

## 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。

*Yuki no Oshiruko*



期間  
限定

JB SOFTCREAM KAGAMIMOCHI  
JB ソフトクリーム  
雪のおしるこ鏡餅

雪のおしるこ鏡餅

**720** yen

(税込 in 792 yen / out 777 yen)

ブラック

**560** yen

(税込 in 616 yen / out 604 yen)



# 今月のおすすめ

## SEASONAL DRINK

### ヨーグルトと ブルーベリーのラッシー

500yen  
(税込 550 yen)

ミックスベリーとはちみつでやさしく仕上げたラッシーは、  
今月のパスタとの相性抜群です。



# 今月のコーヒー

## サイフォン珈琲

たっぷり  
約2杯分  
※約280cc



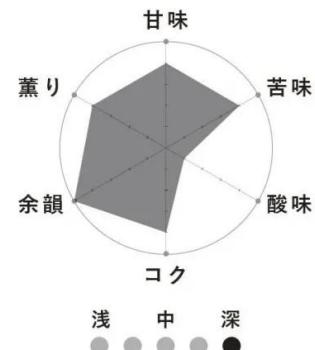
### 【季節のコーヒー・ウインター】

深煎り

身体の芯まで包み込む芳香。

720yen (税込 792 yen)

コロンビアをベースにエチオピア、グアテマラをブレンド。  
口溶けるビター感と、カラメルや黒糖のようなアフターテイスト。  
本格的な冬の到来に温かい余韻を楽しめるコーヒーです。  
長い冬に寄り添う、この季節ならではの香りをどうぞ。



【季節のコーヒーをご自宅でもどうぞ】

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

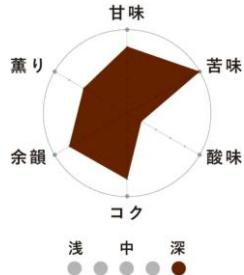
630yen  
(税込693yen)

# 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 淡煎り

さわやかな風味

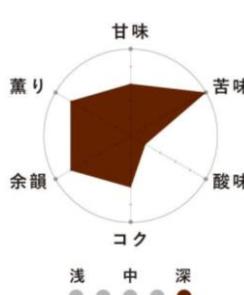


720yen

(税込 792 yen)

## No.4 深モカ 深煎り

チョコの風味

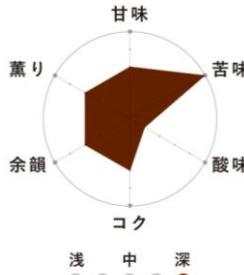


720yen

(税込 792 yen)

## No.5 フレンチコロンビア 深煎り

豊かな風味

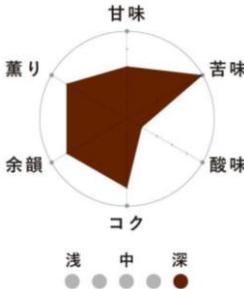


720yen

(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

S

SPECIALTY  
COFFEE

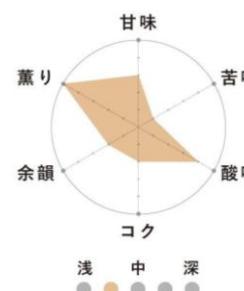
Special geographic microclimate  
produces beans with unique  
flavor profiles

## 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

<sub>ecaf</sub>

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



### 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)

### カフェラテ



HOT/ICE 670yen (税込 737 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)



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)

## ココア

HOT/ICE

720yen  
(税込 792 yen)



## クリーム ソーダ

750yen  
(税込 825 yen)

果汁 100%

## 赤葡萄 ジュース

550yen  
(税込 605 yen)

## キッズドリンク



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



## 焼きチーズカレーパスタ

1,200yen  
(税込 1,320 yen)

壳パイシーなカレーと  
香ばしく焼いたチーズが  
食欲をそそります。

※ 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。



+300yenで  
スープ・サラダをセットに



オニオン  
スープ

or



とうもろこしの  
ボタージュ

+



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)



## 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。



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>



<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



とうもろこしの  
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。

**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

とうもろこしの  
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。



ジユーシーで甘い  
シャイニングコーンの  
素材を生かした味わい。

## 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

木野産白いとうもろこしの  
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



+



パン

サラダ

# ランチセットドリンク サービスタイム

11:00~14:00

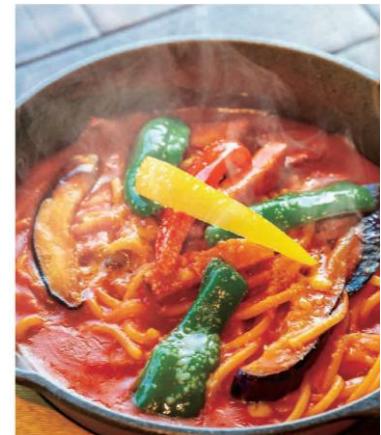
お好きな食事と一緒にいかがですか。

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。



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

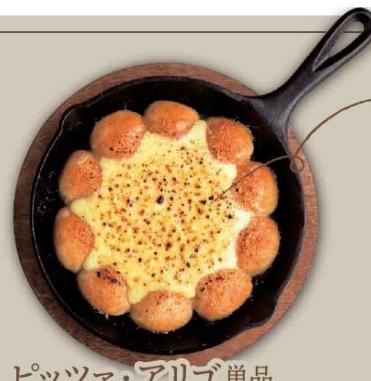
※ 詳しくは、ランチセットドリンクサービスのページあるいはスタッフまでお尋ねください。



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)

チーズの中身



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  
ベーコンが歴然相性。  
ポーチドエッグを絡めてどうぞ。

1,700yen  
(税込 1,870 yen)

オニオンスープ



とうもろこし  
のポタージュ



選べる  
スープ

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



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。



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。



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。