

ランチ

おにぎり＊ランチ 1180

焼きおにぎり～ひつまぶし風

カリッと香ばしく焼き上げた大ぶりなおにぎり。途中からは特製の出汁スープをかけて、一度で二度おいしいランチプレートです。おにぎりは白米か玄米をお選びいただけます。
★おかず盛り合わせ、具たくさん豚汁、ドリンク付き

しょうが焼き＊ランチ 1300

北海道産の豚肉と国産生姜たっぷりの特製ソースをあわせました。数量限定。
口に含めばすぐにご飯を迎えたいくなる、まさにご飯泥棒。
ごはんは白米か玄米をお選びいただけます。
★ごはん、豚汁、サラダ、ドリンク付き
★ランチご注文の方限定、おかわりごはん120円（白米／玄米）でご注文できます

肉＊ランチ 1380

道産鶏のからあげ～ねぎ塩ダレがけ

二大人気のからあげと豚の角煮が主役のボリュームたっぷりランチ。
ごはんは白米か玄米をお選びいただけます。
★ごはん、豚の角煮、豚汁、ドリンク付き
★豚の角煮は+300円で2個入りにボリュームアップできます

ランチドリンク

(ホット or アイス)

珈琲 カフェオレ +50円 カフェインレス珈琲 +50円
ほうじ茶 玄米茶

(アイスのみ)

牛乳 ストレートりんごジュース

(アルコール)

瓶ビール +300円

ランチ注文限定 デザートセット ★ランチセット1点につき1つまで

トントンプリン +250円 珈琲ゼリーアイス +250円

おにぎり

天然鮭 250

人気No. 1のおにぎり。
定番だからこそ素材にこだわりました。

さばふりかけ 240

自家製の甘じょっぱい生姜たっぷり
おにぎり。

おかか 280

削りたておかかを自家製八方出汁で和えて
作るこだわりの無添加おにぎり。

ツナマヨ 240

ふっくら炒めたツナとマヨネーズで
しっとり仕上げました。

塩むすび 180

具が苦手なお子様にも人気です。お米の旨み
をじっくり味わうシンプルなおにぎり。

たらこ 280

プチプチ食感のご飯のお供代表。

明太子 280

ピリリとした辛さがやみつき。

本日のきまぐれおにぎり

250~

店長がきまぐれでご提供するおにぎり各種。
詳しくはカウンターのボードか店頭ショー
ケースをご確認くださいませ。
数量限定、不定期。

おにぎりは全種類テイクアウトできます
ご注文いただいてからお作りします

①サイズがえらべます



120g

140g

160g
+20円

②お米の種類がえらべます



白米 or 玄米

おそうざい

道産豚のトン汁 280

道産の豚肉、新潟産米・大豆100%の田舎手づくり味噌、道産野菜を使用した、こだわりのトン汁。
お好みで七味もご用意いたしました。
汁物は身体をほかほかに温めてくれます。おにぎりのお供に、ぜひ。

道産豚のとろとろ角煮 600

当店の看板メニューのおそうざいです。ポイントは3つ！
①崩れてしまいそうになるほど下茹でした豚肉に、生姜たっぷりの醤油ベースの甘辛ダレ
②余分な油は落とし、あっさりとした口当たりに
③グルテンフリーで身体に優しい素材
おはしでだけちゃうやわらかさに仕上げました。お好みで山椒をかけて召し上がるのがオススメ。

道産鶏のからあげ 1個 110

角煮を差し置いて、からあげをご注文される方もいるほど人気のおそうざい。
塩こうじにじっくりと漬け込んだ自家製ダレのからあげは、やわらかく優しい味わいです。

ポテトチップス 220

ご注文いただいてから揚げる、袋に入っていないポテチ。
当店ではおやつではなくおそうざいと思っております。おいもです。青のりのありなし、選べます。

ごはん 180

道南産ふっくりんこのごはんもご注文いただけます。白米か玄米かをお選びいただけます。

ごまだんご 320

1口サイズ5個入。ご注文いただいてから揚げますのでアツアツです。
おそうざいなのか、デザートなのか迷いますが、当店ではおそうざいとして。温かいので。

お子様プレート 680

おにぎり1個（具と白米か玄米をお選びいただけます）、バターコーン、
フライドポテト、からあげ、ポテトサラダ、ごまだんごがワンプレートになっています。
小学生未満がご注文いただけます。

お飲み物



温かい HOT

スペシャルブレンド珈琲	500
カフェインレス珈琲	500
カフェオレ	550
ほうじ茶 無肥料・無農薬	400
玄米茶 無肥料・無農薬	400
ホットココア 冬季限定	550

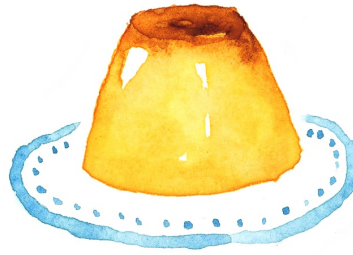
冷たい COLD

スペシャルアイスコーヒー	500
水出しアイスコーヒー 夏季限定	500
アイスカフェオレ	550
アイスほうじ茶 無肥料・無農薬	400
アイス玄米茶 無肥料・無農薬	400
りんごジュース 青森県産ストレート	400
アイスマルク	400

アルコール ALCOHOL

瓶ビール	550
------	-----

デザート



トントンプリン 380

シェフこだわりの自家製プリン。
山川牧場から取り寄せたジャージー牛乳を使った、ボリュームたっぷりのプリン。
ほろ苦なカラメルソースが魅力です（カラメルが苦手な方は遠慮なくお申し付けください）。

トントン珈琲ゼリーアイス 380

自家製の珈琲ゼリー × バニラアイスクリームのコラボレーション。
甘さ控えめでさっぱりした口当たりに仕上げました。

トントンパフェ 550

数量限定。当店の二大デザートメニューの
「プリン」と「珈琲ゼリーアイス」を合体させたデザートです。
バニラアイスクリームをジェラートに変更可（有料／夏季限定）。テイクアウトもOK。

トントンアフォガード 400

冷たいバニラアイスクリームにあつあつの濃厚珈琲液をかけて召し上がるデザート。
ご注文ごとに一杯ずつハンドドリップで抽出する珈琲液は、
エスプレッソより苦味が少ないのが特徴です。

ジェラート *夏季限定（冬季の間は販売をお休みいたします）

ディージェラート (Dgelato) さんのジェラート。ショーケースからお好みの味をお選びいただけます。
季節によって仕入れるフレーバーが変わります。カップかコーン（+50円）をお選びください。

シングル 440 / ダブル 520 / トリプル 600

*デザートセット割 →ドリンクご注文の方は100円引き！