

Grand Cru CafeとSweetsのマリアージュ

スイーツ/農園	サン・セバ スティアン	セルバ・ ネグラ	カルメン	コトワ	ラン チェリア	ベジャ ピスタ	ジュニパ ・ビク	コメント
チーズスフレ								チーズケーキの香ばしさと柔らかい酸味・塩味が、香ばしく柔らかい口当たりのコーヒーと合う
ティラミス								
プリン								カスタードの甘さとキャラメルほろ苦味が、ずっきりした酸味で軽やかな珈琲と良く合う
シュークリーム								
モンブラン								どっしりしたスイーツにはティピカ種
ガトーショコラ								酸味、ボディが強い珈琲と相性がいい
イチゴショート								
イチゴ系 (スポンジ、クリーム、イチゴムース)								ベリー系酸味とクリームが一緒になった濃厚系はカルメンと良く合う
ラズベリー系 (スポンジ、クリーム、チョコレート、ラズベリームース・ソース)								
フィナンシェ								
ダックワーズ (ブラリネペースト)								焼き菓子はどれも相性が良いが、ドライフルーツケーキの酸味、甘味、香ばしさ、スパイスさといった複雑な味わいは珈琲ととっても相性が良い
フロランタン (アーモンド、キャラメル)								
アーモンドクッキー								
ドライフルーツケーキ (オレンジ・レモンピール、ブルーベリー、胡桃、シナモン、ラム酒)								
あんこ系和菓子 (大福など)								ティピカ種は、和菓子によく合う
柑橘系タルト (甘夏、グレープフルーツ)	×	×	×	×	×	×	×	柑橘の渋味と酸味がコーヒーと相性がよくない
マンゴープリン	×	×	×	×	×	×	×	香りが合わないコーヒーの酸味が強く感じられて不快