

無料  
Free

週刊  
**PPW**  
pocketpageweekly®

『ほけこページウイークリー』No.287 2011年7月第3号  
<http://www.pocketpage.info>



*Holly Brown*

COFFEE • GELATO



*For people with great taste!*



# 水出しコーヒーは必飲 **Holly Brown**

## こだわりのバリスタが提供する最高の時間



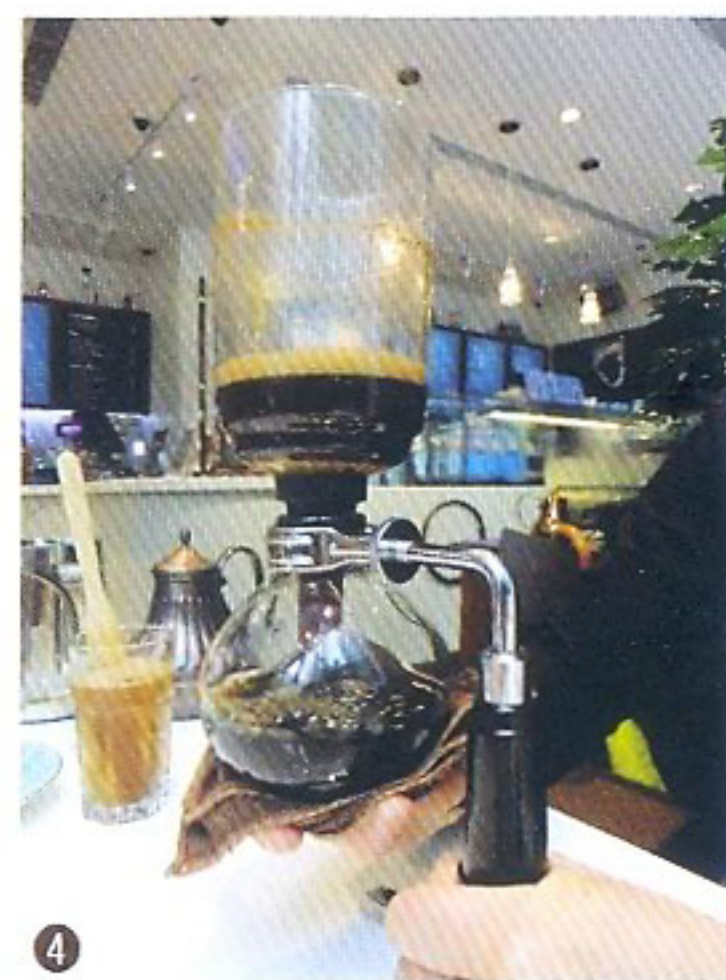
①



②



③



④

10年前はコーヒー・ショップなんてとても考えられなかったこの香港だが、ここ数年で各チェーン店をはじめ、コーヒー専門店が急増している。そんなコーヒー需要の高まる香港で、本格的なコーヒーにこだわるショップの一つが「Holly Brown」だ。

セントラルにある本店では、世界中から取り寄せたコーヒー豆を毎日丁寧に焙煎している。コーヒーを淹れるのは、「Holly Brown」が誇るバリスタ。最高のコーヒーを提供するため、豆の質、焙煎方法、淹れ方、温度など細部にまでこだわり、手間を惜しまない。

産出量が少なく世界で最も高価なインドネシアのコーヒー「コピ・ルアク」のほか、日本人にもおなじみの高級コーヒー「ブルー・マウンテン」、ハワイ以外ではなかなか手に入らない「コナ・コーヒー」など、希少価値の高いコーヒーが味わえる。加えて、ここでぜひ味わっていただきたいのは水出しコーヒー。専門のドリップ・マシンで8時間かけて抽出した水出しコーヒーは、雑味がなく苦味、酸味ともに控えてすっきりと香ばしい風味を楽しめる。カフェインは少なめ、発酵しているためウィスキーに似た芳醇な香りが口いっぱいに広がり、とても贅沢な気分。どれもブラックで味わってほしい。

おいしいコーヒーと合わせて、気分を盛り上げてくれるスイーツもおすすめ。4種のハニートースト、ジェラートつきワッフルが人気だそう。特別な日のためのVIPセットや誕生日セットなどもある。また、セントラル店ではこれらのメニューの他に、パスタのセットも提供している。

①「Holly Brown」のスタッフが2011 Grand Latte Art Championships in HKでは1位と2位を独占したそう。カフェラテ・ソロ(HKS34) ②ハニートースト・ジェラートは4種から。写真は「ロマンティック・チョコレート」(HKS88)。奥はジェラートの「ベリー・オーバーロード」(HKS48〜) ③100%アラビカ種、氷水で抽出したアイス・ドリップ・コーヒー(HKS100)はすっきりと香ばしい味 ④サイフォン式で淹れる「ブルー・マウンテン」(HKS180)



### Holly Brown

**中環本店**

G/F 22 Stanley Street, Central  
(852)2869 9008

**尖沙咀店**

G19, Ground Floor, K11, 18 Hanoi Road, Tsim Sha Tsui  
(852)3122 4016

<http://www.hollybrowncoffee.com>