

Tokyo 12時間かけて淹れるクリアな味のコーヒー

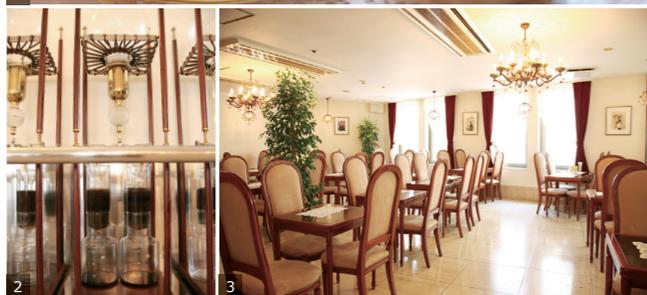


山の上ホテル

コーヒーパーラー ヒルトップ

神保町

水出しコーヒー



1 / 好みのコーヒーと自家製ケーキが選べる「ケーキセット」(1,100円)。写真は常温で注いだらった水出しコーヒーと「レアチーズケーキ」の組み合わせ。2 / 1mを超える高さの水出しコーヒーメーカー。3 / クラシカルで、優雅な雰囲気漂う。4 / 氷を使って水出しコーヒーをつくる

ポタッ、ポタッと1滴ずつ溜まってゆくコーヒー。12時間かけて2ℓ淹れる水出しコーヒーメーカーには、ついつい見入ってしまいます。

山の上ホテル創業者・吉田俊男さんが、ホテル内の「コーヒーパーラー ヒルトップ」の名物にと海外から機器を購入したのが昭和55年。それから30年弱、名だたる文豪たちからも、水出しコーヒーは愛されてきました。氷をコーヒーメーカーに入れ、ゆっくりと溶け出る水で抽出。常温で一晩寝かせてからホットやアイス、常温で提供します。豆に熱を加えないので渋みと苦味のある深い味わいながら、まるやかで後味すっきり。特に常温でいただく酸味が立たず、オススメです。



Shop Data



東京都千代田区神田駿河台 1-1
山の上ホテル本館地下1階
☎ 03-3293-2311 (代表)
<http://www.yamanoue-hotel.co.jp/>
10:30 ~ 21:00 (LO)
年中無休

焙煎する人によって変わる味わいが気に入り、個人焙煎店4軒から豆を仕入れる「八百コーヒー店」。

コーヒーは常時2種類と数を絞り、扱う豆はその時々で変えています。オーナーの曾田顕さんはパートナーの史子さんと共に、焙煎人たちと相談しながら豆のラインナップを決めています。ある日の「コーヒーその1」(450円)は、しっかりした苦味とコクのあるブラジル産ストレートで、大阪の焙煎店より。「コーヒーその2」(450円)は、能登半島に住む焙煎人のマンデリンベースのブレンドでした。珈琲サイフォン株式会社製サイフォンで、豆の後味までしっかり感じられるようにと淹れられたコーヒーで、幸せひと時を。



Shop Data



東京都文京区本駒込 2-10-5
☎ 03-3943-6884
<http://www007.upp.so-net.ne.jp/happyaku/>
11:00 ~ 19:00 月・火曜休み

個性派な豆の味わいをはっきりと表現 Tokyo

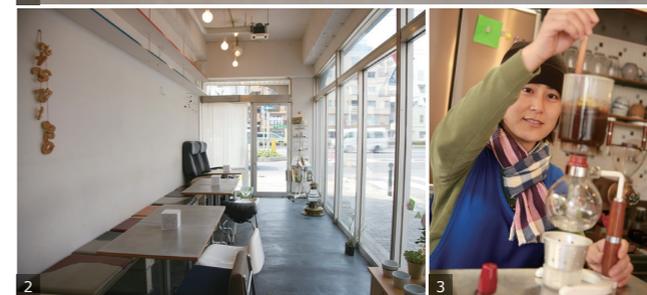
はっぴやく

八百コーヒー店



千石

サイフォン



1 / 「コーヒーその1」(450円)と、素朴な味わいがコーヒーにぴったりの手づくり「ロールケーキ」(450円)。2 / なぜか飛行機のシートも。3 / 焙煎の具合やその日の状態などを考え、毎日少しずつ淹れ方を変えているそう。4 / オーナーの友人が焼いたパンでつくる「ホットドック」(500円)