

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休憩や、
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

HAPIO

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 →

表示税率は、イートイン消費税 10%の価格です。

\ PICK UP /

- SEASONAL DRINK -



チェリーチョコラータ

期間限定
2.1から
2.28まで

チョコレートの恋しい季節に、心までとろけるスイートなドリンク。
ヨーロッパの伝統的なケーキ「フォレノワール」をモデルに、
ほろ苦さと甘酸っぱさを合わせもつ味わいはほんのり官能的。舌に心に甘いしあわせを届けます。

HOT 880yen(税込968yen)　FROZENPRESSO 880yen(税込968yen)

\ PICK UP /

- JB SOFTCREAM -



JB ソフトクリーム

ストロベリーミルク	680yen(税込748yen)
ミックス	680yen(税込748yen)
チョコレート	680yen(税込748yen)

JB ESPRESSO MORIHICO.

サイフォン珈琲

たっぷり
約2杯分
※約280cc



蒸気圧を利用して抽出する香り高い珈琲

北海道のコーヒーブランド MORIHICO. の豆を使用。
本格的なサイフォンコーヒーでゆっくりとお楽しみください。





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。

白樺（しらかば）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）

春楡（はるにれ）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

ミルキー 2025 中深煎り

720yen（税込792yen）

目指したのは、
ミルクチョコレートのようなスイートな味わい。

ホワイトデーの時期に贈る季節のコーヒー「ミルキー」はいつもと一味違います。エチオピア、タンザニアをベースに甘くまろやかな口当たりに仕上げ、ミルキーの名にふさわしい一品に。



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 浅煎り
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）

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

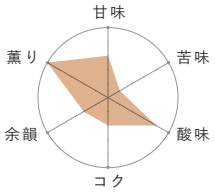
スペシャルティ珈琲

エチオピア・ストロベリーモカ 中浅煎り

750yen（税込825yen）

SPECIALTY COFFEE
Special geographic microclimates produce beans with unique flavor profiles

イルガチェ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

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）

Decaf

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)



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 HOT/ICE

ミルク or レモン付き

サイフォン提供

670yen（税込737yen）

STEVEN SMITH TEAMAKER

アメリカ・ポートランドに拠点を持つスティーブン・スミ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・スミス氏が、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。



夕暮れコーラフロート HAPIO

750yen（税込825yen）



クリームソーダ

750yen（税込825yen）



ココア HOT/ICE

720yen（税込792yen）



赤葡萄ジュース

550yen（税込605yen）

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



赤葡萄ジュース

400yen（税込440yen）



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



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

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）

+300yen で
スープ・サラダを
セットに



スープ

＋



サラダ



スープをポタージュに
変更可能

※イメージ



スキレットピッツァ

HAPIO 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。



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。

ピッツァ・アリゴセット
＜ピッツァ＋サラダ＋スープ＞

1,400yen
（税込1,540yen）



ピッツァ・ビーフカレーセット
＜ピッツァ＋サラダ＋スープ＞

木野の恵みカレーを使用し、
スパイシーな美味しさ。

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。

ピッツァ・トマトとベーコンセット
＜ピッツァ＋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



ピッツァ・アリゴ単品
1,300yen（税込1,430yen）

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。

ピッツァ・ビーフカレー単品
1,500yen（税込1,650yen）



ピッツァ・トマトとベーコン 単品
1,500yen（税込1,650yen）



ハンバーグ

HAPIO 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。





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1,870en）

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



＜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

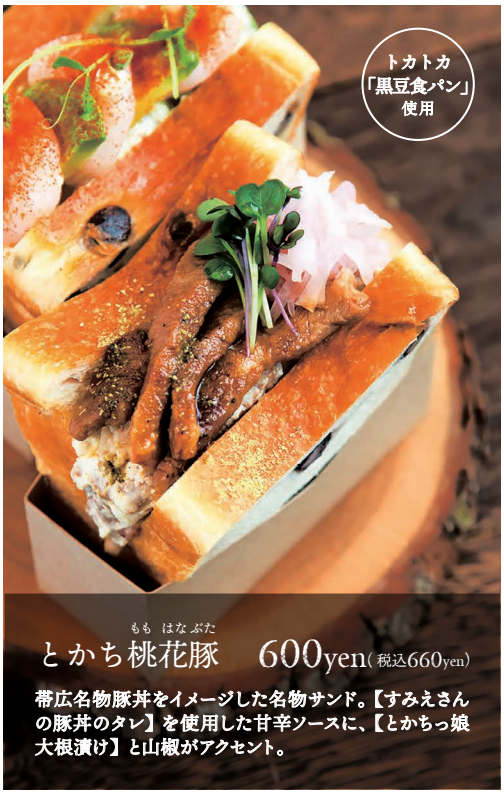
＜ハンバーグ＋パン or ごはん＋サラダ＋スープ＞

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）

木野のサンド TakeOut OK

HAPIO 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。



とかち桃花豚（もも はなぶた） 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

HAPIO 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。



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謹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）

旬の素材がゴロゴロ入った食べるスープ。



季節のココットポタージュ
木野産南瓜

750yen（税込825yen）

オーブンで加熱し、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。

+300yen で パン・サラダをセットに


パン

＋


サラダ

ホットケーキ

HAPIO 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。





木野の森のもちっとホットケーキ

羊羹【あずきの雫】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）



【とかちっ娘大根漬け】・
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



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）



期間限定

※イメージです。

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。

今月のパスタ

MONTHLY PASTA

ドリンクとセットで
100yen
OFF

提供時間　11:00～



カリカリじゃこといろいろきのこのペペロンチーノ

1,300yen
（税込1,430yen）

にんにくと唐辛子の風味が効いた
ペペロンチーノ。
カリカリに炒めたじゃこと４種のきのこが
良いアクセントです。

+100yenで
パンをセットに



+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

冬のおすすめメニュー

SEASONAL　DRINK



あんバターラテ

毎年、好評をいただいている『あんバターラテ』
あんこは木野産の小豆を使用。
寒いこの時期限定のメニューをぜひお楽しみ下さい。

750yen
(税込825yen)