

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、
お買い物のついでの小休憩や、
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珈琲店。
これからもずっとよろしくお願ひします。

木野の森珈琲店

kino no mori coffee

HAPIO

このマークがつ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 →



インスタグラム



表示税率は、イートイン消費税の10%の価格です。

サイフォン珈琲

たっぷり
約2杯分
※約280cc



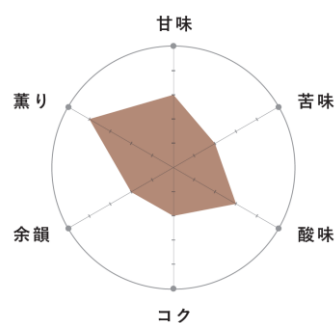
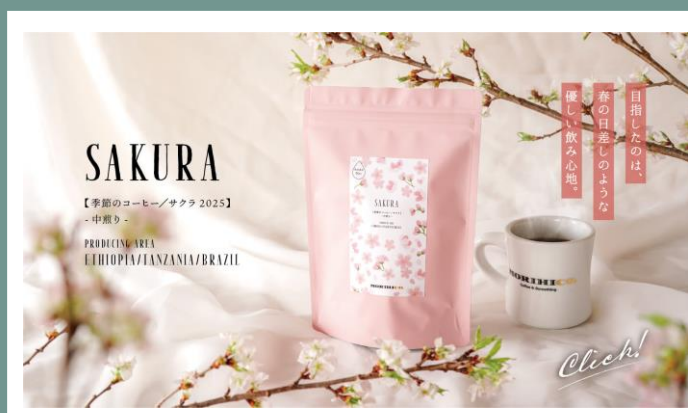
【季節のコーヒー・サクラ】

中深煎り

目指したのは
春の日差しのような優しい飲み心地。

エチオピアとタンザニア、ブラジルをブレンドし、紅茶のような華やかな
香りと口当たりの優しい甘酸味。飲み終えた後もふわっと口の中に広がり、
まるで春風のように。

720yen (税込 792 yen)



【季節のコーヒーをご自宅でもどうぞ】

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。



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 にな
春楡ブレンド 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

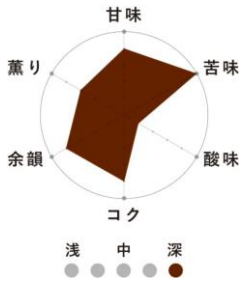
No.1 モリヒコブレンド

深煎り

【フレンチ】コクと甘味

670yen

(税込 737 yen)



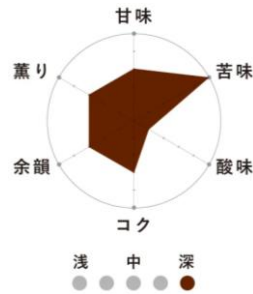
No.5 フレンチコロンビア

深煎り

豊かな風味

720yen

(税込 792 yen)



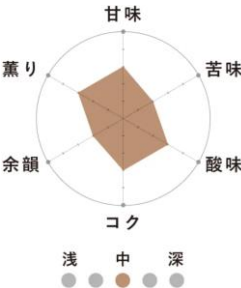
No.2 モリヒコブレンド

中煎り

【マイルド】やさしい風味

670yen

(税込 737 yen)



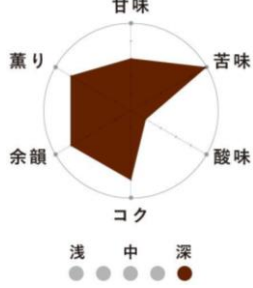
No.6 フレンチマンデリン

深煎り

華やかな風味

720yen

(税込 792 yen)



No.3 浅モカ

浅煎り

さわやかな風味

720yen

(税込 792 yen)



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

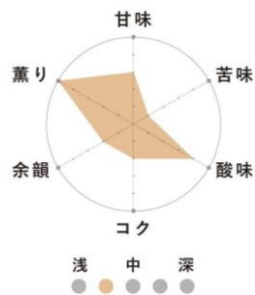
スペシャルティ珈琲

エチオピア・ストロベリーモカ

中浅煎り

750yen (税込 825 yen)

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。



S
SPECIALTY
COFFEE
Specialty geographic indications
product beans with unique
flavor profiles.

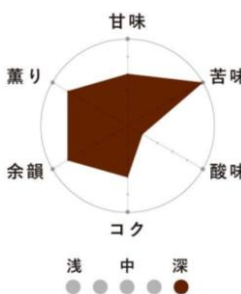
No.4 深モカ

深煎り

チョコの風味

720yen

(税込 792 yen)



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 737 yen)

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。

D
ccaf

エスプレッソアレンジ

デカフェに変更 +50 yen



北海道産牛乳を
たっぷり使用。



カフェラテ

HOT/ICE 670yen (税込 737 yen)



キャラメルラテ

HOT/ICE 720yen
(税込 792 yen)



ショコララテ

HOT/ICE 720yen
(税込 792 yen)



ヘーゼルナッツラテ

HOT/ICE 720yen
(税込 792 yen)



バニララテ

HOT/ICE 720yen
(税込 792 yen)

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 737 yen)

ソフトドリンク

【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 737 yen)



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

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)

キッズドリンク

マグカップはハピオオリジナルマグカップを使用しております。ハピオ店舗でお買い求めいただく事ができます。



- ・ オレンジジュース
- ・ 赤葡萄ジュース
- ・ メロンソーダ
- ・ コーラ
- ・ りんごジュース
- ・ ココア HOT/ICE

各400yen (税込 440 yen)

今月のパスタ
MONTHLY PASTA

提供時間 11:00～



木野産アスパラと若鶏の和風パスタ

1,300 yen
(税込 1,430 yen)

旬の木野産ハウスアスパラをオーブンで香ばしくロースト。
醤油ベースの和風だしとやわらかな若鶏、きのこの旨味が
食欲をそそる和風パスタ。

+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

カレー 11:00~



木野の恵みカレー

<サラダ付>

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 1,210 yen)

スキレットパスタ 11:00~

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。

+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

ハンバーグ

11:00~



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。



※ライス大盛は+100yen(税込110yen)

赤ワインと十勝マッシュのうまみが凝縮したデミグラスソース。

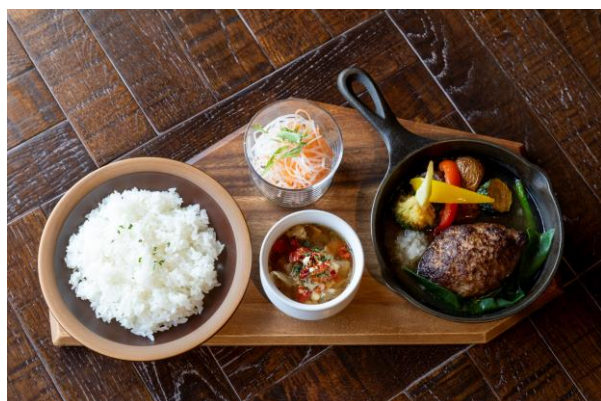
豊西牛ハンバーグ

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+選べるスープ>

1,700yen (税込 1,870 yen)



※ライス大盛は+100yen(税込110yen)

白出汁をベースにすりおろし生姜とにんにくを使った和風ハンバーグ。
隠し味に【すみえさんの豚丼のタレ】を使用。

豊西牛ハンバーグ

和風おろし
ソースセット

150g

<ハンバーグ+パン or ごはん+サラダ+選べるスープ>

1,700yen (税込 1,870 yen)

選べる
スープ

オニオンスープ 季節のポタージュ



写真はイメージです

※季節のポタージュの内容に関してはスタッフにお尋ねください。

追加で



パン 単品
100 yen
(税込 110 yen)



ライス 単品
200 yen
(税込 220 yen)



トカトカ
「黒豆食パン」
使用

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

リニューアルにつき只今販売休止中



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



もも はなぶた
とちち 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、
【とちちっ娘大根漬け】と山椒がアクセント。

+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



旬の食材が
ゴロゴロ入った
食べるスープ。

木野の恵みの
ココットスープ

地元で獲れた旬野菜のうまみが凝縮。
“チーズ”のkokとカツオ出汁のアクセントを
加えた謹製オニオンコンソメスープ。

700yen(税込 770 yen)



季節のココットポタージュ
木野産ごぼう

750yen(税込 825 yen)

+300yenで
パン・サラダをセットに

パン + サラダ

ホットケーキ

11:00~



自慢のホットケーキ

ここにしかない

木野の恵みを感じる

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。

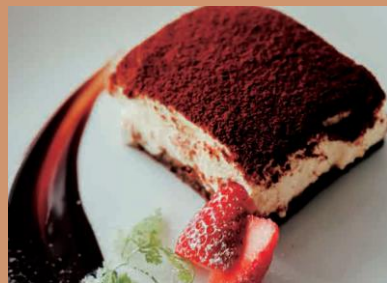
【とかちっ娘大根漬け 黒蜜付き】



850yen (税込 935 yen)

<ご注文いただいてから焼き上げますので20分程度お時間を頂きます。>

デザート



ティラミス



季節のティラミス
<抹茶>



ケーキ各種

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 770 yen)

750yen
(税込 825 yen)

単語帳サイズの
写真付きメニューを
ご覧ください。