

秋の特別メニュー



11:00~15:30 (LO.15:00)



New

フランスのママの味をナチュラルの森風にアレンジ!
ひき肉とかぼちゃでお腹も大満足!

かぼちゃの
パルマンティエ

サラダとパンが付きます

小麦 乳 ¥1,300

ハロウィンソーダ

期間
限定



¥500

バタフライピーの青色とレモン汁の化学反応で紫色に変化した不思議なドリンク。ナタデココとパイナップルで食感も楽しく仕上げました。

クラフトコーラ



¥600

オリジナルブレンドのスパイスを使ったヘルシーな自家製コーラです。異国感漂うスパイシーな味わいがクセになる。ほどよい甘さと酸味のドリンク。

ホワイトソーダ



乳 ¥500

大人も子どもも大好きな、昔懐かしいあの味...!? を手作りで再現しました。炭酸なしでもお作りできます!



卵 乳

スイートポテト ¥400

おすすめ



卵 乳

秋のソフトクリーム ¥680



卵 乳

かぼちゃプリン ¥450

MENU

OPEN 11:00 > CLOSE 15:30 (LO.15:00)

森のアジアな定食

MORI no Asian set meal



A 蜜汁チャーシュー 乳 小麦 えび
 ごはん・スープ・3種のおかず付 **¥1,500**
 チャーシューは焼き豚のこと。香港風に焼き上げに蜂蜜をぬり完成!複雑なスパイスの香りと蜂蜜の甘さがクセになるかも。



B 魚の豆豉ソース蒸し 乳 小麦 えび
 ごはん・スープ・3種のおかず付 **¥1,500**
 豆豉って何?って思いますよね。黒豆を発酵させたものでアジアの調味料。日本だと納豆にちよっぴり似てる?



C 海老のXO醬炒め 乳 小麦 えび
 ごはん・スープ・3種のおかず付 **¥1,500**
 XO醬って海鮮の旨味をぎゅっと詰めた調味料。「XO」はブランデーの最高級品、なので「XO醬」も最高級の調味料の意味。

PASTA&PIZZA

パスタとピザ



昔なつかしナポリタン 卵 乳 小麦
 サラダ付 **¥1,200**
 ちよっぴり昭和レトロな一品!!
 秘伝のソースが決め手!スパゲティの茹で上がりも昭和の喫茶店風。



マルゲリータ 卵 乳 小麦
¥1,200
 言わずと知れたトマトとバジルのピザ。バジルを使用したジェノベーゼソースで濃厚さを増しています。



ポテマヨ 卵 乳 小麦
¥1,200
 ポテトサラダとツナは相性抜群!そこにコーンも加われば、最高の罪なおいしさ。お子さまにもオススメです!

SET DRINK +200

- ・コーヒー【ホット・アイス】
- ・エント茶【ホット・アイス】
- ・オレンジジュース
- ・イタドリ茶【ホット・アイス】

SET DRINK +300

- ・湧水レモネード【ソーダ・ホット】
- ・ホホワイトソーダ
- ・湧水ブルーベリービネガー【ソーダ・ホット】
- ・ハロウィンソーダ
- ・クラフトコーラ
- ・カフェオレ【ホット・アイス】

キッズ

小学生以下



おこさまランチ 卵 乳 小麦 えび
 ジュース付 **¥850**
 ※セットドリンクは対象外です
 今も昔もおこさまが大好き!ケチャップライス、エビフライ等好きなものを盛り込みました。

A LA CARTE

- チーズミートドッグ 卵 乳 小麦 ¥550
- サーモンリエットのサンドイッチ 卵 乳 小麦 ... ¥480
- フライドチキン 卵 乳 小麦 ¥500
- フライドポテト 卵 乳 小麦 ¥500

DRINKS



湧水レモネード

【ソーダ・ホット】¥500

手作りで仕込んでいます。余計なものを一切入れない、ハチミツとレモンと砂糖のみ!



湧水ブルーベリービネガー

【ソーダ・ホット】¥500

100%ブルーベリー の果実だけを発酵させたドリンク。アミノ酸たっぷりのローヤルゼリーを配合。疲れた体に活力を!



エント茶

【ホット・アイス】¥400

邪気を遠ざけると言われている香りを持つ野草茶。「エント」ってアイヌ語なのを知っていました?



イタドリ茶

【ホット・アイス】¥400

古くから飲まれている野草茶。茎の赤い斑点を虎の模様に見立てて漢字では「虎杖」と書くこともあります。



コーヒー

【ホット・アイス】¥400

ホットコーヒーは駒ヶ岳の炭を利用し、丹念に焙煎した「炭焼きコーヒー」を使用。鼻にぬける炭の香りが「ほっ」



オレンジジュース

¥400



湧水麦茶

¥200



カフェオレ

【ホット・アイス】¥400

DESSERTS

とろ〜り濃厚!



おすすめ

ソフトクリーム

¥400



コーヒーゼリーソフト

¥580