

Cafe menu 2025.4.12 sat. - 5.18 sun.



デッキランチ

デッキランチ ¥1,600

骨付ソーセージ&あらびきソーセージ・バケット・サラダ・サイドディッシュ付



足利マール牛カレーランチ

足利マール牛カレーランチ ¥1,500

オリジナルスパイスカレー・バケット・フォカッチャ1個・サラダ・ピクルス付

サンドウィッチ（ピクルス付き） 各¥800

- ・あらびきソーセージのサンドウィッチ
- ・生ハムとチーズのサンドウィッチ チェダーチーズで
- ・生ハムと野菜のサンドウィッチ

足利マール牛のローストビーフ ¥2,200

足利のフランド牛を使用しております



サンドウィッチ

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



足利マール牛のローストビーフ

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

焼きたてミニバケット(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



エスカルゴブルゴーニュ風

パンセット ¥700

ミニバケット・フォカッチャ(2個)

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	'23	¥600	¥1,950	¥2,900
農民ドライ	750ml	'23	¥650	¥2,100	¥3,050
風のエチュード	750ml	'22	¥900	¥2,900	¥4,300

<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	MV	¥600	¥1,950	¥2,900
タナロゼ	750ml	'21	¥900	¥2,900	¥4,300

<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	'22	¥900	¥2,900	¥4,300
陽はまた昇る	750ml	'22	¥900	¥2,900	¥4,300
山のタナ	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
サンペレグリノ (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