



FRESH CHEESE & CREAM BAR

フレッシュチーズ&クリームバー

プレミアムブラン・ミルクプラン・チーズプランは
おかわり自由でお楽しみいただけます！

パンやオリーブオイル、蜂蜜、自家製コンフィチュール…

多彩なトッピングで新しい味を発見しましょう！

さらに、メイン料理やサラダにチーズやクリームを合わせると
味わいに奥行きやコクが生まれます。

—— 楽しみ方、いろいろ ——

- 1 店内中央にある「フレッシュチーズ&クリームバー」へGO。
- 2 青いお皿にお好きなチーズやバゲットなどをお取りください。
- 3 続いてトッピング！
チーズ&クリームに直接トッピングします。
まずはシンプルに。塩コショウ程度にして、素材そのものの味わいを確認。
見た目は似てますが、それぞれの乳味・酸味・物性など個性を発見！
- 4 おかわりでは、思いっきりトッピングを楽しみましょう！
スタッフのおすすめや案内POPを参考に、自分流にカスタマイズ！

Attention
Please!

◎おかわりする時は使用済の小皿を「小皿下げ」へ。

◎青いお皿はお一人様一枚を繰り返しご使用ください。

◎アルコールスプレーやビニール手袋はご自由にお使いください。

◎食べ残しのないようお楽しみください。

DRINK MENU (追加)

GLASS WINE グラスワイン ALL ¥700(税込¥770)

スパークリングワイン 白ワイン 赤ワイン

BOTTLE WINE ボトルワイン ALL ¥4,000(税込¥4,400)

オヤデカデナス カヴァ ブリュット ナトゥーレ

メタル シャルドネ

メタル カベルネソーヴィニヨン

アップル ツリー フラット ロゼ

※この他にもご用意がございます。お近くのスタッフにお声がけください。

BEER & HIGHBALL ビール & ハイボール ALL ¥700(税込¥770)

生ビール ハイボール

オールフリー(ノンアルコール)

MILK DRINK ミルクドリンク ALL ¥700(税込¥770)

大人のいちごミルク

大人のチョコミルク

大人の塩キャラメルミルク

MILK WITH MASCARPONE DRINK

マスカルポーネドリンク ALL ¥800(税込¥880)

大人のいちごミルク & クリーム

ティラミスラテ & クリーム

SOFT DRINK ソフトドリンク ALL ¥600(税込¥660)

ブレンドコーヒー

カモミールティー(ホット)

アイスコーヒー

アイ스티ー アールグレイ

有機オレンジジュース

有機アップルジュース

100%パイナップルジュース

アイスミルク(低温殺菌牛乳) ¥200(税込¥220)

有機アールグレイ ミルク付き ¥700(税込¥770)

有機セイロン ミルク付き ¥700(税込¥770)

有機ハーブティーグリーンルイボス ¥700(税込¥770)



当レストランで使われているタカナシ乳業の乳製品は
タカナシミルクWEBSHOPでお買い求めいただけます。
<https://www.takanashi-milk.com/>



GRAND MENU

TAKANASHI MILK TOUR

タカナシミルクツアー

おいしくてユニークなミルクの旅を

タカナシミルクレストランでの食事を「タカナシミルクツアー」と名付けました。
前菜からメイン・デザート・ドリンクまで、ミルクの世界をたっぷりお楽しみください。

5つのプランをご用意しました。
メイン・デザート・ドリンクは右記からお選びください。

オススメ
タカナシ自慢のチーズやミルクたちがフルラインナップ！
PREMIUM PLAN
HOLIDAY ￥3,500(税込 ￥3,850)
WEEKDAY ￥3,300(税込 ￥3,630)

ブリーズ・ドゥ・メールプレート
フェッセル・カマンベール・発酵バター、3種すべてをお楽しみいただけます。
フレッシュチーズ&クリームバー
メインプレート
デザート
プレミアムドリンク



日本やフランスで受賞歴のあるブリーズ・ドゥ・メールのブリーズ・ドゥ・メールのプレート

オススメ
スタッフいちおし！ミルクツアーを楽しもう！
MILK PLAN
HOLIDAY ￥2,700(税込 ￥2,970)
WEEKDAY ￥2,500(税込 ￥2,750)

フレッシュチーズ&クリームバー
メインプレート
デザート
ドリンク

チーズをたっぷり楽しみたい！
CHEESE PLAN
HOLIDAY ￥2,200(税込 ￥2,420)
WEEKDAY ￥2,000(税込 ￥2,200)

フレッシュチーズ&クリームバー
ドリンク

お食事のみを楽しみたい！
LIGHT PLAN
HOLIDAY ￥2,200(税込 ￥2,420)
WEEKDAY ￥2,000(税込 ￥2,200)

メインプレート
ドリンク

デザートを楽しみたい！
DESSERT PLAN
HOLIDAY ￥2,200(税込 ￥2,420)
WEEKDAY ￥2,000(税込 ￥2,200)

デザート
根釧バターサンド「至福のプレーン」
ドリンク

MAIN PLATE メインプレート キャロットラペのリーフサラダ・バゲット付き



タカナシ北海道牛乳
百年の季をたっぷり使用
百年の季グラタン
・マカロニ
・マッシュルーム
・玉ねぎ
・パン粉



デューセルきのこクリームが
芳醇に香る
もっちりもち生パスタ
きのこ ペコリーノとともに
・舞茸
・フライドオニオン
・ペコリーノ



トマトクリームと
チェリートマトを楽しむ
もっちりもち生パスタ
トマト パルミジャーノとともに
・ひき肉
・セミドライチェリートマト
・パルミジャーノ



特製エペス×ヨーグルトソース
でもっと楽しむ
デミグラスソース
ハンバーグ
・アボカド
・セミドライチェリートマト
・ブレンヨーグルト
・クリームエペス



外はサクサク中は超クリーミー
また食べたくなる優しい味わい
特製クリーミー
コロッケ
・マスタードケチャップソース
※カニエキスを使用しています。



カルチャードローファット
バターミルク仕立て
オマールクリーム
スープ
・赤黄ピーマン
・茄子
・ズッキーニ
・パセリ
・オリーブオイル
※カニエキス・エビエキスを使用しています。

DESSERT デザート



北海道ホイップクリーム
グラスケーキ



濃厚ヨーグルトクリーム
グラスケーキ



フロマージュブランアイスと
キャラメルアイス



ホイップクリームで楽しむ
チョコレートパウンドケーキ
オレンジピール入り



北海道ペイクドチーズタルト



低温殺菌ミルクプリン

PREMIUM DRINK プレミアムドリンク プレミアムブラン以外をオーダーされても+¥330(税込)で変更できます。



MILK WITH MASCARPONE DRINK
低温殺菌牛乳をベースとしたそれぞれのフレーバーに、
マスカルポーネクリームをトッピング。マスカルポーネと
合わせた生クリームのコクもお楽しみください。

M 大人のいちごミルク&クリーム
自家製いちごコンフィチュールでつくる
甘酸っぱいいちごミルクにマスカルポーネ
クリームをトッピング。
N ティラミスラテ&クリーム
ビターなチョコレートを加えたエスプレッ
ソミルクにマスカルポーネクリームをトッピング。



MILK DRINK
岩手県葛巻町で育まれた低温殺菌牛乳を使用。
生乳本来のおいしさを楽しめるオリジナルドリンク。

O 大人のいちごミルク
いちごコンフィチュールでつくる贅沢ないちごミルクです。
P 大人のチョコミルク
カカオ香るビターなチョコレートミルクにシナモンのアクセント。
Q 大人の塩キャラメルミルク
甘さ控えめのキャラメルミルクに塩気のあるサクサククッキー。

有機紅茶
有機アールグレイ ミルク付き
有機セイロン ミルク付き
有機ハーブティーグリーンルイボス

アルコール
グラスワイン スパークリング・白・赤
生ビール
ハイボール

ノンアルコール
オールフリー

DRINK ドリンク

ブレンドコーヒー
アイスコーヒー
カモミールティー(ホット)
アイ스티ーアールグレイ
有機オレンジジュース
有機アップルジュース
100%パイナップルジュース
アイスマルク(低温殺菌牛乳)

OPTION オプション プラス1品



ブリーズ・ドゥ・メール カマンベール ￥800(税込 ￥880)
フライドポテト ￥400(税込 ￥440)
グリーンリーフミニサラダ ￥400(税込 ￥440)
石窯バゲット(2切れ) ￥200(税込 ￥220)

※食物アレルギーをお持ちのお客様はスタッフまでおたずねください。 ※写真はイメージです。※季節や仕入れ状況により内容が異なる場合がございます。