

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。

Mix

Mont Blanc



期間
限定

JB SOFTCREAM MONT BLANC

JB ソフトクリーム モンブラン

ミックス／モンブラン

680 yen

(税込 in 748yen / out 734yen)

ジャージーホワイト

560 yen

(税込 in 616yen / out 604yen)



今月のおすすめ

SEASONAL DRINK

クラフトジンジャー

HOT/ICE

500yen

(税込 550 yen)

数種類のスパイスをブレンドした特製ジンジャーシロップ。
スパイス香る大人のジンジャードリンクをお楽しみください。



今月のコーヒー

サイフォン珈琲

たっぷり
約2杯分
※約280cc

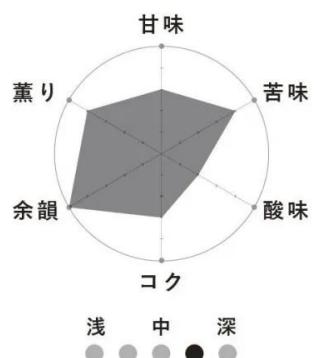


【季節のコーヒー・オペラ】 いつまでも感じる深い余韻。

中深煎り

720yen (税込 792 yen)

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。



【季節のコーヒーをご自宅でもどうぞ】

3周年記念特別メニュー スペシャルティコーヒー

サイフォン珈琲

たっぷり
約2杯分
※約280cc

【ケニア キグワンディ】

中深煎り

750yen

(税込 825 yen)

じっくり乾燥させることで、
ジューシーな酸味とやさしい甘さのバランスを
楽しめるコーヒーです。

- エリア：ケニア中部ニエリ
- 標高：1,600m
- 品種：SL28、SL34など
- プロセス：ケニアウォッシュ
- 生産者：キグワンディファクトリー



【コロンビア・トロピカルフルーツ】

中浅煎り

750yen

(税込 825 yen)

透明感のあるフルーティさとクリーミーな余韻が特徴の
特別なコーヒーです。

- エリア：コロンビア
ウイラ県ブルセラス、アセヴェド地区
- 標高：1,780m～1,900m
- 品種：Castillo、Colombia、Tabi 等
(カスティージョ、コロンビア、タビ)
- プロセス：ファーメンテッドウォッシュ
(嫌気、好気性発酵を伴うウォッシュ)
- 農園：El Diviso farm、Las Flores farm (エルディヴィソ、ラスフローレス)



たっぷり
約2杯分
※約280cc

サイフォン珈琲

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
春榆ブレンド 中深煎り
カカオのようなほろ苦さと長い余韻

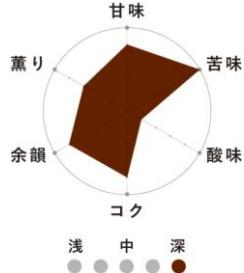
630yen
(税込693yen)

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.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.3 浅モカ 浅煎り

さわやかな風味

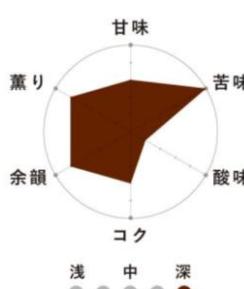


720yen

(税込 792 yen)

No.4 深モカ 深煎り

チョコの風味

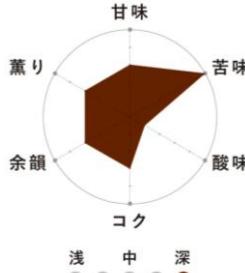


720yen

(税込 792 yen)

No.5 フレンチコロンビア 深煎り

豊かな風味

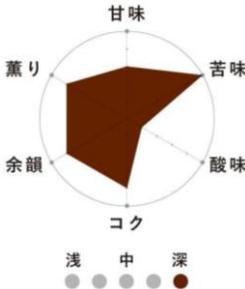


720yen

(税込 792 yen)

No.6 フレンチマンデリン 深煎り

華やかな風味



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



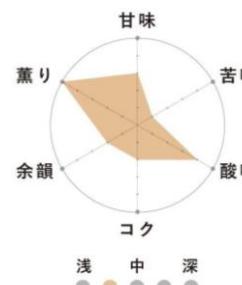
Special geographic microclimate
produce beans with unique
flavor profiles

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。



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(カフェインレス)
+ 50 yen で変更



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 バニララテ

HOT/ICE 720yen
(税込 792 yen) HOT/ICE 720yen
(税込 792 yen)

水出し珈琲



時間をかけて旨味をじっくり抽出。
豆本来の香りが際立ちクセの少ない
味わいです。

アメリカーノ

デカフェ(カフェインレス)
+ 50 yen で変更

香り高いエスプレッソの
濃厚さとドリップコーヒーの
ような軽やかさを併せ持った
すっきりとしたコーヒーです。



HOT/ICE
500yen
(税込 550 yen)



670yen
(税込 737 yen)



エスプレッソ、水出し珈琲、アメリカーノには
当店オリジナル春榆（はるにれ）ブレンドを
使用しています。 (デカフェを除く)

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ンブン・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。

注文を受けてから1杯ずつ茶筅で丁寧に点てています

ほろ苦く香り高い抹茶と、
十勝産牛乳のミルキーな
ハーモニーをお楽しみください。



抹茶ラテ

HOT/ICE

550yen

(税込 605 yen)



夕暮れコーラ
フロート

750yen
(税込 825 yen)



クリーム
ソーダ

750yen
(税込 825 yen)

キッズドリンク



ココア

HOT/ICE

720yen
(税込 792 yen)



果汁 100%

赤葡萄
ジュース

550yen
(税込 605 yen)

果汁 100%

オレンジ
ジュース

550yen
(税込 605 yen)

果汁 100%

りんご
ジュース

550yen
(税込 605 yen)

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



蒸し鶏と水菜のフォー 木野の森風

1,100yen
(税込 1,210 yen)

鶏がらベースのあっさりとしたスープに
パリッと焼いた鶏皮チップスと蒸した鶏のほぐし身、
香ばしく素揚げした肉団子をトッピング。
ベトナムで人気のフォー（ライヌードル）を
木野の森風にアレンジしました。

※ 詳しくは、ランチセットドリンクサービス
のページあるいはスタッフまでお尋ねください。



150yenで
パンをセットに



+300yenで
スープ・サラダをセットに



オニオン
スープ

or



かぼちゃの
ポタージュ

+



サラダ

カレー

11:00~14:00

ランチ
ドリンク

※ 詳しくは、ランチセットドリンクサービスのページあるいはスタッフまでお尋ねください。



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 11:00~14:00

ランチ
ドリンク

※ 詳しくは、ランチセットドリンクサービスのページあるいはスタッフまでお尋ねください。

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)

こつ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



オニオン
スープ

or



かぼちゃの
ポタージュ

+



サラダ

ハンバーグ

ランチ
ドリンク

11:00~14:00

17:00~18:00

※ 詳しくは、ランチセットドリンクサービスのページあるいはスタッフまでお尋ねください。



<ハンバーグ+パン or ごはん+サラダ+選べるスープ>



<ハンバーグ+パン or ごはん+サラダ+選べるスープ>

選べる
スープ

オニオンスープ



かぼちゃの
ポタージュ

or



追加で



パン 単品

150 yen

(税込 165 yen)



ライス 単品

200 yen

(税込 220 yen)

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100%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)

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100%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)

ホットサンド 10:00~18:00



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。

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

かぼちゃの
ポタージュ



or



スープ 10:00~18:00 TakeOut OK



旬の食材が
ゴロゴロ入った
食べるスープ。



ほっこりとした
優しい甘さを
生かした味わい。

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 770 yen)

季節のココットポタージュ

木野産かぼちゃの
ポタージュ 700yen (税込 770 yen)

※北海道産になる場合があります。

+300yenで

パン・サラダをセットに



+



サラダ

ランチセットドリンク サービスタイム

11:00~14:00

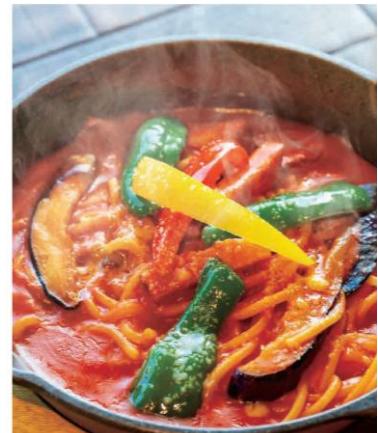
お好きな食事と一緒にいかがですか。

ランチタイムは、
上記メニューと『一緒にご注文』で
下のドリンクが400円でご注文できます。



このマークが
目印です。

- ・ハンバーグ（各種）
 - ・ナポリタン
 - ・月替わりパスタ（麺類）
 - ・木野の恵みカレー
- <土日祝限定品>
- ・スキレット
ピッツアセット（各種）



HOT/ICE

デカフェ（カフェインレス）
+ 50 yen で変更

アメリカーノ

400yen

（税込 440 yen）

香り高いエスプレッソの
濃厚さとドリップコーヒーの
ような軽やかさを併せ持った
すっきりとしたコーヒーです。



果汁 100%

りんごジュース
オレンジジュース

400yen

（税込 440 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。

<土・日・祝日限定>

スキレットピツツア 11:00~14:00

ランチ
ドリンク

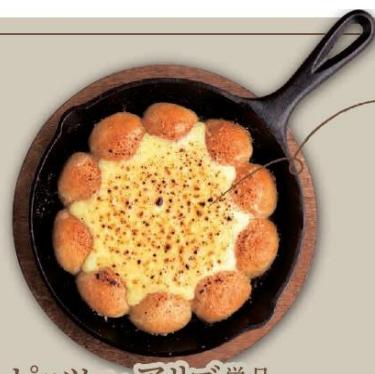
※ 詳しくは、ランチセットドリンクサービスのページあるいはスタッフまでお尋ねください。



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



ピツツア・アリゴ単品
1,500yen (税込 1,650yen)

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+選べるスープ>

1,500yen
(税込 1,650 yen)



ピツツア・
ビーフカレーセット

<ピツツア+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)

ピツツア・
トマトとベーコンセット

<ピツツア+サラダ+選べるスープ>
ピリ辛トマトソースに
ベーコンが歓喜相性。
ポーチドエッグを絡めてどうぞ。

1,700yen
(税込 1,870 yen)

選べる
スープ

オニオンスープ



かぼちゃのポタージュ

or



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

1,700yen (税込 1,870yen)



ピツツア・トマトとベーコン 単品

1,700yen (税込 1,870yen)

ケーキ&ドリンク サービスタイム

14:00~18:00



※組み合わせ一例です

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400円でご注文できます。

別添のメニュー表から
お好きなものを
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

デカフェ(カフェインレス)
+ 50 yen で変更

アメリカーノ

400yen

(税込 440 yen)

香り高いエスプレッソの
濃厚さとドリップコーヒーの
ような軽やかさを併せ持った
すっきりとしたコーヒーです。



りんごジュース
オレンジジュース

400yen

(税込 440 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。



ココア

400yen

(税込 440 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。