



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
夏の牛乳をたっぷり使用
夏の牛乳グラタン
・マカロニ ・ベーコン
・マッシュルーム
・玉ねぎ
・パン粉
タカナシ
夏の牛乳



デュク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



特製エベス×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
・プレーンヨーグルト
・クリームエベス



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



チョコレートパウンドケーキ
オレンジピール入り
マスカルポーネクリーム添え



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。