むさしの森珈琲
MUSASHI NO MORI COFFEE

「ALL DAY LIVING」
ゆとりの癒し空間
むさしの森珈琲へようこそ。

高原リゾートをイメージした店内…
こだわりのダークローストドリップ珈琲…
むさしの森珈琲でしか味わえない
ふわっとろパンケーキ…
大切な人とシェアして楽しむプレートメニュー…

朝・昼・夜 どんなシーンでも
あなたの望むメニューと居心地を
ご用意してお待ちしております。

RICOTTA CHEESE PANCAKE リコッタチーズパンケーキ

むさしの森珈琲特製 ふわっとろパンケーキ

一口食べたら泡雪の様にすっと消えてしまう。むさしの森珈琲でしか味わえないふわっとろなパンケーキ。
多少お時間かかりますが、ご注文毎に生地をあわせ丁寧に丁寧に焼き上げています。お楽しみにお待ちくださいませ。

むさしの森珈琲特製 ふわっとろパンケーキ 蜂蜜入メイプルシロップ添え ￥580+税

リコッタチーズとクリームチーズのライトなコクが美味しさのポイント。ふわっとろな食感と素材の味をお楽しみください。

シーゾナルフルーツ 蜂蜜入メイプルシロップ添え ￥1,280+税

季節のフルーツをたっぷりのせた外せない逸品です。アイス2種を添えてご提供致します。

TOPPING トッピング

お好みに合わせてオリジナルパンケーキに。

ホイップクリーム ￥150+税
Wホイップクリーム ￥250+税

ベルギーチョコアイス
《ベルギー産チョコレート使用》
￥150+税

バニラアイス
￥150+税

カシスソルベ
￥150+税

溶かしバター
￥150+税

ローストナッツクリーム
蜂蜜入メイプルシロップ添え

¥880+税

ふわっとろな食感にふわっふわっのホイップクリームをたっぷりと。
香ばしいナッツが美味しさを引きたてます。

ベルギーチョコアイスと焼バナナ
蜂蜜入メイプルシロップ添え

¥980+税

甘く香ばしくキャラメリゼした焼バナナと、カカオ香る
ほろ苦いベルギーチョコアイス。パーフェクトなパンケーキです。

カフェモカクリーム **蜂蜜入メイプルシロップ添え**

¥980+税

ふわっふわっのホイップにエスプレッソ珈琲のビターなエッセンスをプラス。むさしの森珈琲のおすすめパンケーキです。

SET DRINK
セットドリンク
お食事・デザートご注文のお客様
⊕ ¥300 +税

- 珈琲（ホット・アイス）
- アイスティー（アールグレイ）
- フルーツティーソーダ
- ホットティー（ダージリン・アールグレイ・ストロベリーMIX・フラワリーオレンジ）
- 100%オレンジジュース
- コカ・コーラ
- ミルク（ホット・アイス）

※ マークは、ノンカフェインです。

CAFE カフェ

お客様の
その1杯の珈琲が、
環境と社会を幸せに

レインフォレスト・アライアンス
認証農園産珈琲豆を使用

レインフォレスト・アライアンス認証とは？

環境保全や農園労働者や子供たちの生活向上など厳しい基準を満たした農園に与えられる認証です。つまりレインフォレスト・アライアンス認証農園産の珈琲豆を使用すればするほど、環境と社会へ優しい珈琲と言えるのです。

ブレンド珈琲・アメリカン珈琲 ¥400+税

レインフォレスト・アライアンス認証農園産珈琲豆
〈ブラジル産・エルサルバドル産〉

ダークローストに仕上げた深いコクとすっきりとした後味。
毎日飲んでも飽きのこない珈琲です。

アイス珈琲 ¥400+税

レインフォレスト・アライアンス認証農園産珈琲豆
〈ブラジル産・コロンビア産〉

少し深めに焙煎し、しっかりとした苦みとすっきりとした後味に仕上げました。

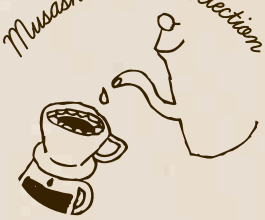
SPECIALITY COFFEE スペシャリティ珈琲

MUSASHINOMORI COFFEE

スペシャリティ珈琲

むさしの森珈琲の“スペシャリティ珈琲”とは、
厳選した地区や最高等級品の豆を使用し、際立った印象的な味わい、
爽やかな酸味、後味の甘味、心地良い香りなど
「素晴らしい風味特性」をもった珈琲としています。

Musashinomori Selection



ハンドドリップ

一杯毎にじっくりとお湯を注ぎ、珈琲の豊かな香りと味わいを引き出します。

ETHIOPIA

「森林珈琲」エチオピア モカ

レインフォレスト・アライアンス認証農園産珈琲豆

￥580+税

「森林珈琲」とは、珈琲の起源エチオピア南西部ベレテ・ゲラ森林の中で自然のまま育った珈琲のこと。この珈琲はレインフォレスト・アライアンス認証農園にて栽培された100%森林珈琲です。ジューシーな果実味豊かなすっきりとした味わい。贅沢をしたい日の珈琲です。

強さ	ライト	ストロング
味	酸味	苦味
香り	華やか	スモーキー

COLOMBIA

コロンビア スプレモ

￥580+税

良質な珈琲栽培に最も適した地形である赤道直下の標高高いアンデス山脈の急斜面で育て、人の手と時間をかけ成熟した実だけを選りすぐったコロンビア珈琲の代名詞。夜冷現象で中身が詰まった力強いボディ感とまろやかな甘い香り、芳醇な味わいです。

強さ	ライト	ストロング
味	酸味	苦味
香り	華やか	スモーキー

BRAZIL

ブラジル エスピリト・サント

￥580+税

エスピリト・サント州は海岸線からいきなり山脈がはしり、岩山の急斜面に珈琲が栽培されています。海からの暖かい空気と雨が多く、寒暖の差が激しい為、珈琲栽培には最適な環境です。爽やかな酸味と柔らかな口あたりとコクがある高品質な珈琲。

強さ	ライト	ストロング
味	酸味	苦味
香り	華やか	スモーキー

CAFE カフェ

カフェ ラテ

HOT ホット

ブレンド珈琲 ¥400+税

ダークローストに仕上げた深いコクとすっきりとした後味。
毎日飲んでも飽きのこない珈琲です。

カフェ ラテ ¥430+税

イタリア北部で愛飲されているやや深めの焙煎のエスプレッソ。
苦みやコクがしっかりとし、ミルクとの相性は抜群。

カフェ モカ ¥480+税

エスプレッソにカカオマスのビターな香りのチョコレート
シロップを加え、フォームドミルクで仕上げました。

キャラメルマキアート ¥480+税

エスプレッソにほのかに甘いキャラメルの香りとミルクが
溶け込んだ優しい味わい。

珈琲はフルーツ

珈琲豆とは、珈琲チェリーと呼ばれる果実の種子。珈琲の木の上で真っ赤に完熟した果実には、ベリーや葡萄の様なフルーティーな酸味や甘味があります。珈琲の味の違いは、その果実の栽培方法や精製方法などで変わります。それぞれの個性をお楽しみください。

ICED アイス

アイス珈琲 ¥400+税

少し深めに焙煎し、しっかりとした苦みとすっきりとした後味に仕上げました。

アイス カフェ ラテ ¥430+税

風味豊かなエスプレッソの味わいをシンプルに楽しむカフェラテです。

アイス カフェ モカ ¥480+税

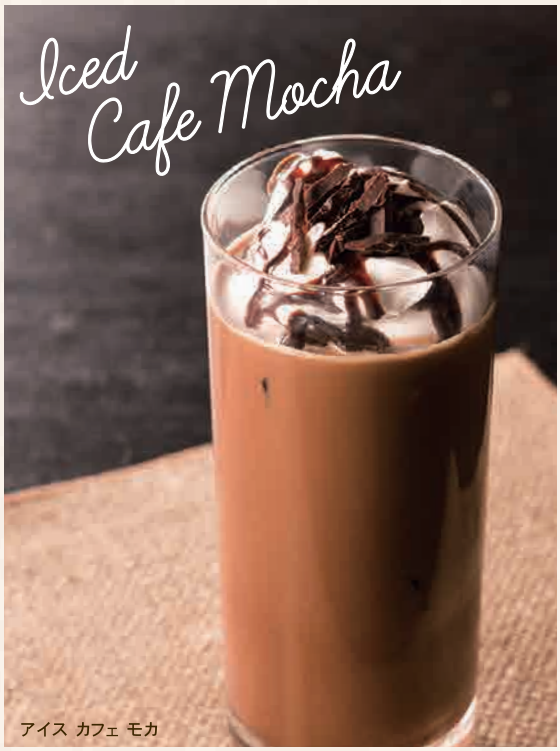
エスプレッソにほろ苦いチョコレートを加え、ホイップクリームをのせました。
ちょっとした贅沢を楽しみたい方へおすすめ。

アイス キャラメルマキアート ¥480+税

エスプレッソとキャラメル・ミルクのコンビネーションは、
スイーツドリンクとしても楽しめます。

珈琲とチョコは仲良し?

カカオ豆も珈琲豆と同じ様に、カカオの木になる果実の種子。このカカオの種子がチョコレートやココアに。産地も赤道直下の亜熱帯地域。珈琲とチョコ、だから相性がいいのですね。



アイス カフェ モカ

Decaffeinated カフェインレス

カフェインレス ブレンド珈琲 ¥450+税

カフェインレス アイス珈琲 ¥450+税

ブラジル100%シングル オリジン
ダークローストの程よい苦みとコク 甘い香りをお楽しみ頂けます。

カフェインレス珈琲おいしさの秘密

珈琲豆に負担をかけない二酸化炭素抽出法で奥行のあるコクと甘い香りはそのままに カフェインを97%除去。「カフェインレス珈琲は美味しくない」そんな常識が、この1杯から変ります。

TEA ティー

※写真はイメージです。※内容は季節により異なります。

HOT ホット

ポットでご提供

AHMAD TEA ダージリン ¥400+税

紅茶のシャンパンと言われるダージリンの
繊細でフルーツの様に華やかな香りと味が楽しめます。

AHMAD TEA アールグレイ ¥400+税

スリランカ産の紅茶にベルガモットの香りを添えました。
豊かに広がる芳香は忘れられない味わいです。

ストロベリーMIX ¥400+税

ハイビスカスの花とローズヒップに、ドライのストロベリー・アップルを
ミックスした、ストロベリーの香り豊かなフルーツティーです。

フラワリーオレンジ ¥400+税

ハイビスカスの花とローズヒップに、ドライのオレンジピールとアップルを
ブレンド。爽やかな酸味と甘味、鮮やかな色合いをお楽しみ下さい。

※ マークは、ノンカフェインです。

ICED アイス

アイスティー アールグレイ ¥400+税

水出しですっきりとした味わいに仕上げました。
柑橘系果実ベルガモットの華やかな香りが人気です。

季節のフレッシュフルーツ アイスティー ¥530+税

旬のフルーツをカットし、アールグレイアイスティーとあわせました。
フルーツの自然な香りと甘味が溶けんだ爽やかな1杯。おすすめです。

紅茶の国から、本物の味と香りをお届け

世界中から取り寄せた茶葉の中でも高品質な品をブレンドしている、英国の紅茶ブランドAHMAD TEAを選びました。
一番人気はベルガモットの香りが爽やかなアールグレイ。
是非ポットで、ごゆっくりとお試しください。

FROZEN DRINK フローズンドリンク

フローズン ダークモカチップ ラテ
¥580+税

エスプレッソとミルク・
チョコレート・氷をブレンドしました。
チョコチップの食感が
楽しいフローズンドリンクです。

フローズン カフェ ラテ
¥530+税

エスプレッソとミルク・氷をブレンドした、
ひんやりクリーミーなフローズンドリンクです。

フローズン キャラメル ラテ
¥530+税

フローズンカフェラテにキャラメルをプラス。
ほのかに香ばしい豊かな風味をどうぞ。

Musashinomori Selection

寛ぎのひとときに
冷んや〜りスイーツ

エスプレッソをベースにしたちょっぴりビターなカフェ系に、フルーツや野菜をたっぷり使用したヘルシースムージー。量もたっぷりですので、寛ぎのひとときのお供に。

SMOOTHIE スムージー

季節のスムージー ¥680+税

旬の香りと美味しさたっぷり。
季節をおくるスムージーをお楽しみください。

バナナスムージー ¥480+税

バナナの素朴な甘味とヨーグルトの程よい酸味が
爽やかな仕上がりです。

グリーンスムージー ¥580+税

小松菜に林檎・オレンジ・バナナ・パイナップルを合わせた
とても飲みやすいヘルシースムージーです。

ピタヤMIXスムージー ¥630+税

お肌にうれしいスーパーフルーツ「ピタヤ（ドラゴンフルーツ）」に
マンゴー・ベリーとヨーグルトをミックス。

DESSERT デザート

珈琲ぜんざい ￥780+税

北海道産小豆にもっちり白玉。苦みの効いたエスプレッソ珈琲で
大人の仕上りに。三種のトッピングで一層美味しく。

エスプレッソアッフォガート
￥430+税

アイス盛合せ
各￥400+税

お好きな組み合わせを
お選びください。

バニラアイス+
ベルギーチョコアイス
OR
バニラアイス+カシスソルベ

ピタヤヨーグルト
￥380+税
※ドリンクセットにはなりません。

チアシードヨーグルト
￥380+税
※ドリンクセットにはなりません。

SOFT DRINK ソフトドリンク

ホットショコラ ￥530+税

良質なカカオ豆の優しい香りと程よい甘さが
ミルクに溶け込んだほっとする一杯です。

アイスショコラ ￥530+税

カカオポリフェノール効果でリフレッシュ。
美味しくからだにうれしいスイーツドリンク。

- コカ・コーラ
- 100%オレンジジュース
- フルーツティーソーダ
- ミルク(HOT・ICE)

各￥400+税

ALCOHOL アルコール

BEER ビア

キリン一番搾り〈小瓶 334mℓ〉 ￥580+税

ハイネケン〈小瓶 330mℓ〉 ￥680+税

**ノンアルコールビール
キリンフリー〈小瓶 334mℓ〉** ￥480+税

ジーマ〈小瓶 275mℓ〉 ￥580+税

COCKTAIL カクテル

サングリア

サングリア ￥480+税

アップル風味のサングリアを
オレンジと一緒にメイソンジャーで。

カシス(オレンジ・ソーダ)
￥480+税

WINE ワイン

〈ボトル750mℓ〉各￥1,480+税 | 〈グラス〉各￥400+税

赤 オーストラリア AUSTRALIA

タティアラ カベルネ シラーズ

～ミディアムボディ：カシスやラズベリーのフルーツの香りと、
それに加わるスパイスのひとつひとつが感じられる、
果実味とコクのバランスが良いワイン。

白 オーストラリア AUSTRALIA

タティアラ シャルドネ

～辛口：洋ナシやグレープフルーツの香りが華やかに立ち上り、
徐々にパイナップルなどの熟した果実香が広がってきます。

※未成年者および車を運転の方へのアルコールの提供はご遠慮させていただいております。

RICE PLATE ライスプレート

全品スープ付

ロコモコプレート TERIYAKIソース
￥1,080+税
ハワイの“ロコモコ”をむさしの森珈琲風にアレンジ。
フルーツがかくし味のTERIYAKIソースでほっとするテイストに。

キヌア・アマニ・発芽玄米といただく まぐろアボカドGOHANプレート
￥1,080+税
人気のGOHANにキヌア・アマニと香ばしい発芽玄米をトッピング。
更に美味しくからだにうれしい自信作です。

タコライスプレート
￥1,080+税
シェフオリジナルレシピのタコミートソースと辛口サルサソースを
良く混ぜてお召し上がりください。

TOPPING トッピング

温泉玉子 ￥100+税

とろ〜り牛すじと野菜のカリープレート
￥1,080+税
じっくり煮込んだ牛肉と野菜の旨味が溶け込んだ
深い味わいを楽しむカリー。ちょっと辛口です。

※当店で、ご飯に使用しているお米は、国産米です。

ご馳走 デミグラスハンバーグ
￥1,380+税

見た目も華やか、大きな赤海老もご馳走デミグラスも
いっぺんにお楽しみ下さい。

※野菜は季節により異なります。

シュリンプクリームドリアプレート
￥1,080+税

人気のシュリンプドリアの海老が大きくぷりぷりになって登場。

※野菜は季節により異なります。

フレッシュ野菜のドリアプレート
￥1,080+税

むさしの森の野菜はぜ～んぶフレッシュ、
その野菜をたっぷりと使用しました。

SET DRINK
セットドリンク

お食事・デザートご注文のお客様

⊕ ￥300 +税

- 珈琲（ホット・アイス）
- アイスティー（アールグレイ）
- フルーツティーソーダ
- ホットティー（ダージリン・アールグレイ・ストロベリーMIX・フラワリーオレンジ）
- 100%オレンジジュース
- コカ・コーラ
- ミルク（ホット・アイス）

※ マークは、ノンカフェインです。

※当店で、ご飯に使用しているお米は、国産米です。

PASTA PLATE パスタプレート

全品スープ付

北海道・十勝 花畑牧場

花畑牧場モッツァレラと シュリンプのトマトスパゲティー

￥1,080+税

花畑牧場のモッツァレラチーズと
プリプリの海老を使用したトマト味のパスタです。

彩り野菜のクリームパスタ ボンレスハム添え

￥1,180+税

ちょっぴり濃厚なクリームソースにボンレスハムの旨みが味わえる
ご馳走パスタです。

たっぷり野菜の美味しい♪ナポリタン

￥980+税

懐かしのケチャップ味をベースにカフェ風ブラッシュアップ。
とっても美味しいナポリタン出来ました♪

BREAD MENU ブレッドメニュー

エッグベネディクトプレート
¥1,080+税
半熟の玉子とまろやかなオランデーズソース、
ベーコンの薫香がいつものマフィンを
1ステージ高めます。

ハンバーグサンドプレート
¥980+税
ごま付きビッグバンズにテリヤキ風味のハンバーグ、
隠し味はチリコンカンです。

ボンレスハムのサラダ
¥480+税
※ドリンクセットにはなりません。

スモールサラダ
¥200+税
※ドリンクセットにはなりません。

SET DRINK
セットドリンク
お食事・デザートご注文のお客様
⊕ ¥300 +税

- 珈琲（ホット・アイス）
- アイスティー（アールグレイ）
- フルーツティーソーダ
- ホットティー（ダージリン・アールグレイ・ストロベリーMIX・フラワリーオレンジ）
- 100%オレンジジュース
- コカ・コーラ
- ミルク（ホット・アイス）

※ マークは、ノンカフェインです。

北海道・十勝 花畑牧場

マフィンサンド 花畑牧場モッツァレラとトマトのカプレーゼ

¥880+税

花畑牧場のモッツァレラチーズがとろりと溶けたマフィンサンドです。

たっぷり卵とボンレスハムのオープンサンド

¥680+税

大きなバンズに旨みたっぷりのボンレスハムとたっぷり卵で
オープンサンドになりました。

厚切りPIZZAトースト

¥480+税

厚切りトースト

¥280+税

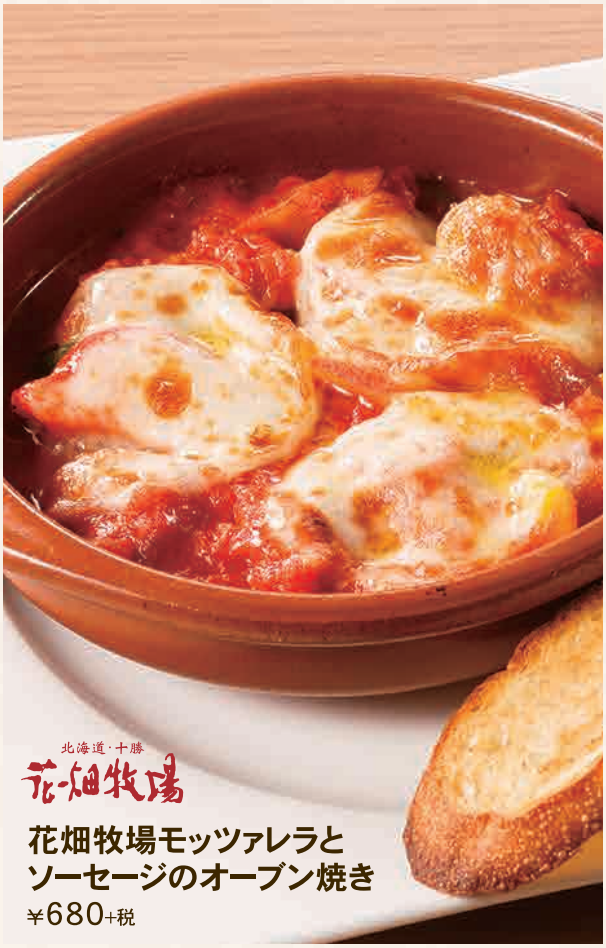
SET DRINK

セットドリンク
お食事・デザートご注文のお客様
⊕ ¥300 +税

- 珈琲（ホット・アイス）
- アイスティー（アールグレイ）
- フルーツティーソーダ
- ホットティー（ダージリン・アールグレイ・ストロベリーMIX・フラワリーオレンジ）
- 100%オレンジジュース
- コカ・コーラ
- ミルク（ホット・アイス）

※ マークは、ノンカフェインです。

APPETIZERS アペタイザー



北海道・十勝 花畑牧場

花畑牧場モッツァレラと
ソーセージのオーブン焼き
¥680+税

赤海老のアヒージョ
¥780+税

※野菜は季節により異なります。

季節野菜のアヒージョ
¥680+税

お替わりバケット
¥100+税
オーブン焼きやアヒージョの
バケットのお替わりもご用意しています。

ボンレスハムのサラダ
¥480+税 ※ドリンクセットにはなりません。

スモールサラダ
¥200+税 ※ドリンクセットにはなりません。

ALCOHOL アルコール

BEER ビア

キリン一番搾り
〈小瓶 334mℓ〉
¥580+税

ハイネケン
〈小瓶 330mℓ〉
¥680+税

ノンアルコールビール
キリンフリー
〈小瓶 334mℓ〉
¥480+税

ジーマ〈小瓶 275mℓ〉 ¥580+税

WINE ワイン

〈ボトル750mℓ〉 各¥1,480+税 | 〈グラス〉 各¥400+税

赤 オーストラリア AUSTRALIA

タティアラ カベルネ シラーズ
～ミディアムボディ：カシスやラズベリーのフルーツの香りと、
それに加わるスパイスのひとつひとつが感じられる、
果実味とコクのバランスが良いワイン。

白 オーストラリア AUSTRALIA

タティアラ シャルドネ
～辛口：洋ナシやグレープフルーツの香りが華やかに立ち上り、
徐々にパイナップルなどの熟した果実香が広がってきます。

COCKTAIL カクテル

サングリア ¥480+税

アップル風味のサングリアを
オレンジと一緒にメイソンジャーで。

サングリア

カシス（オレンジ・ソーダ） ¥480+税

※未成年者および車を運転の方へのアルコールの提供はご遠慮させていただいております。

See you!