

Cake

()内は税込価格になります

ダークチェリーパイ with バニラアイスクリーム ￥1,000 (1,100)

大粒なダークチェリーを砂糖とレモン汁で煮詰め、仕上げにバターとキルッシュを加えた濃厚でお酒の効いた大人パイ。あつあつに温めて冷たいバニラアイスを添えて。(土日祝限定のケーキになります。)

アップルパイ with バニラアイスクリーム ￥1,000 (1,100)

カラメリゼした鍋にりんごを絡ませ丁寧に煮込んで、仕上げにシナモンとバターを加えたスペシャルパイ。あつあつに温めて冷たいバニラアイスを添えて。

季節のショートケーキ ￥950 (1,045)

季節の旬の素材を使用したケーキをご用意しております。詳しくはスタッフにお声かけいただくか、ショーケースをご覧ください。

アプリコットチーズケーキ ￥900 (990)

濃厚で口溶け良いチーズ生地に甘酸っぱいアプリコットのコンフィチュールをInしたみんな大好きベイクドタイプのチーズケーキ。

レモンカスタードパイ ￥900 (990)

サクサクに焼き上げたパイ生地にたっぷりのレモン果汁とバターで炊き上げたレモンカスタードの食べ応え抜群のさっぱりカスタードパイ。

季節のタルト ￥900 (990)

アーモンド生地のタルトに磯沼ミルクで炊き上げた濃厚カスタードと季節の果物をふんだんに使ったご馳走タルト。詳しくはスタッフにお声かけください。

ティラミス ￥900 (990)

TAKAO COFFEE のビターなエスプレッソソースがたっぷり染み込んだスポンジ生地と濃厚なマスカルポーネクリームのデザート。お食事後のコーヒーと共におすすめ。

クリームチーズとチェリーのパイ ￥850 (935)

濃厚クリーミーチーズ生地にピリッと洋酒の効いたチェリーを包んで丁寧に焼き上げた癖になる大人パイ。

栗のタルト ￥850 (935)

渋皮付きの煮込んだ栗と、ラムの効いたアーモンド生地、焼けたバター風味のマリアージュ。ファームをイメージしたミルクィなクリームを乗せて。

パンプキン ￥650 (715)

生カボチャ蒸し揚げ、新鮮卵、生クリームと磯沼牛乳の含んだ牛乳をたっぷり使用した超濃厚プディング。カラメルソースをかけてお召し上がりいただきます。



Coffee

()内は税込価格になります

TAKAO COFFEE

「野山といっしょに」をコンセプトに、高尾の麓にある姉妹店 TAKAO COFFEE の自家焙煎所でローストした、オリジナル豆で淹れています。

ファームブレンド

アイスコーヒー

ALL ¥ 700 (770)

ISONUMA MILK FARM

日本の牛乳の99%は白と黒のホルスタイン。磯沼ミルクファームでは1%以下の希少牛種であるジャージー、ブラウンスイス、エアシャー、ガンジー、ミルクィングショートホーンなどの5種類の牛により風味豊かで濃厚なミルクを搾り出しており日本においても希少なクラフトミルクファームとして70年の歴史があります。また、希少価値のある磯沼ミルクは「東京牛乳」にも含まれています。

ホットミルク

アイスマルク

ALL ¥ 530 (583)

ISONUMA MILK FARM X TAKAO COFFEE

大きなボウル（グラス）に磯沼牛乳の含んだたっぷりミルクと TAKAO COFFEE のエスプレッソをお好みで注いでお飲みください。

牧場のミルクコーヒー（ホット・アイス）

¥ 750 (825)

エスプレッソが別添えになります。

ISONUMA MILK COFFEE X TAKAO COFFEE X BASEL

磯沼牧場+TAKAO COFFEE のエスプレッソ+BASEL のガナッシュ&BASEL の生クリーム（ラム酒風味）

ホットエスプレッソミルクショコラ

アイスエスプレッソミルクショコラ

ALL ¥ 800 (880)



**ISONUMA
MILK
FARM**



Organic Tea

()内は税込価格になります

ホットはティーポットでご用意いたします。

ALL ¥700 (770)

BASEL オリジナルブレンド『スモーキー』

甘みと深いコクのあるアッサムにスモーキーな香りのキーマンと強焙煎の京都のほうじ茶の京番茶をブレンドしました。アクセントにウイスキーのフレーバーを少量加えることでコク深いスモーキーな大人のフレーバーティーに仕上げました。お好みでミルクとお砂糖を加えることでまろやかな味わいになります。

BASEL オリジナルブレンド『ストレート』

爽やかなメントールのような香りのセイロン・ウヴァとフルーティーでマスカットのような香りのダージリンの両方の特徴を楽しんで頂けるようにブレンドしました。そのままストレートで香り心地良い飲みをお楽しみください。

アールグレイ

ゴールデンチップを使用した芳醇な紅茶に、一番搾りのベルガモットオイルをブレンド。エキゾチックな味わいの香り高いアールグレイです。

ダージリン

ヒマラヤの高地ダージリン地方で育てられた茶葉。爽快感のある引き締まった飲み。深いコクのある味わいが特徴です。

カモミールシトラス

カモミールの花に、甘いオレンジと爽やかなレモンを最高の状態でブレンド。華やかでまろやかな口当たりのハーブティーです。

ピスタチオほうじ茶

日本三代銘茶のひとつ狭山茶を焙煎した狭山ほうじ茶に香ばしい香りの黒豆茶をブレンド。さらにピスタチオの甘い香りとザラメを加えることで、ほのかな甘みある味わいに仕上げました。

季節の紅茶

春、夏、秋、冬と季節を感じる紅茶をご用意いたします。お食事、デザートとのマリァージュをお楽しみください。

Juice

赤ぶどうジュース / マンゴージュース / グアバジュース ALL ¥700 (770)

Sparkling Water

炭酸水

¥500 (550)

Beer

()内は税込価格になります

多摩の恵み 1 pint 480 ml

「多摩自慢」でお馴染みの石川酒造にて作りたてのペールエール（生ビール）を特別に取り寄せて、ご提供しています。

¥1,100 (1,210)

COEDO 333 mlのボトルにてご提供

コエドビールは川越で造られる日本を代表するクラフトビールです。ビールを醸造する過程で出る麦汁の搾りかすを磯沼牧場のうしは食べて育っています。

ALL ¥700 (770)

毬花 - Marihana -

淡い黄金色と純白の泡にシトラスを想わせるアロマホップが華やかに香るセッション・IPA。

香り高く洗練された苦味のあるしっかりとしたフレーバーと、低めのアルコール度数にクリアな飲み口のドリンカビリティを両立させた味わいです。

瑠璃 - Ruri -

クリアな黄金色と白く柔らかな泡のコントラスト。さわやかな飲み口が特徴のプレミアムピルスナービール。軽やかな口当たりながらも、深みのある味わいとホップの香味苦味のバランスをとった上質の大人の楽しみ。飽きが来ず、どんなお食事にも合うビールです。

伽羅 - Kyara -

赤みがかった深い黄褐色、伽羅（きやら）色のビール。白葡萄やスパイシーな柑橘を感じさせるアロマホップが香り、鮮やかで綺麗な苦味とともに口の中に広がります。厳選した麦芽の配合とやや高めのアルコール分が、味の膨らみと丸みあるミディアムボディを織り成しています。

The PREMIUM MALT'S 280 ml

クリーミーできめ細やかなザ・プレミアム・モルツ

¥680 (748)

Highball

()内は税込価格になります

ハイボール

ウイスキーと炭酸を別でご用意いたします。
お好みで割ってお楽しみください。

ALL ¥730 (803)

こちらからお好きなウイスキーをお選びください。

オールド

甲州

モンキーショルダー

グレンリベット

ジャックダニエル

メーカーズマーク

ショット追加

ALL ¥550 (605)

Wine

グラスワイン (赤・白)

¥620 (682) ~

ボトル

¥3,450 (3,795) ~

スパークリングワイン

¥800 (880)

ミニボトル 200ml (シャルドネ種クレマン)

Non Alcoholic Beer

バドワイザー ゼロ 350ml

¥680 (748)

Food

()内は税込価格になります

東京ファームビレッジバーガー <数量限定>

※しっかりと焼き上げるためご提供にお時間をいただきます。

卵とバターをたっぷり使った自家製ブリオッシュバンズ。
豚肉と磯沼牛をブレンドしたお肉を使用しオリジナルのバーガーに仕上げ、こんがり
グリルした玉ねぎとじゃがいもを添えました。

2種類のこだわりのソースからお選びください。

A. 磯沼ヨーグルトソース

新鮮なハーブに生乳100%の磯沼ミルクファームヨーグルトのさわやかな
ソースをあわせることでフレッシュな味わいのハンバーガーに仕上げました。
TOKYO FARM VILLAGE ならではのおいしさをお試しください。

B. チェダーチーズクラフトケチャップ

トマトのペーストにスモークしたパプリカを合わせて作り上げる自家製BBQ
ソースにたっぷりのチェダーチーズをあわせました。
みんな大好きな人気の組み合わせは、まちがいのない味わいです。

¥2,100 (2,310)

Wパティ (お肉2枚) + ¥850 (935)

牛ポテ ~フランスの農家の煮込み料理~ with パン <数量限定>

牛骨から取った出汁でゴロゴロのお肉と野菜をじっくりと煮込みました。滋味深い
フランスの郷土料理です。

¥1850 (2,035)

ビーフストロガノフ ~磯沼ミルクファームのおすそ分け~

たっぷりの牛肉と玉ねぎを特製のオーブンでじっくり煮込み、サワークリームと
生クリームで仕上げました。どこか懐かしさを感じる一皿です。

¥1,640 (1,804)

大盛り + ¥200 (220)

Food

()内は税込価格になります

野菜のバーニャカウダ <数量限定>

日によって採れるお野菜が変わります。カラダの中から元気になれる一品です。バーニャカウダソースはイタリア・ピエモンテ州の言葉で”温かいソース”という意味の、にんにく、アンチョビ、オリーブオイルを使ったシンプルなソース。

¥1,730 (1,903)

小比企の恵みグリル野菜 ~グリル野菜のサラダ~ with パン

ルッコラ、ケール等のミックスサラダに地域で採れた旬の野菜をローストし、磯沼ミルクファームの生乳100%のヨーグルトをドレッシングに仕立てました。(仕入れにより内容が変更になる場合がございます)

¥1,460 (1,606)

自家製キッシュ <数量限定>

磯沼牛乳と生クリーム、チーズに新鮮なたまごをたっぷり使ったミルクィな生地、中西ファームの季節のお野菜が入ったキッシュです。サラダとデリを添えて。

¥1,650 (1,815)

季節のスープ with パン

素材の味をいかしてシンプルに丁寧に仕上げました。季節を楽しんで頂ける一品です。

¥1,050 (1,155)

デリ盛り

お野菜を中心とした BASEL 自家製のデリ (お惣菜) を 3 種類または 5 種類でご用意します。詳しくはスタッフにお尋ねください。

3 種 ¥900 (990)

5 種 ¥1,250 (1375)

パン ¥200 (220)

バターライス ¥300 (330)

お席のご予約、団体予約、結婚式、イベントなど
TOKYO FARM VILLAGE の豊かな環境で
思い出のお手伝いさせていただきます

詳しくはスタッフまでお問い合わせください。



TOKYO
FARM
VILLAGE



BAS ϵ L



ハチョウジ
ORIGINAL
VEGETABLE
HACHIOJI
SINCE 1990

終わりのないドラマを、みんなと、農園で。