FORESTCLUB Cafe & Bar

フォレストクラブ Cafe & Bar



フォレストクラブは、カフェ&バー、チェックイン、チェックアウト、ネイチャーヨガの受付です。

茂る森とカフェ&バーを隔てるのは壁一面の大きなガラス窓のみ。 ガラスから差し込む木漏れ陽やガラス越しにうかがう葉の色、枝ぶりが時の流れを教えてくれます。

カフェ&バーがあるクラブサロンは昼夜を問わずに賑わう交流スペースです。 昼間のカフェで提供される、自家農園のサラダやスパイスが効いたカレーを目当てに近隣の

全間のガフェで提供される、自家展園のサファやスパイスが効いたガレーを自当でに近隣の住民が通い、月明かりが差し込む頃には、バーテンダーとの語らいを楽しむキャンパーたちが。また古材で設えたバーカウンターやダイニングテーブルが、心地の良い空間づくりに一役買っています。

いずれも人が触れることで味のある風合いに移り変わるもの。 人が集い、出会いが生まれる、ここは物語を生み出す場所でもあります。

営業時間(11月~6月まで木曜定休)ー

CAFE 11:00~15:00 BAR 15:00~23:00

※CAFE & BAR はどなた様でもご利用いただけます。

(最終入店 22:00 まで)



■ コーヒーファクトリー

フォレストクラブの建物にある2本の煙突の下でコーヒー豆を焙煎しています。 焙煎士による珈琲教室も行なっております。どなたでもご参加いただけます。(60分1,800円)

ムウムウコーヒー焙煎工房では、

ハワイ島コナの長年親交のある信頼できる農園から、その年に穫れた新豆のみを直接仕入れ、いつでも新鮮な焙煎したてのコーヒーをお楽しみいただけるよう、使用する分だけを丁寧に焙煎しています。グランピング客室に焙煎工房の焼きたてコーヒー豆をご用意しています。ご自分の手で挽いて淹れるコーヒーの贅沢な香りをたき火を囲む語らいの時に、森の中で目覚める爽やかな朝に…どうぞお楽しみください。

フォレストクラブのカフェでは、

挽きたての100%コナコーヒーを一杯ずつフレンチプレスで、

コナブレンドコーヒー・フレーバーコーヒーをハンドドリップでご提供しています。コナコーヒー豆の販売もございます。焼きたて・挽きたて・淹れたての美味しいコーヒーをご自宅でも。香りがお部屋いっぱいに広がります。豆のまま・粉のどちらでも、お持ちの抽出器具に合わせてご用意します。

Lunch Menu 11:00~15:00

1,400

○ Monthly Lunch 旬な野菜を使ったスペシャルランチ
○ ガーデン野菜のシーザーサラダ 1,200 山盛り野菜に厚切りベーコンと自家製クルトン、温玉をトッピング
○ シェフ特製スリランカ カレーライス スリランカシェフ特製の数種類のスパイスを使ったカレーサラダ・キャロットラペ
○ カレーチーズドリア カレーチーズドリア 海老かチキンをお選びくださいサラダ・キャロットラペ

DRINK SET +300yen

+300円でブレンドコーヒー/お茶/ジュースが付きます

◎ TCC特製ハンバーグ

お楽しみください

ハンバーグを季節のソースで

Sweets

手作りコーヒーゼリー	600
FOREST CLUB で焙煎したコナコーヒーのゼリー	
ワッフル ・季節のソース ・バター&ハニー (+150 円でバニラアイスをトッピングできます)	900
ベイクドスイーツ	300

Drink

オレンジジュース	ジンジャーエール	
グレープフルーツジュース	ウーロン茶	
パイナップルジュース	ホットティー	
クランベリージュース	スリランカティー	AII 500
コカコーラ	カモミールティー	
コーヒー (H/I)	カフェオレ (H/I)	
紅茶 (H/I)		

季節のドリンク

※詳細はスタッフまでお尋ねください。

Forest Club Bar Menu Vol.1

15:00~23:00

Champagne		Whisky			
Chandon	4,800	Hibiki	1,100	Laphroaig 10Y	1,200
Moet Chandon Brut 1/2	7,800	Hibiki 17Y	2,000	Bowmore 12Y	1,000
Moet Chandon Brut	11,500	Yamazaki	1,000	Bowmore 18Y	1,800
Ruinart	19,000	Yamazaki 12Y	1,800	Ardbeg 10Y	1,100
		Hakusyu	1,000	Lagavulin 16Y	1,200
White Wine	2.000	Hakusyu 12Y	1,800	Caol ila 12Y	1,000
Stonebarn (Ch)	3,800	Chita	1,000	Scapa Skiren	1,200
Chablis Louis Latour (Ch)	5,800	Taketsuru	900	Talisker 10Y	1,000
Cloudy Bay (SB)	8,800	Yoichi	1,000		
Red Wine		Miyagikyo	1,000	Four Roses Black	1,000
Le Petit Cochonnet (CS)	3,800			Makers Mark	900
Newton Claret (M/CB)	5,800	Ballantine's Masters	1,000	Wild Turkey 13Y	1,200
Cloudy Bay (PN)	8,800	Old Parr 12Y	1,000	I.W.Harper 12Y	1,000
		The Macallan 12Y	1,200	Blanton's	1,100
Draft		The Glenlivet 12Y	1,000		
Asahi super dry	700	The Glenlivet 18Y	1,800	Jack Daniel's	800
Vodka		Glenfiddich 12Y	1,000	Jameson	800
Belvedere	1,000	Dalmore 12Y	1,200	Canadian Club	800
Grey Goose	1,000	Glenmorangie	1,000		
Ciroc	1,000	Glenmorangie 18Y	1,800		

Forest Club Bar Menu Vol.2

15:00~23:00

Gin		Liqueur		Soft Drink	
Bombay	900	Campari	800	Orange	500
Tanqueray	900	Pernod	900	Grapefruits	500
Tanqueray No.TEN	1,000	Drambuie	800	Pineapple	500
The Botanist	1,000	Tiffin	800	Cranberry	500
		Jagermeister	800	Coca Cola	500
Rum		Cointreau	800	Ginger Ale	500
Myers's	800	Dita	900	Tapioka Drink (Milk Tea / Mango Milk)	650
Bacardi White	800	Prucia	800	Fruit Soda	900
Captain Morgan Private Stock	800	Mistia	800		
Havana Club 7Y	900	Mangoyan	800	FOOD MENU	
	1,200	Malibu	800		
Ron Zacapa 23Y		Yogurito	800	Snacks	
Sailor Jerry	900	Godiva	900	燻製ナッツ	600
-		Baileys	800	チョコレート	800
Tequila Cuervo Silver	800	Kahlua	800	ナチョス	900
		Amaretto	800		
Cuervo Gold	800	Cassis Lejay	800	Sweets	600
Olmeca	900	Peachtree	800	手作りコーヒーゼリー FOREST CLUB で焙煎したコナコーヒーのゼリー	
Don Julio Reposado	1,100	Bols blue	800	バニラアイスクリーム	300
Porfidio	1,300	Bols melon	800	ティラミスアイスクリーム	300