

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願います。

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。

木野の森珈琲店

kinomori coffee

9月のお知らせ

NEW

Monthly Pasta
十勝産和牛のポロネーゼ



令和9年8月に十勝で開催される、第13回全国和牛能力共進会北海道大会のマスクット「和ぎゅー」です。

十勝産和牛と香味野菜をトマトソース、赤ワインでじっくり煮込みました。赤ワインの酸味や渋みが和牛のうま味を引き立て、奥深い味わいに仕上げました。当店イタリアンシェフ渾身の一品です。

9/5(金)~10/16(木)まで*

NEW

TAKE OUT

JB softcream

- ・紫芋
- ・ミックス
- ・ジャージー
- ・ホワイト

※原料がなくなり次第、販売を終了することがございます。



Seasonal Drink

帯広市日本茶Cafe茶淹香(ちやいこう)様にお茶の点て方をご指導頂きました。



NEW

ほうじ茶シェイクとわらび餅

一杯ずつ茶笥で点てたほうじ茶をシェイクにアレンジしました。黒蜜とわらび餅をトッピングした、和を愉しむデザートドリンクです。



NEW

抹茶ラテ ホット

先月大好評だった抹茶ラテアイスにHOTにしつらえた新作です。ご注文を頂いてから一杯ずつ茶笥で点てています。



抹茶ラテアイス

今月も継続です。

Cosmos

季節のコーヒー/コスモス
【中煎り】

Producing area
Tanzania, Guatemala, Brazil, Indonesia



秋を先取りした珈琲。



NEW

TAKE OUT

木野産 白いとうもろこしのポタージュ

木野産の白いとうもろこし「シャイニングコーン」が冷たいポタージュになりました。

【TEL】 0155-65-0640

【営】 10:00 ~ 19:00

(DRINK L.O.18:30

FOOD L.O.18:00)

※毎週木曜はすべてのメニュー L.O.18:00

【定休日】 年末年始

【住所】 音更町木野大通 西6丁目1



@KINOMORI_COFFEE



HP

※お席の御予約は承っておりません。

Purple Sweet Potato

Mix



期間
限定

JB SOFTCREAM PUEPLE SWEET POTATO

JB ソフトクリーム 紫芋

紫芋 / ミックス

680yen

(税込 in 748yen / out 734yen)

ジャージーホワイト

560yen

(税込 in 616yen / out 604yen)



今月のおすすめ

SEASONAL DRINK

NEW

【ほうじ茶シェイクと
わらび餅】

700yen

(税込 770 yen)

一杯ずつ茶筌で点てたほうじ茶を
シェイクにしました。
黒蜜とわらび餅をトッピングした
和を愉しむデザートドリンクです。

帯広市日本茶CAFE茶淹香
(ちやいこう) 様に
お茶の点て方をご指導
頂きました。

Favourites drink



NEW

【抹茶ラテ ホット】

550yen (税込 605 yen)

抹茶にフォームドミルクを加え
まろやかに仕上げました。



【抹茶ラテ アイス】

550yen (税込 605 yen)

抹茶と十勝産牛乳が
2層になった涼しげな一杯です。

今月のコーヒー

サイフォン珈琲

たっぷり
約2杯分
※約280cc



【季節のコーヒー・コスモス】

中煎り

目指したのは、秋を先取りした珈琲。

720yen (税込 792 yen)

爽やかなタンザニアをベースに、ふくよかな甘さのグアテマラ、ブラジル、インドネシアをブレンド。
メイプルシロップのようになめらかな口当たり、ほのかに感じるオレンジの甘酸味が初秋を感じさせます。
秋のはじめに心休まるマリアーージュをどうぞ。



【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

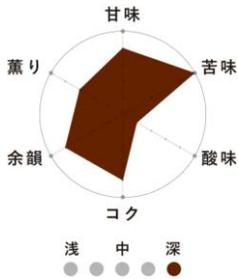
No.1 モリヒコブレンド

深煎り

【フレンチ】コクと甘味

670yen

(税込 737 yen)



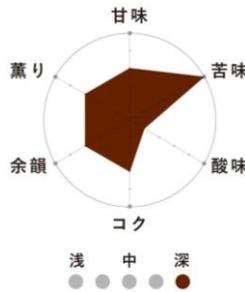
No.5 フレンチコロンビア

深煎り

豊かな風味

720yen

(税込 792 yen)



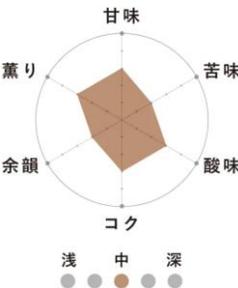
No.2 モリヒコブレンド

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

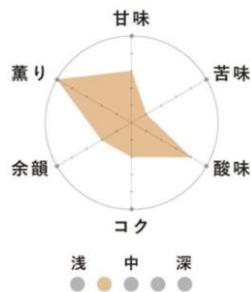
スペシャルティ珈琲

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。



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

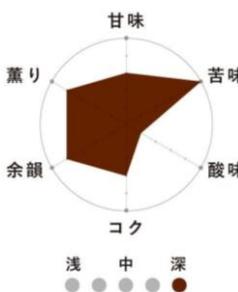
No.4 深モカ

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&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プン・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プン・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 11:00～14:00



十勝産和牛のボロネーゼ

1,600yen
(税込 1,760 yen)

十勝産和牛と香味野菜をトマトソース、赤ワインでじっくり煮込みました。
赤ワインの酸味や渋みが和牛のうまみを引き立て奥深い味わいに。
当店イタリアンシェフ渾身の一皿です。

+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 11:00~14:00



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 11:00~14:00

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 11:00~14:00



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>

赤ワインの深いコクとうまみが
凝縮したデミグラスソース。

豊西牛ハンバーグ

デミグラス
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)



<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
150 yen
(税込 165 yen)



ライス 単品
200 yen
(税込 220 yen)

ハンバーグ 17:00~18:00



<ハンバーグ+パン or ごはん+サラダ+選べるスープ>

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。

豊西牛ハンバーグ

チーズ & トマトソースセット 150g

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>

赤ワインの深いコクとうまみが凝縮したデミグラスソース。

豊西牛ハンバーグ

デミグラスソースセット 150g

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 150g

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
150 yen
(税込 165 yen)



ライス 単品
200 yen
(税込 220 yen)

ホットサンド 11:00~18:00



ハピオオリジナル
『ハピまん (チーズ)』をカリッと香ばしく焼いたホットサンド。

ハピまん
ホットサンドセット
750yen (税込 825 yen)

ハピまん
ホットサンド (単品)
350yen (税込 385 yen)



音更町が作付け日本一の小麦と酪農王国十勝のチーズを使った中華まん。3種類のチーズをブレンドしたハピオオリジナル商品です。

HAPIO ハピオ店で
購入できます。(冷凍品)

選べるスープ

オニオンスープ 季節のポタージュ



※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。

スープ 11:00~18:00 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)



ジューシーで甘い
シヤイニングコーンの
素材を生かした味わいの

季節のココットポタージュ
木野産白いとうもろこしの
ポタージュ 750yen (税込 825 yen)

※9月は冷たく、
10月は温かいポタージュでの提供になります。

+300yen で
パン・サラダをセットに



+



パン

サラダ

<土・日・祝日限定>

スキレットピッツァ 11:00~14:00



モツァ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ッツァ。

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+選べるスープ>

1,500yen
(税込 1,650 yen)



スキレット
直径 15cm

ピッツァ・
ビーフカレーセット
<ピッツァ+サラダ+選べるスープ>

木野の恵みカレーを使用し
スパイシーな美味しさ。

1,700yen
(税込 1,870 yen)

チーズの中身

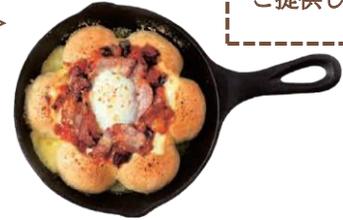


ピッツァ・
トマトとベーコンセット
<ピッツァ+サラダ+選べるスープ>

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。

1,700yen
(税込 1,870 yen)

チーズの中身



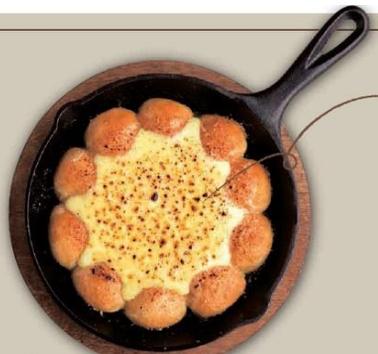
提供時はチーズが
かかった状態で
ご提供します。

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。		

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
1,500yen (税込 1,650yen)

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
1,700yen (税込 1,870yen)



ピッツァ・トマトとベーコン 単品
1,700yen (税込 1,870yen)



ケーキ&ドリンク サービスメニュー

14:00~18:00



上記の時間帯は、『ケーキと一緒にご注文』で下のドリンクがお得になります。

別添のメニュー表からお選びください。



十勝の銘店パティシエの方々が、当店の為に作っていただいたケーキです。

毎月、ケーキの種類は変わります。



HOT/ICE

アメリカーノ

400yen

(税込 440 yen)

香り高いエスプレッソに熱いお湯または冷水を注ぎすっきりとしたのど越しの良いコーヒーです。



果汁 100%

りんごジュース オレンジジュース

350yen

(税込 385 yen)

青森県産の完熟したりんごのみを使用した香りのよいジュースです。

ビタミンCが豊富で、ほどよく甘酸っぱいおいしさをどうぞ。



HOT/ICE

ココア

380yen

(税込 418 yen)

風味が豊かで、コクが深いなめらかな舌触りのココアです。