

あなたに寄り添う暮らしの森

友達との待ち合わせ、

家族で楽しむ休日ランチ、

お買い物ついでの小憩憩や、

コーヒーを飲みながら読書なんかも。

様々な暮らしに寄り添う

ちょうど良い珈琲店ができました。

本格的なサイフォンコーヒーや、

地元食材を使用した音更愛のこもったメニュー。

さくっと行ける気軽さと、

妥協をしない本格的なメニューが自慢です。

この町をもっと好きになる喫茶店。

これからもずっとよろしくお願いします。

木野の森珈琲店

kino no mori coffee



このマークが付いているメニューは
HAPIO で購入可能な商品です。

FREE Wi-Fi

ID: freespot
PASS: freespot

接続方法は
こちら →



\ PICK UP /

- SEASONAL DRINK -



くるみ しょうが
胡桃と生姜のラテ

身体の芯から温まる、ほんのりスパイシーなラテ。
ミルクに溶かした生姜の味わいとふんわり立ち昇るシナモンが秋らしい香り。
カリッと歯ごたえの胡桃がアクセント。

期間限定
11.1 から
11.30 まで

FROZENPRESSO 830yen(税込913yen) HOT 830yen(税込913yen)

\ PICK UP /

- JB SOFTCREAM -



JB ソフトクリーム

ジャージーホワイト / ブラック

各 500yen(税込550yen)

ミックス

各 600yen(税込660yen)

アフォガード

お好みのソフトクリームをお選びください。

各 650yen
(税込715yen)



サイフォン珈琲

たっぷり
約2杯分
※約280cc



木野の森珈琲店のオリジナル珈琲

ここでしか飲めない特別なブレンド。お土産にも。



しらかば
白樺ブレンド 中煎り
甘くさわやかな風味と黒糖のようなコク

630yen
(税込693yen)



はるにれ
春櫻ブレンド 中深煎り
カカオのようなほろ苦さと長い余韻

630yen
(税込693yen)

サイフォン珈琲

たっぷり
約2杯分
※約280cc

期間
限定

季節のコーヒー

ノエル 2023 中深煎り

670yen(税込737yen)

目指したのは、7つのコーヒーが織りなす高貴な薫りと飲み心地。

インドネシア、ブラジル、タンザニア、エチオピア・シダモ、エチオピア・ハラー、コロンビア、グァテマラをブレンド。複雑なティストの中に、バニラのように甘く濃厚な香りや渋みを帯びたスペイシーな風味を感じさせます。クリスマスまでの日々に心躍るマリアージュをどうぞ。



No.1 モリヒコブレンド 深煎り

【フレンチ】

コクと甘味

670yen

(税込737yen)

No.2 モリヒコブレンド 中煎り

【マイルド】

やさしい風味

670yen

(税込737yen)

No.3 浅モカ 淡煎り

さわやかな風味

720yen

(税込792yen)

No.4 深モカ 深煎り

チョコの風味

720yen

(税込792yen)

No.5 フレンチコロンビア 深煎り

豊かな風味

720yen

(税込792yen)

No.6 フレンチマンデリン 深煎り

華やかな風味

720yen

(税込792yen)

すべてのドリンクおかわり
100yen OFF

爽やかな甘酸っぱさが広がる
香り高く華やかなフレーバー

スペシャルティ珈琲

エチオピア・ストロベリーモカ

中浅煎り

750yen(税込825yen)

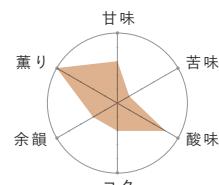
イルガチエフェ地区産の豆を使用し、ナチュラル製法で風味を最大に引き出しました。独特のストロベリーのようなフレーバーが特徴。軽い口当たりとともに、ふくよかなコクと甘酸味が広がります。

プロセス ナチュラル



SPECIALTY
COFFEE

Special geographic microclimates
produce beans with unique
flavor profiles



本格珈琲の味わいをそのままに
カフェインレスでおいしいデカフェ

カフェインレス珈琲

おいしいデカフェ 中深煎り

670yen(税込737yen)



マウンテンウォータープロセスでカフェインを取り除いた「コロンビア」を、熟練のロースターが丹念に焙煎した“おいしいデカフェ”。まろやかな口当たりと豊かなコクが特徴で、雑味のないすっきりとした後味です。

エスプレッソアレンジ

デカフェに変更 +50yen



あんバターラテ

バターのコクとほんのりと甘味を感じます。

750yen (税込825yen)



カフェラテ

HOT/ICE 670yen(税込737yen)



キャラメルラテ

HOT/ICE 720yen(税込792yen)



ショコララテ

HOT/ICE 720yen(税込792yen)



ヘーゼルナッツラテ

HOT/ICE 720yen(税込792yen)



バニララテ

HOT/ICE 720yen(税込792yen)

水出し珈琲



じっくり時間をかけて旨味を抽出

水出し珈琲

670yen(税込737yen)



すべてのドリンクおかわり 100yen OFF

ソフトドリンク



一部 HARIO で購入できる商品を使用しています。【 】が該当商品です。

【STEVEN SMITH TEAMAKER】



厳選された香り高いリーフティー

紅茶 HOT/ICE

ミルク or レモン付き

サイフォン提供

670yen(税込737yen)



アメリカ・ポートランドに拠点を持つスティーブン・スマスティーメーカーは、米国紅茶業界で40年以上のキャリアを持つスティーブン・スマス氏が、世界中の生産者から厳選した茶葉だけを集め、自らブレンドを行っているフルリーフティーブランド。



にんじんジュース
【愛 MEGUMI】

750yen(税込825yen)



夕暮れコーラ
フロート

750yen(税込825yen)



クリームソーダ
750yen(税込825yen)



ココア HOT/ICE
720yen(税込792yen)



KIDS DRINK

動物のイラストがかわいいカップに入った、お子さま向けドリンク

にんじんジュース
【愛 MEGUMI】

400yen
(税込440yen)



音更産のにんじんを100%使用し、栄養満点。

メロンソーダ

400yen
(税込440yen)



オレンジジュース

400yen
(税込440yen)



コーラ

400yen
(税込440yen)



ココア

HOT/ICE
400yen
(税込440yen)



珈琲牛乳

HOT/ICE
400yen
(税込440yen)



ミルク

HOT/ICE
400yen
(税込440yen)



カレー

ドリンクとセットで
**100 yen
OFF**



牛筋とデミグラスソースの
旨味がつまつた重厚カレー。

木野の恵みカレー

<カレー + サラダ>

牛筋カレーをベースに、地元で獲れた旬野菜を添えて
お召し上がりください。



1,100yen
(税込1,210yen)

スキレットパスタ

ドリンクとセットで
**100 yen
OFF**

太麺熱々ナポリタン

地元の旬野菜をふんだんに使用。
秘伝のトマトソースと地元の発酵バターで仕上げた逸品。

1,300yen
(税込1,430yen)



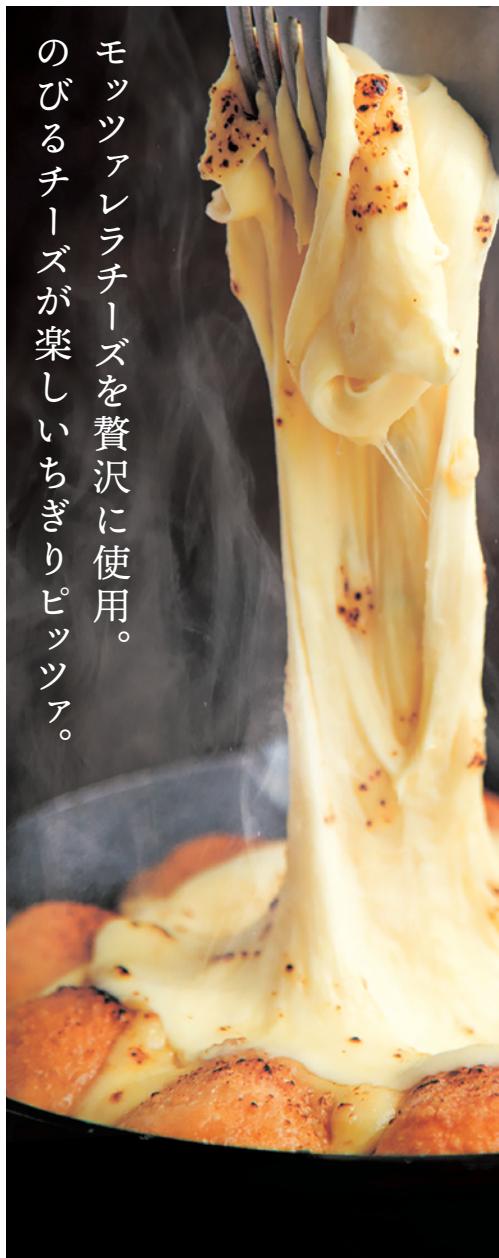
こっくりトマトソースが絡み合う、
もちもち食感のパスタ。

スキレットピツツア



一部 HAPIO で購入できる商品を使用しています。【】が該当商品です。

ドリンクとセットで
**100 yen
OFF**



モツツアレラチーズを贅沢に使用。
のびるチーズが楽しいいちぎりピツツア。

ジャガイモとチーズたっぷり。
フランスの家庭料理「アリゴ」を
木野の森風にアレンジ。

ピツツア・アリゴセット
<ピツツア + サラダ + スープ>

1,400yen
(税込1,540yen)



ピツツア・
ビーフカレー セット
<ピツツア + サラダ + スープ>

木野の恵みカレーを使用し、
スペイシーな美味しさ。

1,600yen(税込1,760yen)



ピツツア・
トマトとベーコン セット
<ピツツア + サラダ + スープ>

ピリ辛トマトソースにベーコンが好相性。
ポーチドエッグを絡めてどうぞ。

1,600yen(税込1,760yen)

セット
商品
お好みで
カスタマイズ

スープ or ポタージュ
変更可能



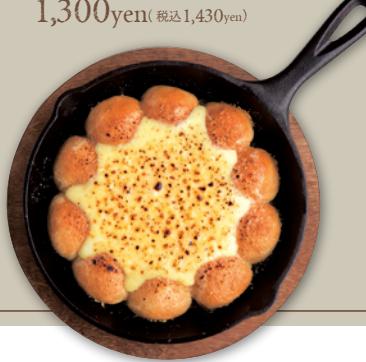
※イメージ

／ちょっと大きめ／
単品

お一人はもちろん
シェアするのもおすすめ

サイズ
目安
スキレット直径 20cm

ピツツア・アリゴ 単品
1,300yen(税込1,430yen)



ピツツア・
ビーフカレー 単品
1,500yen
(税込1,650yen)

ピツツア・トマトと
ベーコン 単品
1,500yen
(税込1,650yen)



ハンバーグ



一部 HAPIO で購入できる商品を使用しています。【 】が該当商品です。



十勝帯広のブランド牛
「豊西牛」使用。
ジューシーなあらびき食感。

赤ワインと
とかちマッシュの旨味が
凝縮したデミグラスソース。

豊西牛ハンバーグ

とかちマッシュの
デミグラスセット **150g**

<ハンバーグ + パン or ごはん + サラダ + スープ>

1,700yen(税込1,870yen)



セット商品

お好みで
カスタマイズ

スープorポタージュ
変更可能



※イメージ

<ハンバーグセット限定>

パン or ライス
変更可能



トカトカ
「全粒粉ロール」 指定農家米
「ななつぼし」

豊西牛ハンバーグ

和風出汁
おろしポン酢セット **150g**

<ハンバーグ + パン or ごはん + サラダ + スープ>

ポン酢の酸味が食欲をそそる和風ハンバーグ。
隠し味に【すみえさんの豚丼のタレ】を使用。

1,700yen(税込1,870yen)



ちょっと大きめ/
单品 **200g**

お一人はもちろん
シェアするのもおすすめ

サイズ
目安 スキレット直径 20cm

和風出汁
おろしポン酢 単品
1,500yen
(税込1,650yen)



とかちマッシュの
デミグラス 単品
1,500yen
(税込1,650yen)



木野のサンド TakeOut OK



一部 HAPIO で購入できる商品を使用しています。【 】が該当商品です。



とから桃花豚 600yen(税込660yen)

帯広名物豚丼をイメージした名物サンド。【すみえさんの豚丼のタレ】を使用した甘辛ソースに、【とかちっ娘 大根漬け】と山椒がアクセント。

美味しさが溢れ出す
見た目も楽しい「木野のサンド」

タマゴ

特製マスカルポーネソースと卵が
とろりと溶け合う飽きのこない美味しさ。

600yen(税込660yen)



エビアボカド

具材がゴロゴロ入った、豪快サンド。
パプリカパウダーがアクセント。

700yen(税込770yen)



+300yenで
スープ・サラダを
セットに



スープ



サラダ



※イメージ
スープをポタージュに
変更可能

スープ TakeOut OK



一部 HAPIO で購入できる商品を使用しています。【 】が該当商品です。



食べるスープ。
旬の素材が
ゴロゴロ入った。



季節のココットポタージュ 南瓜

750yen
(税込825yen)

オープンで加熱し、南瓜本来の甘さを残した逸品。

木野の恵みのココットスープ

地元で獲れた旬野菜の旨味が凝縮。カツオ出汁や紫蘇など和のアクセントを加えた醤製オニオンコンソメスープ。

*スープに使用している野菜の一部は、
HAPIO 内「きのっ子ファーマーズ」で
ご購入いただけます。

700yen
(税込770yen)

+300yenで
パン・サラダをセットに



パン



サラダ



ホットケーキ

HARIO

一部 HARIO で購入できる商品を使用しています。【 】が該当商品です。

ドリンクとセットで
100 yen
OFF



木野の恵みを感じる
ここにしかない
自慢のホットケーキ



木野の森の ちくわホットケーキ

羊羹【あづきの零】や【きなこ「結」】を使用した
上品な和風ホットケーキ。
黒蜜をかけてお楽しみください。

800 yen (税込 880 yen)

【とかち娘大根漬け】
黒蜜付き



期間
限定

木野の森の デザートサンド <林檎と紫芋>

季節のフルーツをふんだんに使用した
冷たいホットケーキ。

950 yen (税込 1,045 yen)



デザート



*イメージです。

ティラミス

エスプレッソをたっぷり浸みこませた
木野の森珈琲店自慢のティラミス。

700 yen
(税込 770 yen)



期間
限定

季節のティラミス <林檎と紫芋>

林檎の角切りとトロピカルソース、
色鮮やかな紫芋のパウダーを合わせました。

750 yen
(税込 825 yen)

