



FRESH CHEESE & CREAM BAR

フレッシュチーズ&クリームバー

プレミアムプラン・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。

フレッシュチーズ&クリームと10種類以上のトッピング。
さらに、パンやクラッカーがおかわり自由！
さまざまなアレンジでミルクの世界をお楽しみいただけます。
多彩な組み合わせで新しい味を発見しましょう！
メイン料理やサラダにチーズやクリームを合わせるのもオススメ。
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)

トレ オリア カバ ブルット

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)

NEW カフェラテ 低温殺菌牛乳を
アイスカフェラテ たっぷり使用

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

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

おかわり自由



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

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

おかわり自由

チーズをたっぷり楽しみたい！

CHEESE PLAN

フレッシュチーズ&クリームバー
ドリンク

おかわり自由

お食事のみを楽しみたい！

LIGHT PLAN

メインプレート
ドリンク

デザートを楽しみたい！

DESSERT PLAN

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

タカナシ北海道牛乳
百年の季をたっぷり使用
とき
百年の季グラタン
・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
百年の季

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。
ひとつ目はそのままシンプルに
ミルクの味わいを、ふたつ目はソースを
つけてお楽しみください。

特製トマトクリームソースと
グラナパダーノをたっぷりかけて
ーもっちり生パスターー
ごろごろお肉と楽しむ
トマトクリームソース
・ポロネーゼ(鶏・豚・牛肉)
・ビーフ・グラナパダーノ
・セミドライチェリートマト

フランス、イタリア、デンマークの
4種のチーズを味わうピザ
クワトロフォルマッジ
アカシアはちみつを添えて
・ゴルゴンゾーラ
・ミモレット
・グラダパダーノ
・モッツアレラ
・はちみつ
※バゲットは付きません。サラダたっぷり
でご提供いたします。

スイス産ラクレットとハンバーグ
のマリアージュ♡
とろ〜りラクレット
ハンバーグ
・ブロッコリー
・粗挽き胡椒
・セミドライチェリートマト
more
チーズソースをディップ♪
フライドポテト
+ ¥400 (税込 ¥440)

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(大麦入り)
・えび
・ブロッコリー
・大麦
・パセリ
※カニエキス・エビエキスを使用しています。

DESSERT



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



マスカルポーネクリームと楽しむ
ケーキショコラオレンジ



北海道ベイクドチーズタルト



タカナシ北海道牛乳
「百年の季」が奏でるブリュレ

DRINK

NEW
カフェラテ
アイスカフェラテ
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



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)
石窯くるみ&レーズンパン(4枚) ¥250 (税込 ¥275)
石窯ロールパン(1個) ¥150 (税込 ¥165)

PREMIUM DRINK

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

MILK WITH MASCARPONE DRINK



MILK 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。

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。

※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。