

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いします。

木野の森珈琲店

kino no mori coffee



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。

Orange

Mix

JB JB
espresso espresso

期間
限定

JB SOFTCREAM ORANGE & YOGURT

JB ソフトクリーム オレンジ & ヨーグルト

オレンジ／ヨーグルト／ミックス

680yen

(税込 in 748yen / out 734yen)

今月のおすすめ

SEASONAL DRINK

(帯広市 日本茶cafe ^{ちやいこう} 茶淹香様に
冷茶の作り方、抹茶の点て方をご指導いただきました。)



特別な製法で作られた
上質な茶葉をゆっくり時間を
かけ抽出しました。

日本茶本来の
“あまみ” “うまみ”
をお楽しみください。

【水出し玉露冷茶】

500yen (税込 550 yen)



一杯ずつ丁寧に茶筌で
点てた抹茶を
十勝産牛乳の上に注ぎ
きれいな2層にした
涼しげなドリンクです。

【抹茶ラテ】

550yen (税込 605 yen)



※ご注文を頂いてから一杯ずつお作りしております。

サイフォン珈琲

たっぷり
約2杯分
※約280cc



【季節のコーヒー・Hikoboshi】

中浅煎り

オレンジやピーチのようなすっきりと爽やかな果実味

720yen (税込 792 yen)

夏の夜空に、恋焦がれる一杯を。

織姫を想う彦星のように、まっすぐに思いを届ける季節のブレンド。その味わいは、星々が語らう夏の物語のように静かに胸に沁みわたります。エチオピアの銘産地「グジ」「イルガチェフェ」「シダモ」。モカを代表とする3つの個性を、夏の大三角になぞらえ、ひとつに織り上げました。フルーティーな香りと軽やかな口当たり。夏にこそ味わいたい、爽やかなマリージュをどうぞ。



【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 にれ
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

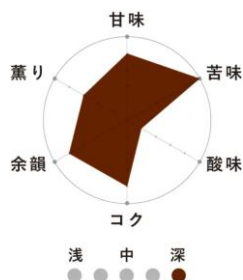
No.1 モリヒコブレンド

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。



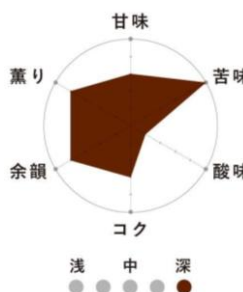
No.4 深モカ

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)

D_{ecaf}

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 +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 & レモンをお好みで選択できます。

670yen (税込 737 yen)



サイフォン提供



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 825 yen)



果汁 100%

オレンジ
ジュース

550yen

(税込 605 yen)



クリーム
ソーダ

750yen

(税込 825 yen)



ココア

HOT/ICE

720yen

(税込 792 yen)



果汁 100%

りんご
ジュース

550yen

(税込 605 yen)



果汁 100%

赤葡萄
ジュース

550yen

(税込 605 yen)

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。



果汁100%

- ・ オレンジジュース
- ・ 赤葡萄ジュース
- ・ りんごジュース

- ・ メロンソーダ
- ・ コーラ
- ・ 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～



木野産フルーツトマトとエビの冷製パスタ

1,400yen
(税込 1,540 yen)

太陽の光をたっぷり浴びた真赤な甘いフルーツトマトと、
バジルやアンチョビなどを合わせた少し酸味のあるソースに、
細くのどごしの良い冷たいパスタを絡めました。

+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>

1,100yen

(税込 1,210 yen)

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。

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。



<ハンバーグ+パン or ごはん+サラダ+選べるスープ>

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

150 g

1,700yen (税込 1,870 yen)

※ライス大盛は+100yen(税込110yen)



<ハンバーグ+パン or ごはん+サラダ+選べるスープ>

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

150 g

1,700yen (税込 1,870 yen)

※ライス大盛は+100yen(税込110yen)

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)

木野サンド

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。



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



もも はなぶた
とかち桃花豚 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、
【とかちっ娘大根漬け】と山椒がアクセント。

具材がゴロゴロ入った、豪快サンド。
パブ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

+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

11:00~

TakeOut OK



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”のコク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770yen)



白菜を軽く炙ってトッピング。
シャキシャキ食感を
お楽しみ下さい。

季節のココットポタージュ

木野産白菜の

冷製ポタージュ

750yen(税込825yen)

+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と黒蜜付き】



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

エスプレッソをたっぷりと浸みこませた
木野の森珈琲店自慢のティラミス。

700yen
(税込 770 yen)



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。

今月のおすすめデザート

Cakeのご紹介



抹茶ガトーショコラ

風味の良い抹茶と
ホワイトチョコレートを
使用し、アクセントに
黒糖のクッキーを入れて
仕上げました。

※一部に鶏卵・乳成分・小麦・アーモンド・大豆を含む



バスクチーズケーキ

牧場の搾りたて牛乳と
十勝産クリームチーズを
ふんだんに使用した
濃厚で風味のある
ケーキです。

※一部に鶏卵・乳成分を含む



北海道いちごミルクプリン

練乳を加えたミルキーで
なめらかなプリンに苺の
甘酸っぱいソースがアクセント。

※一部に鶏卵・乳成分・ゼラチン・りんごを含む

<※販売状況によって、提供する商品が変更となる場合がございます。>