

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 ムネ…100、モモ…130

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（サイズは80g、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。
小学生以下がご注文いただけます。

お子様ドリンク（牛乳／りんごジュース） 200

お飲み物



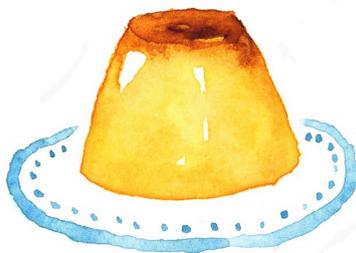
温かい HOT

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
アイスカフェインレスコーヒー	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
メロンクリームソーダ 夏季限定	400
お子様ドリンク (牛乳/りんごジュース)	200

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ן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。

トントんパフェ 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。

トントんアフォガード 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ください。

シングル 450 / ダブル 530 / 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！