

COCO FARM CAFE

Lunch~ランチ~

デッキランチ ￥1,600

骨付ソーセージ&あらびきソーセージ・バゲット・サラダ・サイドディッシュ付

足利マール牛カレーランチ ￥1,500

オリジナルスパイシーカレー・バゲット・フォカッチャ1こ・サラダ・ピクルス付

Sandwiches~サンドウィッチ~

~焼きたてミニバゲットのサンドウィッチ (ピクルス付き) ~

あらびきソーセージのサンドウィッチ ￥800

生ハムとチーズのサンドウィッチ チェダーチーズで . . . ￥800

生ハムと野菜のサンドウィッチ ￥800

Wine-Friendly Suggestion

~ワインによく合うおつまみ~

足利マール牛のローストビーフ ￥2,200

足利のブランド牛を使用しております

生ハムとチーズの盛り合わせ ￥2,000

生ハムと数種類のチーズが一皿で楽しめます

チーズの盛り合わせ ￥2,000

チーズが大好きという方におすすめ! ワインによく合うチーズを盛り合わせました

ソーセージの盛り合わせ (5本) ￥1,600

ホワイトソーセージ・チョリソー・あらびきソーセージ・骨付きソーセージ

エスカルゴブルゴーニュ風 (6ケ) パン付 ￥2,000

フランス産のエスカルゴをじっくり焼き上げました! パンにオイルをつけてどうぞ

Baguette~焼きたてパン~

焼きたてミニバゲット (1本) ￥300

アイコノオリーブオイル (特選オリーブオイル) 付 ￥500

バター付 ￥400

パンセットミニバゲット・フォカッチャ (2個) ￥700

Original Wine

COCOFARM&WINERY おすすめ自家製ワイン

<i>Sparkling Wine</i> ～スパークリング～	<i>ml</i>	<i>Vintage</i>	<i>Glass</i>	<i>Decanter</i>	<i>Bottle</i>
北ののぼ	750ml	MV	¥ 1,600	—	¥ 7,900

<i>White Wine</i> ~白~	<i>ml</i>	<i>Vintage</i>	<i>Glass</i>	<i>Decanter</i>	<i>Bottle</i>
Ashicoco	750ml	'21	¥ 600	¥ 1,950	¥ 2,900
農民ドライ	750ml	'22	¥ 650	¥ 2,100	¥ 3,050
甲州 F.O.S	750ml	'21	¥ 1,050	¥ 3,400	¥ 5,200

<i>Rose Wine</i> ~ロゼ~	<i>ml</i>	<i>Vintage</i>	<i>Glass</i>	<i>Decanter</i>	<i>Bottle</i>
こころぜ	750ml	'22	¥ 600	¥ 1,950	¥ 2,900

<i>Red Wine</i> ~赤~	<i>ml</i>	<i>Vintage</i>	<i>Glass</i>	<i>Decanter</i>	<i>Bottle</i>
農民ロツソ	750ml	'22	¥ 800	¥ 2,560	—
風のルージュ	750ml	'21	¥ 900	¥ 2,900	¥ 4,300
陽はまた昇る	750ml	'21	¥ 900	¥ 2,900	¥ 4,300
ツヴァイゲルト	750ml	'18	¥ 1,050	¥ 3,400	¥ 5,200

Original Juice ココ・ファームオリジナルジュース

	<i>ml</i>	<i>Glass</i>	<i>Bottle</i>
ぶどうジュース	600ml	¥500	¥1,300
マスカットジュース	600ml	¥500	¥1,300
スパークリングジュース (ぶどうの炭酸のジュース)	750ml	¥500	¥2,100
ベルジュ (ぶどうのお酢の水割り)	—	¥500	—

Soft Drinks

コーヒー	¥400
アイスコーヒー	¥500
エスプレッソ	¥400
カプチーノ	¥500
紅茶	¥400
アイスティー	¥500
タンポポコーヒー (タンポポの根を焙煎したコーヒー風の健康茶)	¥500
ペリエ (炭酸水)	¥500
ゆずサイダー	¥500

Soft Cream

バニラソフトクリーム (カップ)	¥450
キャラメル (キャラメルソースがけ)	¥550
ダークチョコレート (ダークチョコレートソースがけ)	¥550
ヴィンコット (ぶどうの濃縮シロップがけ)	¥650
バルサミコ (バニラ風味のバルサミコソースがけ)	¥550

Handmade Cakes

バイクドチーズケーキ	¥450
レーズンロールケーキ	¥450
レモンクリームタルト	¥450