



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 ¥800 (税込 ¥880)

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 ¥4,500 (税込 ¥4,950)

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オン

※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
アイスカフェラテ

低温殺菌牛乳を
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

アイスマルク(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 ￥3,800(税込 ￥4,180)

WEEKDAY ￥3,600(税込 ￥3,960)

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

おかわり自由

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 ￥3,000(税込 ￥3,300)

WEEKDAY ￥2,800(税込 ￥3,080)

フレッシュチーズ&クリームバー

おかわり自由

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 ￥2,500(税込 ￥2,750)

WEEKDAY ￥2,300(税込 ￥2,530)

フレッシュチーズ&クリームバー

おかわり自由

ドリンク

お食事のみを楽しみたい！

LIGHT PLAN

HOLIDAY ￥2,500(税込 ￥2,750)

WEEKDAY ￥2,300(税込 ￥2,530)

メインプレート

ドリンク

デザートを楽しみたい！

DESSERT PLAN

HOLIDAY ￥2,500(税込 ￥2,750)

※デザートプランはHOLIDAYのみの提供となります

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・石窯ロールパン付き



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 ・ペーコン

・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。

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。



芳醇なデューセルきのこクリームで
ペコリーノとともに

きのこの
もっちりもち生パスタ

・舞茸

・フライドオニオン

・ペコリーノ



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

・グラダバダーノ

・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)



香ばしチーズの
サクサクスティックパイとともに

生クリーム仕上げの
クラムチャウダー

・あさり ・じゃがいも

・玉ねぎ ・にんじん

・ペーコン

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



マスカルポーネクリームと楽しむ
ケーキショコラオランジュ



バイクドチーズタルト
フランス・ノルマンディー地方の
クリームチーズを使用



タカナシ北海道牛乳
「百年の季」が奏でるブリュレ

DRINK

ドリンク

NEW

カフェラテ

低温殺菌牛乳を
たっぷり使用

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)

PREMIUM DRINK

プレミアムドリンク

プレミアムプラン以外をオーダーされても+￥330(税込)で変更できます。

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



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。

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。

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。

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。

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。

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。