

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。



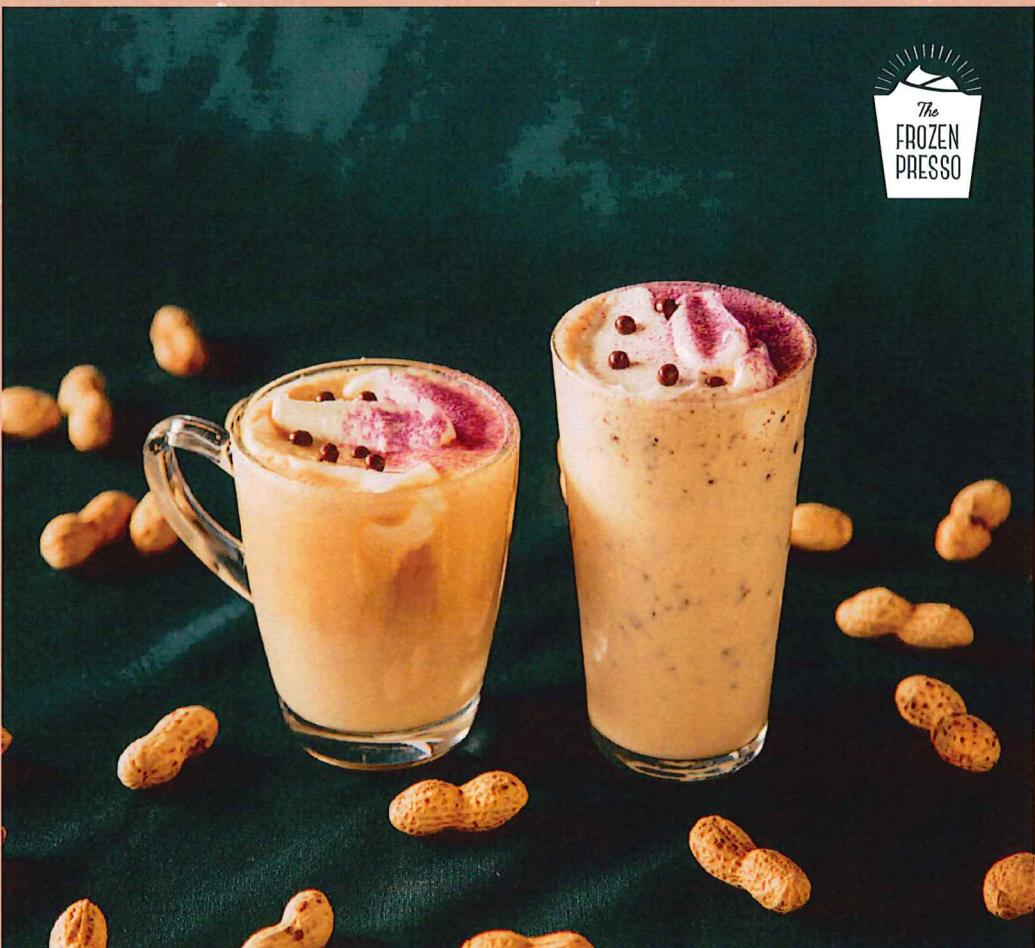
ID: freespot
PASS: freespot

接続方法は
こちら →



\ PICK UP /

- SEASONAL DRINK -



ピーナッツバターカップ[°]

秋の訪れを告げる、魅惑のフレーバーが登場。
ピーナッツバターとホワイトチョコレートが織りなす甘じょっぱいハーモニー。
温かい季節はエスプレッソの深みを、冷たい季節はクッキー&クリームの風味を。

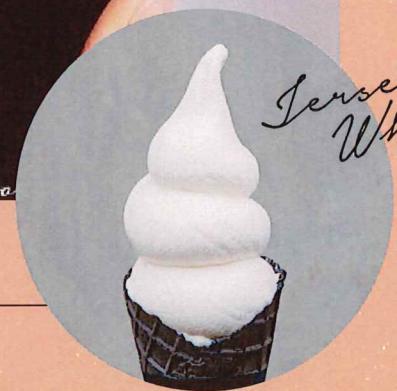
期間限定
10.1 から
10.31 まで

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

\ PICK UP /

- JB SOFTCREAM -

期間
限定



JB ソフトクリーム

モンブラン 680yen(税込748yen)

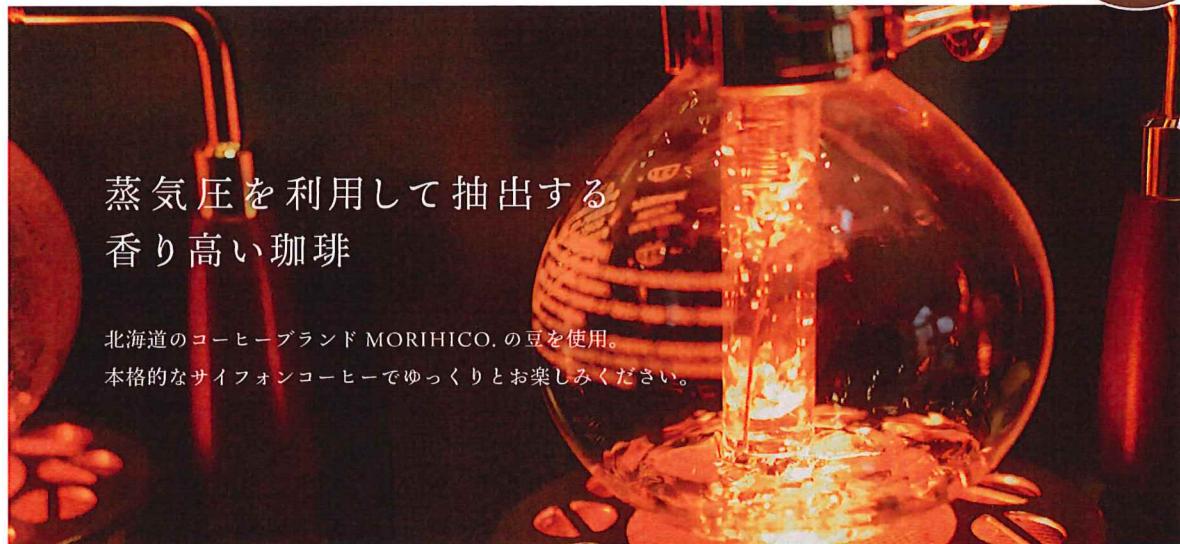
ミックス 680yen(税込748yen)

ジャージーホワイト 560yen(税込616yen)

JB
ESPRESSO
MORIHICO.

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

オペラ 2024 中深煎り

720yen(税込792yen)

目指したのは、いつまでも感じる深い余韻。

エチオピア、コロンビア、ブラジルをブレンド。銘柄のキャラクターが織りなす絶妙なバランスが、劇場に響き渡るオペラの歌声のように余韻豊かに広がります。



No.1 モリヒコブレンド 深煎り 670yen
【フレンチ】 (税込737yen)

コクと甘味

No.2 モリヒコブレンド 中煎り 670yen
【マイルド】 (税込737yen)

やさしい風味

No.3 浅モカ 深煎り 720yen
さわやかな風味 (税込792yen)

No.4 深モカ 深煎り 720yen
チョコの風味 (税込792yen)

No.5 フレンチコロンビア 深煎り 720yen
豊かな風味 (税込792yen)

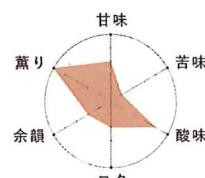
No.6 フレンチマンデリン 深煎り 720yen
華やかな風味 (税込792yen)

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)

S
SPECIALTY COFFEE
Special geographic microclimate
produces beans with unique flavor profiles



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。独特的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

すべてのドリンクおかわり
100yen OFF

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

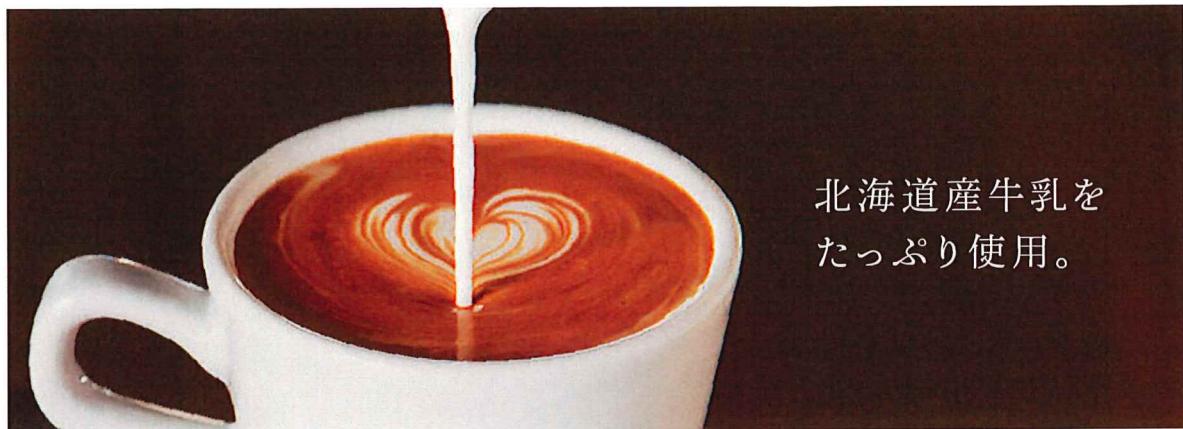
D
decaf

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



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 HAPIO 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 (アールグレイ) [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・smith
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・smith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。



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

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
100yen
OFF



牛筋とデミグラスソースの旨味がつまった重厚カレー。

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。

セット商品



サラダ付

1,100yen
(税込1,210yen)

スキレットパスタ

ドリンクとセットで
100yen
OFF

太麺熟々ナポリタン

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)



+300yenで
スープ・サラダを
セットに



スープ + サラダ



スープをボタージュに
変更可能

*イメージ

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



モツアレラチーズを贅沢に使用。
のびるチーズが楽しいちぎりピツツア。

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)



提供時はチーズが
かかった状態で
ご提供します。

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

ビーフカレー、トマトとベーコンも
提供時はチーズがかかった状態でご提供します。

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)

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

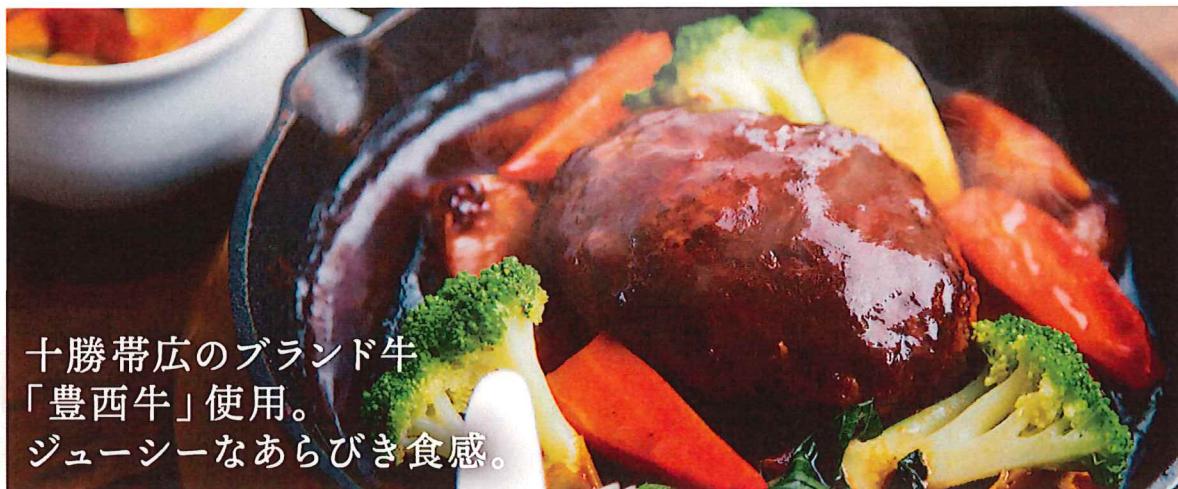
1,300yen(税込1,430yen)

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。

ドリンクとセットで
100 yen
OFF



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。

ドリンクとセットで
**100 yen
OFF**

トカトカ「黒豆食パン」使用

もも はなぶた
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)



トカトカ
「デニッシュ」
使用

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)



トカトカ
「黒豆食パン」
使用

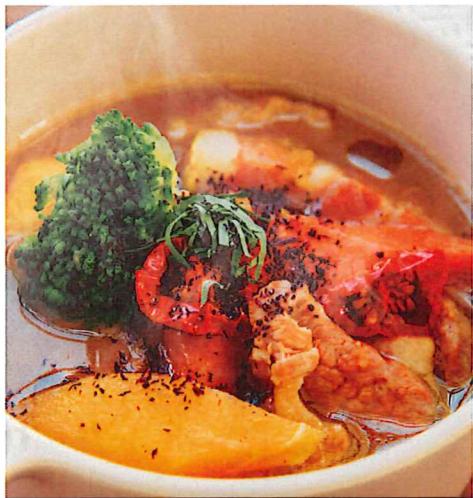


スープ TakeOut OK



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。

ドリンクとセットで
**100 yen
OFF**



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醸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)

旬の素材が
食べれるスープ。
ゴロゴロ入った



季節のココットポタージュ 木野産南瓜

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。
※時期によっては産地が変更になる場合がございます。





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 もっちりホットケーキ

羊羹【あずきの零】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。

800yen(税込880yen)

【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。

950yen(税込1,045yen)

<ご注文いただいてから焼き上げますので少々お時間をいただきます>

デザート

ドリンクとセットで
100 yen
OFF



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。

700yen
(税込770yen)



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。

750yen
(税込825yen)



ケーキ 各種

単語帳サイズの

写真付きメニューをご覧ください。





ドリンクとセットで
**100 yen
OFF**

十勝産大豆ミートの 生クリームボロネーゼ

十勝が主産地である大豆を
原料に使用した『大豆ミート』
お肉は使用しておりません。

1,500yen
(税込 1,650yen)

+300yenで
スープ・サラダを
セットに



スープをポタージュに
変更可能

*イメージ