壺、法蘭絨濾布、虹吸壺	
(100g) 400.00	500.00
<b>Jamaica 100% Blue Mountain No.1 Mavis Village Estate</b>	
<b>牙買加. 100% 藍山 NO.1 Mavis Village 莊園</b>	
Mavis Village 出產的 No.1 競標豆，口感迷人，香氣十足。乾香甜果味特佳，濕香莓果香特佳，酸度柔和，油脂感溫和，微甜味、蔬果味。	
品種: Blue Mountain	
產區: Blue Mountain	
莊園: Mavis Village	
等級: No. 1	
海拔: 1,200~1,600 m	
處理方式: Washed	
適合烘焙度: City	
適合沖煮方式: 蒸餾壺或濾紙沖泡法、法壓壺、法蘭絨濾布、虹吸壺	
(100g) 270.00 (200g) 450.00	450.00



**Savor Coffee**  
FRESH ROASTED COFFEE  
THE SPECIALTY COFFEE

<p><b>Jamaica 100% Blue Mountain No. 1 Peaberry R. S. W.</b> <b>牙買加. 藍山 NO.1 圓豆 R. S. W 莊園</b> R. S. W莊園精挑細選當年度品質優良的丸豆, 而這些丸豆在藍山咖啡中所佔的產量更是少之又少, 除了有更強烈的花香風味外更多了令人讚賞的甜度和油脂感。 特性: 口感豐富, 迷人的果香和淡淡的酸, 帶有朱古力, 榛子味道和各種香味; 味道溫和, 酸度適中, 無苦澀味, 入口轉苦為甘, 柔滑如線, 餘甘綿長, 歷久不散。 品種: Blue Mountain 產區: Blue Mountain 莊園: R. S. W 等級: No. 1 海拔: 1,200~1,600 m 處理方式: Washed 適合烘焙度: City 適合沖煮方式: 蒸餾壺或濾紙沖泡法、法壓壺、法蘭絨濾布、虹吸壺</p>	<p>(100g) 220.00 (200g) 380.00</p>	<p>400.00</p>
<p><b>Hawaii Kona Greenwell Estate Extra Fancy</b> <b>夏威夷. 可納 Greenwell 莊園</b> 美國領土上的唯一咖啡種植地. 生長於火山岩的土壤中, 多產於夏威夷群島的東南沿海邊緣, 不過由於這裏的產量並不高, 種植成本卻出奇的昂貴, 再加上美國等地對單品咖啡的需要日漸增強, 所以它的單價不但越來越高, 並且也不容易買到, 平均年產量約為二萬噸左右, 售價頗高; 純正的夏威夷可納, 富有堅果味和誘人的香味, 口感甜美甘柔滑口, 帶有愉快的葡萄酒的酸味, 酸度適中, 非常特殊, 在等級的區分上Extra Fancy 為最高級品, 其次依序為Fancy 及No.1。 品種: Typica 產區: Kona 莊園: Greenwell Estate 等級: Extra Fancy 處理方式: Washed 適合烘焙度: City, Full City 適合沖煮方式: 蒸餾壺或濾紙沖泡法、法壓壺、法蘭絨濾布、虹吸壺</p>	<p>280.00</p>	<p>260.00</p>
<p><b>Hawaii Maui Yellow Caturra Natural</b> <b>夏威夷. 黃色卡杜拉 日晒</b> 有着令人驚訝的高純度, 口感極為乾淨細膩度極高, 入口充滿了麥芽糖香氣, 果味, 甜度佳, 酸度和粘稠度中等, 香氣濃烈, 醇厚度高, 回甘綿長。 品種: Caturra 產區: Maui 莊園: Maui Grown 處理方式: Natural 適合烘焙度: City, Full City 適合沖煮方式: 蒸餾壺或濾紙沖泡法、法壓壺、法蘭絨濾布、虹吸壺</p>	<p>200.00</p>	<p>170.00</p>
<p><b>Nicaragua. Maragogype SHB EP. Finca Buenos Aires Estate</b> <b>尼加拉瓜. 巨型象豆 高海拔特硬豆. 布耶諾斯艾雷斯莊園</b> 有如藍山咖啡清香優雅的味道, 甜感十足, 入口即感薄荷清涼, 中段的堅果香氣大量浮現, 後段溫度漸低時湧出焦糖香味, 餘韻帶有葡萄酒香, 莓果、茉莉花香、覆盆莓酸香, 口感滑順, 回甘力相當強, 擁有極度豐富的多層次口感, 濃郁的蜂蜜甜香, 冷放後加倍明顯。 品種: Maragogype 產區: Nueva Segovia 莊園: Finca Buenos Aires Estate 海拔: 1,500 m 處理方式: Full Wet Process with Natural Dried 適合烘焙度: City, Full City, Full City+ 適合沖煮方式: 蒸餾壺或濾紙沖泡法、法壓壺、法蘭絨濾布、虹吸壺、意式特濃</p>	<p>135.00</p>	<p>115.00</p>



**Savor Coffee**  
FRESH ROASTED COFFEE  
THE SPECIALTY COFFEE

<p><b>Nicaragua Pacamara Natural Mierisch Limoncillo</b> <b>尼加拉瓜. 帕卡瑪拉 日晒 檸檬樹莊園</b> 藍莓, 巧克力, 焦糖, 碗豆, 核果。 品種: Pacamara 產區: Matagalpa 莊園: Mierisch Limoncillo 海拔: 850-1,150 m 處理方式: Natural 適合烘焙度: City, Full City, Full City+ 適合沖煮方式: 蒸餾壺或濾紙沖泡法、法壓壺、法蘭絨濾布、虹吸壺、意式特濃</p>	120.00	105.00
<p><b>Puerto Rico Yauco Selecto AA 波多黎各. 尤科 特選 AA</b> 乾香有濃郁奶油的香氣, 濕香有牛油的甜香。 口感: 水果香氣, 回甘風味獨特, 帶濃郁的甜香及獨特強勁的回甘度。 品種: Typica 產區: Yauco 海拔: 1,500~1,800 m 等級: AA 處理方式: Washed 適合烘焙度: City 適合沖煮方式: 蒸餾壺或濾紙沖泡法、法壓壺、法蘭絨濾布、虹吸壺、意式特濃</p>	200.00	160.00
<p><b>Bolivia SHB Fair Trade, Organic, SCAA 85.5</b> <b>玻利維亞. 神之愛莊園. 有機精品豆 SCAA 85.5分</b> 玻利維亞位於秘魯東南側的高山之國, 除了高海拔, 乾濕季分明, 遮蔭樹與土地肥沃, 出產以美味的帝比卡種為主。 一般產國的精品咖啡豆較適合淺焙到中焙, 罕有人敢重焙, 以免風味走失。但玻利維亞的咖啡豆却淺、中、深焙皆宜, 即使烘焙到法式重焙, 喝起來醇厚甘甜, 帶有迷人的松脂味和醇酒的嗆香, 而淺焙與中焙則有明亮的莓果酸香、杏仁味和榛果的甜香。 口感: 入口清新的花香, 香草類香料感非常明顯, 舒服柔和的柑橘果酸, 堅果奶油巧克力般的滑順香甜, 醇厚度和平衡度佳, 乾淨清晰的風味, 餘韻悠長。 品種: Typica, Caturra, Catuai 產區: Taipiplaya, Caranavi 莊園: Amor de Dios 神之愛 海拔: 1,650 m 等級: SHB, SCAA 評分 85.5 處理方式: Washed 適合烘焙度: City, Full City, Full City+ ~French Roast 適合沖煮方式: 蒸餾壺或濾紙沖泡法、法壓壺、法蘭絨濾布、虹吸壺、意式特濃</p>	120.00	95.00

**Central/South America 中南美洲:**

<p><b>Brazil Santos 巴西. 山度士</b> 口味溫潤順口, 酸度低, 醇度適中, 有淡淡的甜味, 口感佳 適合烘焙度: City, Full City, Full City+ 適合沖煮方式: 蒸餾壺或濾紙沖泡法、法壓壺、意式特濃</p>	66.00	60.00
<p><b>Brazil Pulped Natural FC Fazenda Bourbon 巴西 波旁 半日晒</b> 甘甜, 甜香, 柔和, 微醇, 均衡。 品種: Bourbon 產區: Fazenda 等級: NY2 處理: 半日晒 適合烘焙度: City, Full City, Full City+ 適合沖煮方式: 蒸餾壺或濾紙沖泡法、法壓壺、法蘭絨濾布、虹吸壺、意式特濃</p>	66.00	60.00



# Savor Coffee

FRESH ROASTED COFFEE  
THE SPECIALTY COFFEE

<p><b>Brazil Fazenda Bau Specialty sc19 巴西. 巴烏</b> 均衡, 微酸, 略甜, 柔和, 豐富的口感, 乾淨的酸味。 品種: Mundo Novo. Others 產區: Fazenda Bau 【UTZ】 (優質咖啡認證) 等級: NY2, sc19 處理: 日晒 適合烘焙度: City, City+, Full City, Full City+ 適合沖煮方式: 蒸餾壺或濾紙沖泡法、法壓壺、法蘭絨濾布、虹吸壺、意式特濃</p>	75.00	70.00
<p><b>Brazil Santos NY2 SC17-18 巴西. 山度士 NY2 17-18目</b> 一個可將其譽為「咖啡大陸」的世界最大咖啡生產輸出國家, 約佔世界所有產量的一半。尤以從聖保羅州的山度士港出口的, 巴西山度士(Brazil Santos)聞名, NY2 (NO.2) 為頂級品豆, 豆粒大, 18-19目為標準; 細緻的香氣, 舒適溫和的風味, 適合初接觸咖啡者嘗試飲用, 酸味和苦味可藉由烘培來調配。中度烘培香味柔和, 味道適中, 深度烘培則有強烈苦味, 適合來調配混合咖啡。 特性: 口感: 微苦微酸, 性溫和。 香味: 淡雅型, 香味居中。 適合烘焙度: City, Full City 適合沖煮方式: 蒸餾壺或濾紙沖泡法、法壓壺、法蘭絨濾布、虹吸壺、意式特濃</p>	80.00	75.00
<p><b>Brazil Cerrado. NY2 SC19 S.S. Fine Cup 巴西. 喜拉多 NY2 19目</b> 巴西咖啡產區主要有三個州, 最有名的 Cerrado 是 Minas 省裡的小產區, 其口感順暢、香氣十足、含微果酸。NY2 (NO.2) 為頂級品豆, 豆粒大, 18-19目為標準。 特性: 堅果杏仁味豐富, 甜香帶點果實酸。 適合烘焙度: City, Full City, Full City+ 適合沖煮方式: 蒸餾壺或濾紙沖泡法、法壓壺、法蘭絨濾布、虹吸壺、意式特濃</p>	95.00	80.00
<p><b>Brazil Red Bourbon FC Specialty 巴西. 紅波旁</b> 杏仁乾香, 堅果, 微醇, 甘甜, 柔酸, 紅酒風味, 均衡。 品種: Red Bourbon 產區: Fazenda Vebso Estate 等級: NY2 處理: 半日晒 適合烘焙度: City, Full City, Full City+ 適合沖煮方式: 蒸餾壺或濾紙沖泡法、法壓壺、法蘭絨濾布、虹吸壺、意式特濃</p>	85.00	75.00
<p><b>Colombian Supremo Popayan 特級哥倫比亞. 波帕楊</b> 溫和清香, 柑橘水果酸帶有花的甜香, 甘甜味佳, 風味柔和, 口感均衡 品種: Caturra, Typica 產區: Popayan 等級: Supremo 海拔: 1,676 m 處理: 水洗 適合烘焙度: City, Full City, Full City+ 適合沖煮方式: 蒸餾壺或濾紙沖泡法、法壓壺、法蘭絨濾布、虹吸壺、意式特濃</p>	95.00	85.00
<p><b>Colombia Emerald Mountain 哥倫比亞. 翡翠山</b> 強烈的香醇風味, 平衡的酸味和甘醇味 適合烘焙度: City, Full City, Full City+ 適合沖煮方式: 蒸餾壺或濾紙沖泡法、法壓壺、法蘭絨濾布、虹吸壺、意式特濃</p>	88.00	95.00
<p><b>Colombia Huila Pitalito Estate 哥倫比亞. 蕙蘭</b> 哥倫比亞咖啡頂級中的精品, 均衡度最好, 號稱哥倫比亞國寶級咖啡豆。 品種: 70%Typica, 30%Caturra 產區: Huila, Colombia 等級: Supremo, 17-18sc 處理方式: Fully Washed 口感特性: 精緻的果酸香, 口感厚重, 焦糖香氣, 入口微酸、甜感十足、香醇度絕佳 適合烘焙度: City, Full City, Full City+ 適合沖煮方式: 蒸餾壺或濾紙沖泡法、法壓壺、法蘭絨濾布、虹吸壺、意式特濃</p>	80.00	70.00





**Savor Coffee**  
FRESH ROASTED COFFEE  
THE SPECIALTY COFFEE

<b>Colombia Supremo 特級哥倫比亞</b> 風味平衡，質地厚，有明亮的酸味。 適合烘焙度: City, Full City, Full City+ 適合沖煮方式: 蒸餾壺或濾紙沖泡法、法壓壺、法蘭絨濾布、虹吸壺、意式特濃	70.00	65.00
<b>Costa Rica Tarrazu 哥斯達尼加. 塔拉珠</b> 入口清爽，黏稠度中等偏薄，酸度低，偏柑橘類的酸，帶有黑糖餘韻 品種: Caturra & Catuai 產區: Tarrazu 等級: SHB 處理方式: 水洗 適合烘焙度: City, Full City, Full City+ 適合沖煮方式: 蒸餾壺或濾紙沖泡法、法壓壺、法蘭絨濾布、虹吸壺、意式特濃	82.00	70.00
<b>Costa Rica SHB Red Honey Process 哥斯達尼加 SHB. 紅蜜處理</b> 較高醇厚度，乾淨一致的高酸度，豐富和明顯的香氣，巧克力、香橙、香瓜、桃子、蜂蜜、藍莓、荔枝、百果香、腰果，酸甜，圓潤。 品種: Caturra & Catuai 產區: Los Santos 等級: SHB 處理方式: 蜜處理 適合烘焙度: City, Full City, Full City+ 適合沖煮方式: 蒸餾壺或濾紙沖泡法、法壓壺、法蘭絨濾布、虹吸壺、意式特濃	125.00	110.00
<b>Costa Rica SHB Black Honey Process 哥斯達尼加 SHB. 黑蜜處理</b> 熱帶水果，芒果，粉圓，紅糖，高甜度。 品種: Caturra & Catuai 產區: Las Lajas Estate, Poas de Alajuela 等級: SHB 處理方式: 蜜處理 適合烘焙度: City, Full City, Full City+ 適合沖煮方式: 蒸餾壺或濾紙沖泡法、法壓壺、法蘭絨濾布、虹吸壺、意式特濃	160.00	140.00
<b>El Salvador Pacamara Honey Process 薩爾瓦多. 帕卡瑪拉 蜜處理</b> 醇厚的口感及豐富的甜味，呈現較單一類型具有上揚的酸香及低沉感的悶香，甘甜微酸又醇厚的咖啡液帶著蜜糖香氣。上揚的香氣中，它擁有柑橘香，茉莉花香，瓜果香，莓果香，麥香（發酵香），茶葉香，在低沉型的悶香中，它會帶有胡椒香，藥草香（胡桃味），草甜香，薑黃香。 品種: Pacamara 海拔: 1,400~1,600 m 處理: 蜜處理 適合烘焙度: City, City+, Full City, Full City+ 適合沖煮方式: 蒸餾壺或濾紙沖泡法、法壓壺、法蘭絨濾布、虹吸壺、意式特濃	150.00	135.00
<b>El Salvador SHG EP Pacamara Santa Leticia 薩爾瓦多. 帕卡瑪拉</b> 柑橘，百果香，焦糖，酸甜風味，滑順，明亮。 品種: Pacamara 產區: Santa Leticia, Apaneca 海拔: 1,200~1,750 m 處理: 水洗 適合烘焙度: City, Full City, Full City+ 適合沖煮方式: 蒸餾壺或濾紙沖泡法、法壓壺、法蘭絨濾布、虹吸壺、意式特濃	125.00	100.00
<del><b>Guatemala SHB EP Finca El Cascajal UTZ &amp; RFA Certified 【Micro-Lot】</b> <b>危地馬拉 微批豆</b> 圓潤，黑莓，甘甜，芋頭，極高甜度，水果酸味。 品種: Catuai 產區: Finca El Cascajal, New Oriente 海拔: 1,400~1,700 m 處理: 水洗 適合烘焙度: City, City+, Full City, Full City+ 適合沖煮方式: 蒸餾壺或濾紙沖泡法、法壓壺、法蘭絨濾布、虹吸壺、意式特濃</del>	<del>115.00</del>	<del>95.00</del>



**Savor Coffee**  
FRESH ROASTED COFFEE  
THE SPECIALTY COFFEE

<p><b>Guatemala Antigua 危地馬拉. 安提瓜</b> 厚實質感與豐富的滋味，聞起來也有一股酸香，有一絲絲的煙燻味，有中度以上的醇味與淡巧克力般的調性 品種: Bourbon, Caturra 海拔: 1,800~2000 m 處理: 水洗 適合烘焙度: City, Full City, Full City+ 適合沖煮方式: 蒸餾壺或濾紙沖泡法、法壓壺、法蘭絨濾布、虹吸壺、意式特濃</p>	80.00	80.00
<p><b>Guatemala Antigua, La Flor del Café 危地馬拉. 安提瓜 花神</b> 安提瓜產區在危地馬拉這個國家的8大產區中最負盛名，主要原因是栽種咖啡的海拔都位於火山區且地勢很高，而且不像其他地區多少都受海風或是大湖區的高濕度空氣吹拂，安提瓜的獨特微型地理形成她獨特的風味。花神由知名處理加工廠Las Pastores beneficio所加工出產，篩選嚴格，品質優，生豆硬度高。 特性: 奶油般的油脂，很乾淨，茶香明顯，甜葡萄柚，紅酒，酸甜細膩，堅果功力克，酸質細緻多變，可感受花香滯留在鼻腔，甜味佳，在餘味上，油脂感仍不錯，並帶有巧克力堅果甜與果酸味。整體來說，細膩中帶多樣的味覺變化。 適合烘焙度: City, Full City, Full City+ 適合沖煮方式: 蒸餾壺或濾紙沖泡法、法壓壺、法蘭絨濾布、虹吸壺、意式特濃</p>	95.00	90.00
<p><b>Guatemala Huehuetenango 危地馬拉. 薇薇特南果</b> 風味通常較安提瓜擁有更芳香、清亮的水果氣息 (fruity flavors)，風味清爽，危地馬拉的咖啡以安提瓜 (Antigua) 薇薇特南果 (Huehuetenango) 的咖啡豆最為著名，海拔越高的地區咖啡豆品質越佳，滋味濃郁，顆粒飽滿，深得歐洲皇室青睞；危地馬拉為日本人熟悉的咖啡豆。其分類依海拔標高分為七個等級。產於高地者 (SHB / 4500英尺以上) 越為香醇，而產於低地的咖啡豆，品質則較低落。 特性: 可知的香味，香木烤烘堅果滲透的黃油香味，莓果、巧克力味。酸度低，帶甜，回甘明顯。 品種: Bourbon, Caturra, Typica &amp; Paches 海拔: 1,500~2000 m 處理: 水洗 適合烘焙度: City, Full City, Full City+ 適合沖煮方式: 蒸餾壺或濾紙沖泡法、法壓壺、法蘭絨濾布、虹吸壺、意式特濃</p>	80.00	80.00
<p><b>Guatemala SHB 危地馬拉特硬豆</b> 高山特硬豆，香醇無比，風味純正，不論深烘或淺炒都各有特色 適合烘焙度: City, Full City, Full City+ 適合沖煮方式: 蒸餾壺或濾紙沖泡法、法壓壺、法蘭絨濾布、虹吸壺、意式特濃</p>	90.00	80.00
<p><b>Honduras SHG EP Genuine Maracala 洪都拉斯. 馬爾卡拉</b> 焦糖，花香，微酸，清醇，餘韻，明亮。 品種: Catuai 產區: Genuine Maracala 海拔: 1,200~1,700 m 處理: 水洗 適合烘焙度: City, Full City, Full City+ 適合沖煮方式: 蒸餾壺或濾紙沖泡法、法壓壺、法蘭絨濾布、虹吸壺、意式特濃</p>	90.00	80.00
<p><b>Mexico SHG Organic 墨西哥 有機咖啡</b> 低酸，平衡，低調的水果口感，烤焦糖心苦甜，蘋果，番荔枝意感。 品種: Typica, Bourbon, Garnica 產區: Cascada, Siltepec, Chiapas 莊園: Santo Domingo La Cascada 等級: SHG 海拔: 1,700 m 處理: 水洗 適合烘焙度: City+, Full City, Full City+ 適合沖煮方式: 蒸餾壺或濾紙沖泡法、法壓壺、法蘭絨濾布、虹吸壺、意式特濃</p>	150.00	120.00



**Savor Coffee**  
FRESH ROASTED COFFEE  
THE SPECIALTY COFFEE

<p><b>Mexico SHG Finca Monte Grande 墨西哥. 蒙特格蘭德</b> 甜香, 青草香, 堅果, 微酸, 滑順。 品種: Typica, Bourbon, Mundo Nuevo Others 莊園: Finca Monte Grande 海拔: 1,100 m 處理: 水洗 適合烘焙度: City, City+, Full City, Full City+ 適合沖煮方式: 蒸餾壺或濾紙沖泡法、法壓壺、法蘭絨濾布、虹吸壺、意式特濃</p>	90.00	80.00
<p><b>Panama SHB EP Santa Clara 巴拿馬. 聖克拉拉</b> 花香, 香草, 水果香, 清醇, 甜酸。低酸性, 活潑口感和厚度, 帶有花香堅果的獨特口感。 品種: Caturra, Catuai 產區: Santa Clara, Finca Bambito 海拔: 1,600~1,700 m 處理: 水洗 適合烘焙度: City, City+, Full City, Full City+ 適合沖煮方式: 蒸餾壺或濾紙沖泡法、法壓壺、法蘭絨濾布、虹吸壺、意式特濃</p>	105.00	85.00
<p><b>Peru SHB EP Chanchamayo 秘魯. 蟬茶瑪悠</b> 香濃醇厚的微果酸, 濃郁的巧克力焦糖味, 水果香, 醇厚甘香。 品種: Typica (藍山原生種) 產區: Chanchamayo 海拔: 1,350~1,500 m 處理: 水洗 適合烘焙度: City, Full City, Full City+ 適合沖煮方式: 蒸餾壺或濾紙沖泡法、法壓壺、法蘭絨濾布、虹吸壺、意式特濃</p>	120.00	100.00
<p><b>Peru Organic Fair Trade 秘魯 有機 公平交易</b> 太妃糖芳香, 烤料, 烤杏仁, 巴西堅果, 葡萄乾和乾香料意感, 餘韻可可粉香。 品種: Typica, Caturra, Bourbon, Castillo, Catimor 產區: San Isidro, Lonya Grande, Utcubamba 莊園: Sr. Montenegro 等級: SHB EP 海拔: 1,250-2,100 m 處理: 水洗 適合烘焙度: City+, Full City, Full City+ 適合沖煮方式: 蒸餾壺或濾紙沖泡法、法壓壺、法蘭絨濾布、虹吸壺、意式特濃</p>	150.00	120.00

**Africa 非洲:**

<p><b>Ethiopia Harra G4 Natural 埃塞俄比亞. 哈拉 日晒</b> 乾香中帶點酒味; 濕香撲鼻; 飲入酸亮度明顯轉為微苦甘甜; 具有極豐富風味變化且餘韻持久 品種: Heirloom 海拔: 1,900~2,200 m 等級: G4 處理: 日晒 適合烘焙度: City, City+, Full City, Full City+ 適合沖煮方式: 蒸餾壺或濾紙沖泡法、法壓壺、法蘭絨濾布、虹吸壺、意式特濃</p>	105.00	95.00
<p><b>Ethiopia Sidamo G2 埃塞俄比亞. 西達摩</b> 非常明顯莓果、藍莓風味, 厚實高甜度口感完整呈現於咖啡中 品種: Heirloom 等級: G2 處理: 水洗 適合烘焙度: City, City+, Full City, Full City+ 適合沖煮方式: 蒸餾壺或濾紙沖泡法、法壓壺、法蘭絨濾布、虹吸壺、意式特濃</p>	75.00	65.00



**Savor Coffee**  
FRESH ROASTED COFFEE  
THE SPECIALTY COFFEE

<p><b>Ethiopia Sidamo G2 Swiss Water Decaf 埃塞俄比亞. 西達摩 低咖啡因</b> 陳皮, 話梅, 木桐酒, 黑巧克力。 品種: Heirloom 等級: G2 處理: Swiss Water Process 適合烘焙度: City, City+, Full City, Full City+ 適合沖煮方式: 蒸餾壺或濾紙沖泡法、法壓壺、法蘭絨濾布、虹吸壺、意式特濃</p>	85.00	80.00
<p><b>Ethiopia Yirgacheffe G2 埃塞俄比亞. 耶加雪夫</b> 清新的水果香, 花香與蜂蜜甜香, 喝起來像茶一般的風味. 還有獨特的果酸 品種: Heirloom 等級: G2 處理: 水洗 適合烘焙度: City, Full City 適合沖煮方式: 蒸餾壺或濾紙沖泡法、法壓壺、法蘭絨濾布、虹吸壺</p>	85.00	80.00
<p><b>Ethiopia Yirgacheffe Operation Cherry Red G1 Natural 埃塞俄比亞. 耶加雪夫 紅櫻桃計劃 G1 日晒</b> 檸檬, 柑橘香, 茉莉花香, 桃汁, 紅酒。 品種: Heirloom 產區: Gedeo 等級: G1 處理: 日晒 適合烘焙度: City, Full City 適合沖煮方式: 蒸餾壺或濾紙沖泡法、法壓壺、法蘭絨濾布、虹吸壺</p>	125.00	105.00
<p><b>Ethiopia Yirgacheffe Aricha G1 Natural 埃塞俄比亞. 耶加雪夫 阿瑞查 G1 日晒</b> 水果甜香, 水果風味, 莓果, 甘甜, 均衡。 品種: Heirloom 產區: Aricha, Gedeo 等級: G1 處理: 日晒 適合烘焙度: City, Full City 適合沖煮方式: 蒸餾壺或濾紙沖泡法、法壓壺、法蘭絨濾布、虹吸壺</p>	105.00	90.00
<p><b>Ethiopia Limu G2 Natural 埃塞俄比亞. 琳姆 日晒</b> 水果花香味凸出, 橘香水蜜桃味, 酸香活潑, 茉莉花香甜感, 熱飲和稍涼不同甜度明顯浮現 品種: Heirloom 海拔: 1,400~1,900 m 等級: G2 處理: 日晒 適合烘焙度: City, City+, Full City 適合沖煮方式: 蒸餾壺或濾紙沖泡法、法壓壺、法蘭絨濾布、虹吸壺、意式特濃</p>	110.00	100.00
<p><b>Ethiopia Kafa Forest Tepi 埃塞俄比亞. 加法 森林</b> 柔和的檸檬、茉莉花香, 餘韻清涼。 產區: Tepi, Kafa 品種: Heirloom cultivars 傳統原生種 海拔: 1,900~2,100 m 處理法: 水洗 適合烘焙度: City, Full City, Full City+ 適合沖煮方式: 蒸餾壺或濾紙沖泡法、法壓壺、法蘭絨濾布、虹吸壺、意式特濃</p>	95.00	85.00
<p><b>Kenya AA 肯亞 AA</b> 櫻桃果酸, 味濃質佳, 口感厚實濃郁, 酸度適中, 並散發出獨特風味 品種: Kent 等級: AA 處理: 水洗 適合烘焙度: City, Full City, Full City+ 適合沖煮方式: 蒸餾壺或濾紙沖泡法、法壓壺、法蘭絨濾布、虹吸壺、意式特濃</p>	90.00	85.00





**Savor Coffee**  
FRESH ROASTED COFFEE  
THE SPECIALTY COFFEE

<p><b>Tanzania AA Kilimanjaro 坦桑尼亞. 吉利馬札羅</b> 濃厚質感, 酸性溫香, 香氣濃厚, 具甘甜味 產區: Kilimanjaro 等級: AA 處理: 水洗 適合烘焙度: City, City+, Full City, Full City+ 適合沖煮方式: 蒸餾壺或濾紙沖泡法、法壓壺、法蘭絨濾布、虹吸壺、意式特濃</p>	85.00	80.00
<p><b>Rwanda AA 盧旺達 AA. 波旁 全水洗</b> 中度醇味, 明亮, 柔性口感, 甜味, 乾淨度佳 品種: Bourbon 產區: Kigali 等級: AA 海拔: 1,500~2,000 m 處理: 全水洗 適合烘焙度: City, City+, Full City, Full City+ 適合沖煮方式: 蒸餾壺或濾紙沖泡法、法壓壺、法蘭絨濾布、虹吸壺、意式特濃</p>	130.00	100.00
<p><b>Malawi AA Misuku 馬拉維</b> 濃郁甜核果香, 略帶烘焙堅果香氣及奶油味, 帶焦糖、巧克力苦甜口感, 後韻潔淨的甜桃微果酸, 舒服的回甘餘味。 略深的城市烘焙有比較野的野姜花的嗆香。 品種: Geisha, Catimor 產區: Misuku Mountains, Chitipa 等級: AA 海拔: 1,600~2,250 m 處理: Natural 日晒 / Washed 水洗 適合烘焙度: City, City+, Full City, Full City+ 適合沖煮方式: 蒸餾壺或濾紙沖泡法、法壓壺、法蘭絨濾布、虹吸壺、意式特濃</p>	Natural: 120.00 Washed: 110.00	Natural: 105.00 Washed: 95.00
<p><b>Burndi FW AA 蒲隆地 FW AA</b> 17世紀以前, 以放牧濠生的圖西人到此, 建立了封建王國, 對當地胡圖族進行統治。1890年成濠德屬東非的一部分。1922年成濠比利時委任統治地。1946年, 聯合國通過決議, 將布交由比利時託管。1962年6月27日第16屆聯大通過關於蒲隆地獨立的決議, 7月1日布宣佈獨立, 成立蒲隆地王國。1966年11月28日成立蒲隆地共和國。1976年11月1日成立第二共和國。1987年9月3日建立第三共和國。 蒲隆地位於非洲中東部赤道南側, 內陸國。北與盧安達接壤, 東、南與坦尚尼亞交界, 西與剛果民主共和國濠鄰, 西南瀕坦噶尼喀湖。 特性: 入口時的蔬菓菜香甜感, 前段帶清晰黃瓜香, 中段黑麥甜香明顯, 酸質乾淨、柔順具層次感, BODY佳, 後段甜感殘留度佳、且持久。 品種: Bourbon 等級: FW AA 處理: 水洗 適合烘焙度: City, Full City 適合沖煮方式: 蒸餾壺或濾紙沖泡法、法壓壺、法蘭絨濾布、虹吸壺、意式特濃</p>	120.00	95.00
<p><b>Uganda AA Bugisu 烏干達. 布基蘇</b> 酸度低, 醇厚的口感, 帶獨特的生木瓜味。入口香, 柔和的酸, 令人印象深刻的苦甜, 伴隨著舒服的巧克力味, 質感絲滑, 口感豐富。 品種: Arabica 產區: Bugisu 等級: AA 海拔: 1,000~1,200 m 處理: 水洗 適合烘焙度: City, City+, Full City, Full City+ 適合沖煮方式: 蒸餾壺或濾紙沖泡法、法壓壺、法蘭絨濾布、虹吸壺、意式特濃</p>	105.00	90.00



# Savor Coffee

FRESH ROASTED COFFEE  
THE SPECIALTY COFFEE

<b>Zambia AA Balmoral 贊比亞 AA</b> 類似肯亞的酸味，醇厚的口感，濃烈的酒味和泥土芬芳，低酸甘美，口感濃郁。贊比亞咖啡味道與肯亞很相似，不過氣味香甜，含葡萄乾味，留香較長，餘味悠長，口感較肯亞輕柔，本身更加微妙多變頗具複雜性但又具有很均衡的口感。有人贊譽為『晚飯後最好的咖啡』。 品種: Bourbon 產區: Balmoral 等級: AA 處理: 水洗 適合烘焙度: City, City+, Full City, Full City+ 適合沖煮方式: 蒸餾壺或濾紙沖泡法、法壓壺、法蘭絨濾布、虹吸壺、意式特濃	85.00	75.00
--	-------	-------

## Asia 亞洲:

<b>India Robusta Cherry AA 印度. 羅布斯塔. 櫻桃</b> 油膩，苦而濃郁，亦有甜味，獨特很重的麥茶風味。 品種: SL-274, Old Ceylon Robusta 等級: AA 海拔: 950~1,150 m 處理: 日晒 適合烘焙度: Full City, Full City+ 適合沖煮方式: 蒸餾壺或濾紙沖泡法、法壓壺、法蘭絨濾布、虹吸壺、意式特濃	68.00	60.00
<b>Indian Monsooned Malabar AA 印度. 季風(風漬) 馬拉巴</b> 印度獨特的咖啡，啡農先挑選良好的阿拉比卡生豆，運到印度半島西南方的馬拉巴海岸的風漬場，經過4~16個月時間，咖啡豆接受長期的潮濕西南季海風吹拂的影響，成為獨樹一幟的風漬豆。 口感: 層次感強，口感渾厚、乾淨甘甜味，帶有海風般淡淡咸味，木質香氣、煙香味、可可、蜂蜜及花果茶香。 品種: Arabica 產區: Kamataka / Kerala 等級: AA 處理: 日晒風漬 適合烘焙度: Full City 適合沖煮方式: 蒸餾壺或濾紙沖泡法、法壓壺、法蘭絨濾布、虹吸壺、意式特濃	90.00	80.00
<del><b>Indonesia Sulawesi Toraja 印尼 蘇拉維西. 托拉加</b> 蘇拉威西島是千島國印尼面積排名前四的島嶼。蘇拉維西、爪哇與蘇門達臘，皆屬於火山地形，咖啡產出主要來自島嶼中部偏西南側的 Toraja 高地，地勢高聳，日曬充足，日夜溫差大，常溫保持在24°C ~ 25°C，因而擁有肥沃熱帶高地的火山土質的豐富養份，適合栽種高品質的阿拉比卡(Arabica)咖啡。Toraja亦是當地原住民族的族名，主要栽種咖啡的族群。 口感: 泥土的芳香、香醇滑順的醇度和帶有草藥味的複雜味道，沒有曼特寧那麼的豐厚質感，酸度和明亮度也略高。品嚐時，微弱的果酸會先開啟味覺，接著有堅果、巧克力般的香醇滑入口中，之後享受著反撲的甘甜，久久不退。 品種: Djember 產區: Tana, Toraja 海拔: 1,300~2,000 m 處理: Washed 水洗 適合烘焙度: City, Full City 適合沖煮方式: 蒸餾壺或濾紙沖泡法、法壓壺、法蘭絨濾布、虹吸壺、意式特濃</del>	<del>115.00</del>	<del>90.00</del>
<del><b>Indonesia Sulawesi Carlose 印尼 蘇拉維西. 卡洛施</b> 芳香型咖啡，口感細膩，層次清晰，帶草藥味，回甘強勁。 品種: Djember 產區: Carlose, Sulawesi 處理: Washed 水洗 適合烘焙度: City, Full City 適合沖煮方式: 蒸餾壺或濾紙沖泡法、法壓壺、法蘭絨濾布、虹吸壺、意式特濃</del>	<del>115.00</del>	<del>115.00</del>



**Savor Coffee**  
FRESH ROASTED COFFEE  
THE SPECIALTY COFFEE

<p><b>Indonesia Gold Top Mandheling 印尼. 黃金曼特寧</b> 焦糖甜味, 充滿黑梅的香氣與口感, 油脂感與甜味持久, 均衡度很好。 產區: PWN 等級: G1 處理: 水洗 適合烘焙度: City, Full City, Full City+ 適合沖煮方式: 蒸餾壺或濾紙沖泡法、法壓壺、法蘭絨濾布、虹吸壺、意式特濃</p>	105.00	95.00
<p><b>Indonesia Sumatra Mandheling 印尼 蘇門塔臘. 曼特寧</b> 濃郁厚實的口感及酒般的醇度, 帶有少酸味, 回甘味強 品種: Ateng, Bergendal, Djember 產區: Sumatra 等級: G1 處理: Washed 水洗 適合烘焙度: City, Full City 適合沖煮方式: 蒸餾壺或濾紙沖泡法、法壓壺、法蘭絨濾布、虹吸壺、意式特濃</p>	70.00	70.00
<p><b>Indonesia Sumatra Mandheling G1 Gayo Mountain 印尼 蘇門塔臘. 曼特寧. 迦尤山</b> 濃郁, 醇厚, 巧克力, 微酸微苦。 品種: Catuai, Acaia, Mundo Nova 產區: Gayo Mountain, Aceh, Bener Meriah 海拔: 1,100-1,200 m 等級: G1, sc18/19 處理: Washed 水洗 適合烘焙度: City, Full City 適合沖煮方式: 蒸餾壺或濾紙沖泡法、法壓壺、法蘭絨濾布、虹吸壺、意式特濃</p>	100.00	85.00
<p><b>Indonesia Mandheling G1 Lindong Iskandar 印尼 林東. 依肯達</b> 產於印尼蘇門答臘島, Iskandar (伊斯肯達) 是來自蘇門答臘Tawar塔瓦爾湖地區的另一咖啡產區LaMinita農場處理些半水洗的咖啡豆, 並經過嚴格的三次人工手選。 2005年份「伊斯肯達」(Iskandar)莊園是繼「塔瓦爾湖 (Lake Tawar) 曼特寧」後更高等級之改良品。產量少, 風味細緻, 香氣絕妙的極品曼特寧、高濃稠度、具有南洋香料味與甘草甜香、溫潤滑口, 餘味綿長。 特性: 口感: 香醇, 甘柔滑口, 酸度適中。 香味: 富有果香。 適合烘焙度: City, Full City 適合沖煮方式: 蒸餾壺或濾紙沖泡法、法壓壺、法蘭絨濾布、虹吸壺、意式特濃</p>	120.00	120.00
<p><b>Indonesia Sumatra Organic Mandheling Aceh 印尼. 蘇門答臘. 曼特寧 有機咖啡</b> 憂鬱黑色可可粉觀感, 水果, 乾香蕉, 藍莓, 苔蘚, 森林土質, 草本植物。 品種: Bergendahl, Djember, Ateng, Gatimor 產區: Mandheling, Aceh 等級: 1 處理: 濕刨 適合烘焙度: City+, Full City, Full City+ (Vienna) 適合沖煮方式: 蒸餾壺或濾紙沖泡法、法壓壺、法蘭絨濾布、虹吸壺、意式特濃</p>	158.00	125.00
<p><b>Timor Leste Ermera 東帝汶</b> 順滑爽口, 醇香回甘, 明亮, 乾淨, 黏稠。 品種: Timor Types, Typicas 產地: Timor Leste 產區: Ermera 海拔: 1,200 m 處理: 水洗 適合烘焙度: Full City 適合沖煮方式: 蒸餾壺或濾紙沖泡法、法壓壺、法蘭絨濾布、虹吸壺、意式特濃</p>	80.00	70.00



**Savor Coffee**  
FRESH ROASTED COFFEE  
THE SPECIALTY COFFEE

<b>Papua New Guinea AA 巴布亞新基內亞 AA</b> 巴布亞新幾內亞是較新的咖啡產，是藍山咖啡的後裔，具有特殊的甜味，一種自然的甘甜。 特性：非常乾淨，平衡感十足、層次豐富；具明亮的酸性、然入口喜悅、落喉不殘留，喉韻甜而回甘。豐富的花果香味之中彷彿又帶有濃郁巧克力味，讓人印象深刻。 品種：Arusha, Typica 產區：Waghi Valley 莊園：Plantation Sigri 海拔：1,300-1,900 m 等級：AA, sc18/19 處理：水洗 適合烘焙度：City, Full City, Full City+ 適合沖煮方式：蒸餾壺或濾紙沖泡法、法壓壺、法蘭絨濾布、虹吸壺、意式特濃	85.00	80.00
--	-------	-------

**Blend Coffee 拼配咖啡：**

<b>Mambo Coffee 曼巴咖啡</b> 醇度苦味和香氣絕佳的曼特寧配上口感甘醇的巴西咖啡豆，曼巴咖啡捨去了曼特寧的濃烈與巴西的酸味，而將曼特寧圓潤厚重的苦味與巴西的微甜合成溫順的曼巴，散發出自然甘甜的清香。曼巴屬於醇香咖啡，喝的時候切忌不加糖，加糖後會變酸，可加奶，加奶使其更香醇。口感濃郁與豐富的油脂，滑順和稠度兼具，深度的質感與明顯的苦味之後是清雅的回甘。 烘焙度：City / Full City 適合沖煮方式：蒸餾壺或濾紙沖泡法、法壓壺、法蘭絨濾布、虹吸壺、意式特濃	(454g) 130.00	N/A
<b>Fresh Blend Coffee 清新拼配咖啡</b> 香味清新柔和，酸度低，淡淡甜味。 烘焙度：City 適合沖煮方式：蒸餾壺或濾紙沖泡法、法壓壺、法蘭絨濾布、虹吸壺、意式特濃	(454g) 178.00	N/A
<b>Bach Style Blend Coffee 巴哈拼配咖啡</b> 明亮的酸性，豐富的醇厚度與香氣，均衡，甜味持久。 烘焙度：Full City 適合沖煮方式：蒸餾壺或濾紙沖泡法、法壓壺、法蘭絨濾布、虹吸壺、意式特濃	(454g) 208.00	N/A
<b>Rich Blend Coffee 濃厚拼配咖啡</b> 獨特的醇厚度與香氣，酸苦味平衡，口感濃郁。 烘焙度：Full City 適合沖煮方式：蒸餾壺或濾紙沖泡法、法壓壺、法蘭絨濾布、虹吸壺、意式特濃	(454g) 198.00	N/A
<b>House Blend Coffee 品味特調拼配咖啡</b> 甜味，堅果，豐富和很好的均衡度，餘韻持久的甜味和香氣。 烘焙度：Full City 適合沖煮方式：蒸餾壺或濾紙沖泡法、法壓壺、法蘭絨濾布、虹吸壺、意式特濃	(454g) 166.00	N/A
<b>Mocha Java 摩卡爪哇拼配咖啡</b> 濃郁甜香，Body黏稠，巧克力脂感厚重，帶熟莓果甜。 烘焙度：City+ / City 適合沖煮方式：蒸餾壺或濾紙沖泡法、法壓壺、法蘭絨濾布、虹吸壺、意式特濃	(454g) 250.00	N/A