



体にやさしいお料理や

お菓子を食べていただきたいという

シェフの想いから季節の素材をつかって

一つひとつ丁寧におつくりしています。

DESSERT

ドリンクと合わせてご注文いただくと150円引きになります。



コーヒーゼリー

Coffee jelly 680yen

TAOKA COFFEEさんの香り高いコーヒー豆を使用した自家製コーヒーゼリーと生クリーム、バニラアイスのをせたグラスデザートです。



バイクドチーズケーキ

Baked cheesecake 670yen

北海道産とオーストラリア産の2種のクリームチーズをふんだんに使って、じっくり焼き上げた、濃厚チーズケーキです。季節のジャムと一緒に召し上がりください。



レアチーズ

Unbaked cheese 590yen

たっぷりのクリームチーズを使用したロどけ滑らかなレアチーズです。



プレミアム卵の焼プリン

Baked pudding 600yen

コクのあるうまみを追求したこだわり卵を使い、じっくり低温で焼き上げた濃厚なトリトンカフェ特製のプリンです。

アレルギーのある方はスタッフまでお尋ねください。
価格は全て税込表記です。

PANCAKE

ドリンクと合わせてご注文いただくと
150円引きになります。

※パンケーキは15時からの提供となります。

焦がしバター&生クリーム
Burnt butter & whipped cream
900yen

焦がしバターをかけたパンケーキに
カナダ産のピュアメープルシロップを
使用した1番シンプルな
パンケーキです。



コームハニー&ブルーベリー
Comb Honey & Blueberry
1200yen

天然のハチミツそのままの風味と
ブルーベリーコンフィチュールを
合わせたパンケーキです。



抹茶とあずきのパンケーキ
Comb Honey & Blueberry
1300yen

抹茶を練りこんだ生地に小倉あん、
黒豆きなこアイス、自家製の抹茶クリームと
ソースを合わせた抹茶づくしの
期間限定パンケーキです。



アレルギーのある方はスタッフまでお尋ねください。
価格は全て税込表記です。

トリトンカフェのパンケーキの話

生地について…

トリトンカフェのパンケーキは、特宝笠という

カステラなどによく使われる粉や

コクのあるうまみを追求したプレミアム卵を使って

しっとりした食感に焼きあがるように

生地を1日寝かせています。

シンプルに味わっていただきたいからこそ、

余計なものは何も入っていません。

メープルシロップについて…

添加物や保存料を一切含まない

カナダ産の100%ピュアメープルシロップを

使用しております。



COFFEE

トリトンブレンド (Hot) (中煎り: Medium roasted) 540yen

TRITON Blend

マイルドで香ばしさがあり、
後味の甘みが特徴です。
オリジナルブレンド豆を使用しています。

アイスコーヒー

Iced Coffee

TAOKA COFFEEさんの 580yen

アイスブレンドを使用しています。

カフェ オレ (Hot/Iced)

Cafe au lait

650yen

カフェ バニラ (Iced)

Cafe vanilla

バニラがたっぷり入った
アイスクリームで仕上げた
カフェオレです。

750yen

苦樂園

「TAOCCA COFFEE」さんの ブレンド豆

風向きや温度、熱や湿度など、
あらゆる角度から見極め、
自家焙煎した豆を使用した
スペシャルティコーヒーです。



芦屋「Uf-fu」さんの紅茶

ウーフさんは、人工的な香料を使わず、天然の素材のみを取り扱う紅茶屋さんです。おいしさはもちろんのこと、安心して飲むことのできる厳選茶葉にこだわっています。

シヨコラ (Hot/Iced)
Chocolat 天然カカオとブルボンバニラの香り。ミルクティーはもちろん、ストレートでも。 700yen

アールグレイ (Hot/Iced)
Earl Grey クラシックタイプのアールグレイ。カフェインが少なめで、アイスティーにも。 680yen

アッサム (Hot/Iced)
Assam Meleng GTGFOP ストレートはもちろん、濃く抽出し、ミルクティーにも。 650yen

ほうじ茶キャラメルオレ (Hot/Iced)
Roasted green tea au lait 京都宇治産の玉露の茎部分を焙煎した、香り高いお茶を使用しています。 700yen

ほうじ茶ミルクバニラ (Iced)
Roasted green tea milk vanilla 香り高いほうじ茶にバニラがたっぷり入ったアイスクリームで仕上げました。 800yen

アレルギーのある方はスタッフまでお尋ねください。
価格は全て税込表記です。

SOFT DRINK

自家製ハニーレモンソーダ
Homemade Honey lemon soda 600yen

自家製ジンジャーエール
Homemade Ginger ale 630yen

季節のフルーツソーダ
Seasonal fruit soda 680yen
旬の果実を使った自家製のソースを使用しています。

季節のフルーツソーダフロート
Seasonal fruit soda float 780yen

有機アップルジュース
Organic Apple juice 530yen

有機オレンジジュース
Organic Orange juice 530yen

ALCOHOL

beer

ハートランド すっきりとした味わいのピルスナー。
Heartland 680yen

FOOD 17:00 - 19:00

旬野菜と季節の果実のグリーンサラダ S 450yen / M 850yen

グリルチキンサラダ 1200yen

丹波鶏むね肉をハーブでマリネしたグリルチキンと旬野菜、季節の果実、半熟卵、天然酵母バケット、ナッツなどを自家製シーザーマヨとバルサミコのダブルドレッシングで仕上げたサラダです。

旬野菜のポタージュ 450yen

トリトンカレー～ 半熟卵の欧風チキンカレー ～ 1150yen

3種チーズのビーフデミグラぱん 1300yen

牛バラ肉と淡路玉葱、マッシュルームをデミグラスソースとベシャメルソース、たっぷりの3種のチーズで焼き上げたパングラタンです。

※メゾンムラタさんの角食(ブラウン)を使用しております。

※オーダー毎にお作りしておりますので、焼き上がりまでにお時間をいただきます。

手ごねチーズハンバーグ (200g) 1450yen

ライス 当店のお米は国産米を使用しております。 200yen

アレルギーのある方はスタッフまでお尋ねください。
価格は全て税込表記です。

PASTA

セミドライトマトと
モッツァレラチーズのジェノベーゼ 1350yen

チーズクリームボロネーゼ 1350yen

ズワイ蟹のトマトクリームソース 1550yen

メゾンムラタさんのパン 1個 100yen



メゾンムラタさんでは、天然酵母の種類を使い分け、適度な酸味と、低温で長時間、水和、発酵させることで粉の甘み、旨味を感じられるよう製法にこだわられています。毎日食べるものだから、飽きの来ない、シンブルなパンを届けていただいています。ぜひ、お食事とご一緒にご賞味ください。

アレルギーのある方はスタッフまでお尋ねください。
価格は全て税込表記です。

Dinner Set

17:00 - 19:00 L.O.

PASTA 1550yen

季節のグリーンサラダ 淡路みかンドレッシング
好きなパスタ(下記より1つお選びください。)

- ・セミドライトマトとモッツアレラチーズのジェノベーゼ
- ・チーズクリームボロネーゼ
- ・ズワイ蟹のトマトクリームソース (+200yen)

メゾンムラタさんのパン

旬野菜のポタージュ (+300yen)

HAMBURG STEAK 1850yen

季節のグリーンサラダ 淡路みかンドレッシング
本日のスープ

手ごねチーズ煮込みハンバーグ(200g)

ライス or メゾンムラタさんのパン

CURRY 1350yen

季節のグリーンサラダ 淡路みかンドレッシング
トリトンカレー ~半熟卵の欧風チキンカレー~

旬野菜のポタージュ (+300yen)

GRATIN 1500yen

季節のグリーンサラダ 淡路みかンドレッシング or 本日のスープ
ビーフデミグラパン

当店のお米は国産米を使用しております。
アレルギーのある方はスタッフまでお尋ねください。
価格は全て税込表記です。