

在Laifu福来咖啡，咖啡师凭着十几年对风味的精准拿捏，把咖啡做成了适配每一种口味的饮品，不管你是从没碰过咖啡的新手，还是挑嘴的老咖客，都能找到对味的那一杯。

Laifu 福来咖啡

好喝就是标准答案



口感玩家必冲 可可雾

喜欢绵密厚重口感的人，这杯可可雾绝对会刷新你对奶咖的认知。熟悉咖啡的人都知道，冷冻提纯的牛奶，会让牛奶蛋白风味更醇厚，比冰鲜的牛奶甜更多了咸鲜的味道，这正是dirty的灵魂所在。

咖啡师另辟蹊径，用冰博克浓缩乳做基底，保留了提纯奶的醇厚香浓，再在顶部叠上一层打发

鲜奶油，撒上细腻的可可粉，做出了属于自己的“plus”。

喝下去的瞬间就能感受到双重口感：下层是浓缩咖啡与提纯乳融合的厚重丝滑，上层是奶油的绵密蓬松，混着可可粉的微苦香气，比普通dirty多了几分可嚼感与绵密度。半凝固般的质地，在嘴里慢慢化开，每一口都有不同的层次，说是“可以吃的咖啡”也不为过。

酸甜口首选 话梅奶油冷萃

喝腻了常规口味，想试试新鲜风味，这杯话梅奶油冷萃一定合你心意。

咖啡师亲手熬制的话梅糖浆是整杯的灵魂，酸香浓郁又带着自然的回甘。圆滚滚的冰球锁着冷萃咖啡的醇厚，顶部盖上一层加了糖与海盐打发的奶油，最后再点缀上独特的木姜子提香。

整杯咖啡藏着咖啡师对“密度差”的精准把控：轻盈的奶油在上层做入口缓冲，柔化冷萃的尖锐感；中层的冷萃慢慢向下渗透，和底层的话梅风味交融；喝到最后，话梅的酸香彻底释放，还带着一丝微妙的咸鲜，刚好中和咖啡的涩感。

从第一口到最后一口，咸、甜、酸、香层层递进，完全不会腻。

夏日清爽天花板 凤梨气泡冷萃

夏天就爱清爽口的，直接锁死这杯凤梨气泡冷萃。

香甜的凤梨酱铺在杯底，倒入清爽的气泡水，再缓缓注入冷萃咖啡，最后放上一片用火炙烤过的凤梨干，焦香混着果香一下子就

飘了出来。

喝之前搅一下，气泡把凤梨酱从杯底翻上来，冷萃的醇和果酱的甜搅在一起，像在喝一杯带咖啡香的水果气泡饮。咕嘟一口下去，夏天在嘴里化开了。

怕苦星人首选 拿铁

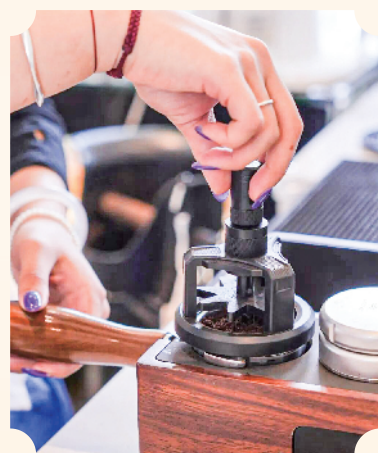
如果是第一次来、又怕咖啡太苦，直接点这杯准没错。

作为奶咖里的经典款，是最朴素也最考验功夫的一杯。奶泡打得极细，入口像含了一口热丝绸。奶味刚好压住浓缩咖啡的苦，又不会喧宾夺主盖过咖啡香。

咖啡师拉了一朵最近很火的小天鹅，图案精致得让人舍不得下嘴，日常喝有仪式感，拍照发圈也足够亮眼。

除了这四杯，店里有一排靠吧台的位置，冲煮人要给咖啡客们沉浸式体验，你坐在吧台这头，咖啡师就站在那头，手冲壶的水流，滤杯里的闷蒸，咖啡粉遇热水鼓起来的小山包，全过程就

在你眼皮底下发生。



coffee
Laifu 福来
福来啦 你的好运已送达

The coffee I like is like
rich and sweet
You can't buy happiness
but you can buy coffee



咖啡师说，在咖啡行业待了十几年，见过太多为了“出圈”而生的奇葩特调，也见过太多为了“专业”而端着架子的咖啡馆。但他开咖啡馆，却只想做让人喝了还想喝的日常味道。

这里没有咖啡鄙视链，没有入门门槛，不用为了打卡硬喝不合口味的饮品，不用为了显得懂行硬背专业术语。你只管来，找个舒服的位置，点一杯合心意的咖啡，在香气里耗上半晌。

地址：云龙区美的广场D座1133号