

Mont Blanc Pancake

季節限定
モンブランパンケーキ

濃厚なモンブランクリームの中には優しいミルク味のブランマンジェをしのばせ、和菓子の皮を丸ごとトッピング。爽やかな紅茶のソース、ドライ無花果やキャラメリゼしたナッツとともに、秋らしい一皿をお楽しみください。



1,580円 (1,738円)



季節限定

秋の収穫祭プレート

Autumn Harvest Plate
季節のおすすめ焼き菓子をお楽しみください。
●和菓子の皮 ●2種の焼き菓子(白糖わり) ●大江ノ郷ぶり

1,300円 (1,430円)

ココロロール

Cocco Rollcake
大山麓産の生乳で作った生クリームのもっちりふわふわロールケーキ。

450円 (495円)

季節限定

黒みつお芋ミルクティー

Kuromitsu Sweet Potato Milk Tea
黒蜜ゼリーにロイヤルミルクティーを注ぎ、生クリーム、さつまいものダイスと黒胡麻をトッピング。

640円 (704円)

季節限定

キャラメルマロンサンデー

Caramel Chestnut Sundae
たまごソフトとキャラメルソース、和菓子のダイスに、シュー生地ラスクはサクサク食感を、トッピングに和菓子のココアラングドシャを添えて。

650円 (718円)

森の中のガーデンカフェ

cocogarden
OENOSATO NATURAL FARM

Oenosato Pancake

賞味期限は10分のみ。
ココでしか味わえない極上パンケーキ。

きつね色に焼きあがった熱々のパンケーキの上に琥珀色のメープルシロップと、角が取れて滑りそうなバター。ふっくらとした生地にナイフを入れる瞬間は何よりの贅沢。ココガーデンのパンケーキとともに極上のひとときをお過ごしください。



大江ノ郷パンケーキ

980円 (1,078円) ●メープルシロップ付き

卵の力だけでふんわり焼き上がったパンケーキ。シンプルに、バターとメープルシロップで。

Ice on Pancake



アイス・オン・パンケーキ

1,180円 (1,298円)

●メープルシロップ付き

焼きあがったパンケーキに、冷たいたまごソフトを添えて。

Caramel Banana Pancake



キャラメルバナナパンケーキ

1,180円 (1,298円)

たっぷりの生クリームに自家製キャラメルソース、フローズンバナナの特製ソース、練乳のまろやかな甘さをプラス。

French Pancake



フレンチパンケーキ

1,130円 (1,243円)

一度焼いたパンケーキに、天美卵と生クリームの特製ソースを塗り、冷たいたまごソフトを添えて。

Berries Pancake



木苺のパンケーキ

1,180円 (1,298円)

フローズンバナナとブルーベリーを飾り、自家製キャラメルソース、練乳のまろやかな甘さをプラス。

！パンケーキについて

当店のパンケーキは膨張剤を使わず卵白の力だけで焼き上げ、しっとりとした食感を理想としております。そのため、焼き具合によってはレアに感じられる場合もございますが、「しっかり焼き」などのご希望も承りますので、ご注文の際、スタッフに直接お申し付けください。焼き直しも対応させていただきます。

パンケーキをカスタマイズ

メニューにマークがついていれば追加できます。

パンケーキ1枚 470円 (517円)

バター 100円 (110円)

生クリーム 170円 (187円)

たまごソフト 250円 (275円)

メープルシロップ 60円 (66円)

※0円内はすべて税込価格です。

Drinks

●マークのドリンクはパンケーキやスイーツに 税込 121円引き でセットにできます。 *環境に配慮し、ストローの提供を控えています。

コーヒー / エスプレッソ

Coffee / Espresso

●ブレンドコーヒー 630円 (693円) ●HOT

●ノンカフェインコーヒー 630円 (693円) ●HOT

●アイスコーヒー 630円 (693円) ●COLD

●ウィナーコーヒー 680円 (748円) ●HOT

●カフェオレ 650円 (715円) ●HOT ●COLD

●エスプレッソ (45ml) 630円 (693円) ●HOT

●コーヒーフロート 700円 (770円) ●COLD

●カフェラテ 680円 (748円) ●HOT ●COLD

●カプチーノ 680円 (748円) ●HOT ●COLD

●ソイラテ 680円 (748円) ●HOT ●COLD

●キャラメルマキアート 700円 (770円) ●HOT ●COLD

●ハニーラテ 700円 (770円) ●HOT ●COLD

紅茶 / ハーブティー

Tea / Herbal Tea

●アールグレイ 630円 (693円) ●HOT

●ダーージリン 630円 (693円) ●HOT

●シナモンスパイス 630円 (693円) ●HOT

●カモミール 630円 (693円) ●HOT

●レモングラス 630円 (693円) ●HOT

●ハイビスカス 630円 (693円) ●HOT

●ティーポット + 100円 (110円)

おかわりを楽しまたい方のポットサービス。

●アイスティー(アールグレイ) 630円 (693円) ●COLD

●ロイヤルミルクティー 680円 (748円) ●HOT ●COLD

●豆乳キャラメルチャイ 700円 (770円) ●HOT

●アイスティー(アールグレイ) 630円 (693円) ●COLD

●ロイヤルミルクティー 680円 (748円) ●HOT ●COLD

●豆乳キャラメルチャイ 700円 (770円) ●HOT

●アイスティー(アールグレイ) 630円 (693円) ●COLD

●ロイヤルミルクティー 680円 (748円) ●HOT ●COLD

●豆乳キャラメルチャイ 700円 (770円) ●HOT

●アイスティー(アールグレイ) 630円 (693円) ●COLD

●ロイヤルミルクティー 680円 (748円) ●HOT ●COLD

●豆乳キャラメルチャイ 700円 (770円) ●HOT

●アイスティー(アールグレイ) 630円 (693円) ●COLD

オリジナルドリンク / 季節限定

Original drinks / Seasonal

●黒みつお芋ミルクティー 640円 (704円) ●HOT

●フルーツスムージー 650円 (715円) ●HOT

●ラズベリーサイダー 650円 (715円) ●HOT

●オレンジハイビスカス 650円 (715円) ●HOT

●アイスティー(アールグレイ) 630円 (693円) ●COLD

●ロイヤルミルクティー 680円 (748円) ●HOT ●COLD

●豆乳キャラメルチャイ 700円 (770円) ●HOT

●アイスティー(アールグレイ) 630円 (693円) ●COLD

●ロイヤルミルクティー 680円 (748円) ●HOT ●COLD

●豆乳キャラメルチャイ 700円 (770円) ●HOT

●アイスティー(アールグレイ) 630円 (693円) ●COLD

●ロイヤルミルクティー 680円 (748円) ●HOT ●COLD

●豆乳キャラメルチャイ 700円 (770円) ●HOT

●アイスティー(アールグレイ) 630円 (693円) ●COLD

●ロイヤルミルクティー 680円 (748円) ●HOT ●COLD

●豆乳キャラメルチャイ 700円 (770円) ●HOT

●アイスティー(アールグレイ) 630円 (693円) ●COLD

●ロイヤルミルクティー 680円 (748円) ●HOT ●COLD

●豆乳キャラメルチャイ 700円 (770円) ●HOT

●アイスティー(アールグレイ) 630円 (693円) ●COLD

●ロイヤルミルクティー 680円 (748円) ●HOT ●COLD

素材のおはなし
私たちは、コーヒー豆、ハーブ・紅茶葉、豆乳、シュガーに至るまでオーガニック認証のものを使用しています。牛乳、バター、生クリームも厳選して使用しています。全てはお客様のかけがえのないひとときのために。

※0円内はすべて税込価格です。

1日限定30食

1日限定30食

炊きたてご飯に「天美卵」をほろり。たまごかけ専用醤油「天のしずく」を回しかける。産みだす卵ならではの濃厚でコクのある味わいをご堪能いただけます。シンプルながらも、たまごの美味しさが際立つ滋味深さです。



たまごかけご飯セット 700円 (770円)

●ごはん ●天美卵 ●たまごスープ ●3種の漬物 ●ほうじ茶

121円引きでドリンクがセットできます。●マークからお選びください。



おかわり 280円 (308円)

●ごはん ●天美卵 (「たまごかけご飯セット」に1回のみ追加できます。)



天美卵
北海道産のたまごを、二十種類以上の品種から厳選し、自家製飼料で育てた平飼いコウジ産の卵です。
天のしずく
創業百五十周年の記念品として、天美の卵に合わせた調味料で、天のしずくを仕上げた天美卵の調味料。天のしずくは、天のしずくを仕上げた天美卵の調味料。天のしずくは、天のしずくを仕上げた天美卵の調味料。
鳥取県産米
鳥取の産んだ水、空気、土壌が育ち、光沢があり、たまごとの相性も抜群です。



濃厚「天美卵」をたまごかけご飯で堪能