

ランチ

おにぎり＊ランチ

焼きおにぎり～ひつまぶし風

1 4 2 0

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、トン汁

タルタルチキン南蛮＊ランチ

1 5 2 0

南蛮酢にくぐらせた国産鶏胸肉のからあげを
らっきょうを使用し優しい酸味と旨味のタルタルソースで。
後味もすっきりさっぱりなチキン南蛮です。
★ごはん（白米／玄米）、トン汁、サラダ

しょうが焼き＊ランチ

1 5 8 0

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（白米／玄米）、トン汁、サラダ

【ランチご注文の方限定】 おかわりごはん + 1 5 0 円
ごはん大盛り + 2 0 円（1 5 0 g → 2 0 0 g）

ランチドリンク

※ランチセット1点につき1つまで

（+ 1 0 0 円） コーヒー、ほうじ茶、玄米茶、和紅茶、牛乳

（+ 2 0 0 円） カフェオレ、スペシャルコーヒー、りんごジュース

※カフェインレスコーヒーをご希望の場合は上記+ 5 0 円いただきます

※茶葉は無農薬、無肥料。ジュースはストレートりんごジュースです

ランチ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 + 3 0 0 円 / 珈琲ゼリーアイス + 3 0 0 円

おにぎりセットメニュー

好きなおにぎりとおそうざいの簡単なセットです。
いつでも（10:00～16:30）ご注文できます。
（からあげを道産に変更の場合はお申し付けください + 50円）

Aセット おにぎりの値段 + 580

豚のとろとろ角煮 ミニ1切 または 鶏のからあげ 2個
道産豚のトン汁

Bセット おにぎりの値段 + 900

豚のとろとろ角煮 ミニ1切 または 鶏のからあげ 2個
トントンプリン
セットドリンク

Cセット おにぎりの値段 + 1180

豚のとろとろ角煮 ミニ1切 または 鶏のからあげ 2個
道産豚のトン汁
トントンプリン
セットドリンク

セットドリンク …Bセット、Cセットの方はお選びいただけます

(温 HOT)

ホット珈琲
ほうじ茶
玄米茶
和紅茶

(冷 C O L D)

アイスコーヒー
ほうじ茶
玄米茶
牛乳

カフェインレスコーヒーをご希望の場合は上記+50円いただきます

おにぎり

天然鮭 350

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 330

自家製の甘じょっぱい生姜たっぷり
おにぎり。

たまごみそ 300

子どもから大人まで幅広い客層に大人気。
味噌と卵をふんわりからめ、
甘めに仕上げました。

おかか 350

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 330

ふっくら炒めたツナとマヨネーズで
しっとりと仕上げました。

たらこ 350

明太子 350

うめ 300

塩おにぎり 250

ごま塩おにぎり 260

本日のきまぐれおにぎり

???

店長がきまぐれで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。

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
+ 10円

160g
+ 20円

②お米の種類がえらべます



白米

or

玄米

ご指定がない場合は
【120g×白米】でお作りいたします

おそうざい

道産豚のトン汁

350

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。おにぎりのお供に、ぜひ。

豚のとろとろ角煮

700

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

おはしでく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。

鶏のからあげ 1個

道産ムネ… 130、モモ… 130

道産モモ… 160

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。

塩こうじベースの自家製ダレにじっくりと漬けたからあげは、やわらかく優しい味わいです。

揚げたてポテトチップス

300

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。【しお／のりしお／黒胡椒】

揚げたてフライドポテト

350

ご注文いただいてから揚げる、くし形のフライドポテト。

じゃがいものほっこりとした食感をお楽しみください。【しお／のりしお】

ごはん

220

道南産ふっくりんこです。白米か玄米をお選びください。

ごまだんご

380

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



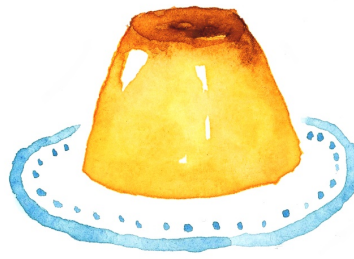
温かい HOT

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 おかわりのポット付 無肥料・無農薬	400
玄米茶 おかわりのポット付 無肥料・無農薬	400
和紅茶 おかわりのポット付 無肥料・無農薬	500
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

400

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

400

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

580

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。

トントンアフガード

420

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！（お子様ドリンクは除く）