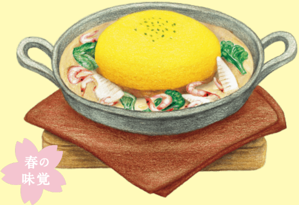
2020
3
13
(金)
春メニュースタート

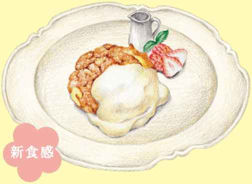
優しくつつむ、春のレシピを

spring season menu

営業時間
11:00
〜
15:30



桜海老と春野菜のクラムチャウダーオムライス



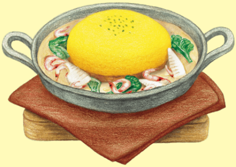
メープルフレンチトースト

たまご農家デイリーファームの農家キッチン

ここは、たまご農家がたまごの美味しさをお伝えしたくてひらいたキッチンです。
たまごは、わたしたちの毎日の食卓に身近なたべもの。
たまご農家の自慢のたまごを、毎日の食卓に取り入れることで、あなたの台所がもっと楽しくなったらいいな。
ここで召し上がったお料理をご家庭でも再現していただけたらいいな・・。
そして毎日食べるものだからこそ、ちょっと立ち止まって「食べる」ということを考えてみてもらえたら・・。
「食べる」ということは、人の心や体をつくるということと同じ。その意味を私たちもお客様と共に考えたいと思っています。
たまご農家が運営するお店ですからシェフさんがつくるようなとびきり上等のお料理はお出しできません。
たまご農家のキッチン レシピヲは「たまご料理」を通じて、「食べる」を「考える」そんなお店を目指します。

Season Menu
季節もの

フレンチトーストは14時からご提供のメニューです。



桜海老と春野菜のクラムチャウダーオムライス

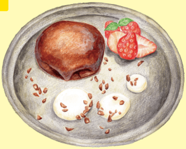
clam chowder omelet rice

旬の桜海老と春野菜がたっぷりの春限定のオムライス。さまざまな食感と香りが楽しめるスペシャルメニューです。

※数量限定

¥1,380

新感覚!

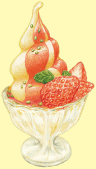


うふうふショコラオムレツ

ufu ufu chocolate omelet

自慢の米たまごと厳選した濃厚なカカオで作る、新感覚のデザート。ここでしか味わえないプレミアムな一品です。

¥890

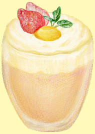


たまご屋さんの贅沢パフェ

tamagoyasan no zeitaku parfait

濃くてリッチな北海道ソフトクリームと旬のいちご、2種のベリーソースが相性ピッタリ。食べ応え満点のパフェです。

¥980



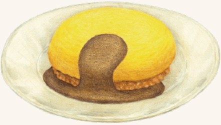
いちごのミルクセーキ

strawberry milk shake

新鮮なたまご×常滑牛乳×春いちごのミルクセーキ。添加物を使わない自然な甘さ、素材の美味しさを存分に感じられます。

¥780

Food Menu
お食事



定番

ふわふわたまごのオムライス

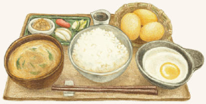
¥890

fuwafuwa tamago no omelet rice

ソースは下記よりお選びいただけます。

●王道デミソース / ●トマト農家のケチャップ

贅沢にも自慢の米たまごを4個使った素材を楽しむ一品。あふれだすトロトロのたまごとコクのあるチキンライスのマリアージュをお楽しみください。



贅沢

たまごとご飯
おかわり自由！

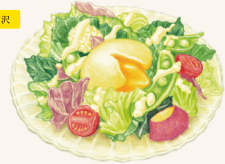
レシピヲのたまごかけご飯御膳 ¥850

recipio no tamagokake gohan gozen

デイリーファームの新鮮なたまごは濃厚で臭みもなく、そのままご飯と召し上がっていただくことで、よりおいしさがわかります。地元の副菜と色々な種類のお醤油で、何杯でもおかわりできる贅沢御膳です。

※卵、ごはんのシェアはご遠慮ください。

贅沢

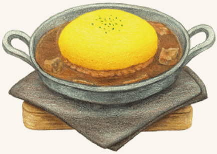


半熟たまごのシーザーサラダ

hanjuku tamago no caesar salad

野菜をたっぷり食べたい方におすすめ。自慢の米たまごとパルミジャーノを使用した特製のシーザーソースが新鮮野菜に濃厚に絡み合います。

¥780



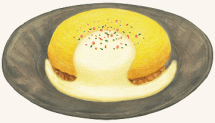
ビーフシチューオムライス

beef stew omelet rice

国産の牛肉を贅沢に使いました。トロトロたまごに、じっくりと煮込んだアツアツのビーフシチューをからめてお召し上がりください。

¥1,350

贅沢

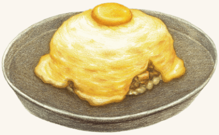


4種のぜいたくチーズオムライス

four rich cheese omelet rice

モッツァレラ、チェダー、ゴーダ、パルミジャーノをふんだんに使用したチーズソースをたっぷりおかけします。たまごとチーズの黄金のマリアージュです。

¥1,090



知多牛のチーズキーマカレー

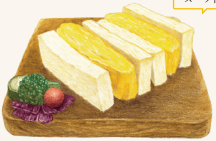
chitagyu no cheese keema curry

やさしい甘みと上質な脂で評判の知多牛を100%使用。4種の贅沢チーズとスパイシーな自家製キーマカレーが絶妙に絡み合います。

※数量限定

¥1,150

スープ付き

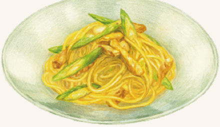


厚焼きたまごサンド

atsuyaki tamago sandwich

やさしいたまごの味を、からしのピリッとしたアクセントが引き立てます。一つ一つ丁寧に作る、昔ながらの厚焼きたまごサンドです。

スープ付き



たまご濃厚カルボナーラ

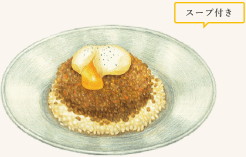
tamago noukou carbonara

濃厚なたまごの美味しさとパルミジャーノチーズの風味が絡み合う、たまご農家の本格イタリアン。 燻製ベーコンの深みのある味わいもくせになる、まろやかな一品です。

※数量限定 ※からし無しに変更できます。

¥780

¥1040


スープ付き

半熟卵とキーマカレー

hanjuku tamago to keema curry

こんがり焼き上げたひき肉をたっぷり使ったスパイシーなルー、その中にひっそり隠れたスクランブルエッグに温泉卵を加え、まろやかな味わいです。

¥850

レシピヲのセットメニュー

recipio no Set Menu

① ドリンクセット

（お食事+セットドリンク）

お好きなお食事に ＋¥250

② 農家サラダセット

（お食事+農家サラダ）

お好きなお食事に ＋¥300

③ 農家サラダとドリンクセット

（お食事+農家サラダ+セットドリンク）

お好きなお食事に ＋¥500

④ ココテラスプリンとドリンクセット

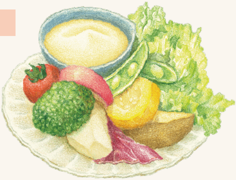
（お食事+たまごいっぱいプリン+セットドリンク）

お好きなお食事に ＋¥400

⑤ 農家サラダとココテラスプリンとドリンクセット

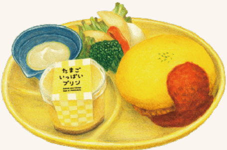
（お食事+農家サラダ+たまごいっぱいプリン+セットドリンク）

お好きなお食事に ＋¥700



小さなお子様メニュー ※10才以下のお子様限定

たまごいっぱい
プリンがついてるよ

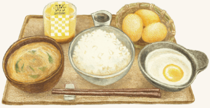


たまご大好きキッズプレート ¥700

tamago daisuki kids plate

キッズサイズのオムライス、旬の野菜サラダ、ジュース、そしてデザートにココテラス自慢のたまごいっぱいプリンが付いたお子様専用のプレートです。

※ドリンクは3種類から選べます。
（農家のりんごジュース/農家のオレンジジュース/常滑牛乳）



たまごとご飯
おかわり自由!

キッズのたまごかけご飯御膳 ¥750

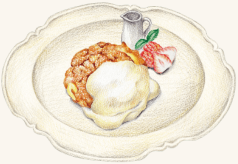
kids no tamagokake gohan gozen

デイリーファーム自慢のたまごは、卵かけご飯で召し上がっていただくことでさらにおいしさがわかります。たまごとご飯はお好きなだけ召し上がっていただける、ぜいたく御膳。お子様専用に、デザートにはココテラス自慢のたまごいっぱいプリンがつきます。

※卵、ごはんのシェアはご遠慮ください。

Dessert Menu
甘味

フレンチトーストは14時からご提供のメニューです。



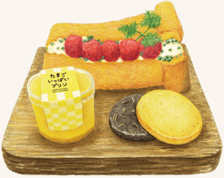
たまご濃厚

メープルフレンチトースト ¥950

maple french toast

デイリーファームのたまごと地元の常滑牛乳にじっくりつけ込みました。表面はカリっと焼き上げ、中からはトロっとカスタードがあふれだします。お口に幸せが広がる自慢の逸品です。

※少量のアルコールを含みます。
※オーダーから20分前後お時間をいただきます。

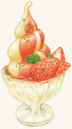


ココテラスのスイーツプレート ¥780

cocoterrace no sweets plate

ココテラスの人気スイーツの盛り合わせ。シフォンケーキ、たまごいっぱいプリン、クッキー。少しずついろいろ楽しみたい人におすすめです。

※数量限定

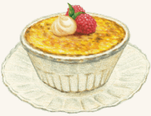


たまご屋さんの贅沢パフェ

tamagoyasan no zeitaku parfait

濃くてリッチな北海道ソフトクリームと旬のいちご、2種のベリーソースが相性ピッタリ。食べ応え満点のパフェです。

¥980

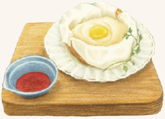


カスタードクリームブリュレ

custard cream brulee

パリッとしたカラメル、たまご屋自慢のカスタード、ベリーピューレ、スポンジの4層の織りなすハーモニーをお楽しみ頂けます。

¥600



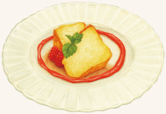
クレームダンジュ

crémet d'anjou

口に入れた瞬間、しゅわっと溶けてしまう、天使のクリーム。上品な甘さと、ヨーグルトの酸味が絶妙なバランスでマッチします。

¥600

新感覚



ココテラス自家製
とろけるチーズケーキ

cocoterrace homemade torokeru cheesecake

トロッとした新食感の口溶けが病みつきになるチーズケーキです。米たまごのコクとほんのり香る香ばしさがポイントです。

※数量限定

¥650

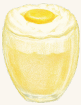
お好きなデザートに＋¥250でドリンクセットに！

セットドリンクは下記よりお選びください。

コーヒー	ice or hot
アメリカン	hot のみ
紅茶	ice or hot

農家のりんごジュース	ice のみ
農家のオレンジジュース	ice のみ
アイスミルク(常滑牛乳)	ice のみ
キッズドリンク	ice のみ

Drink Menu
お飲み物

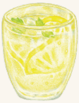


たまご農家ミルクセーキ

tamago nouka milk shake

ご注文を受けてからたまごを割ってお作りします。コク深いのにたまごくささがないのは、新鮮だから。

¥680

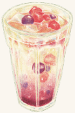


自家製レモンスカッシュ

homemade lemon squash

自家製のレモンシロップを炭酸でわったレシピヲオリジナルのレモンスカッシュです。

¥580

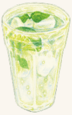


ベリーコーディアル

berry cordial

シュワッとした飲み心地に芳醇なザクロとラズベリーの甘酸っぱい香りが広がり、リフレッシュ!

¥580



ジンジャーモヒート

ginger mojito

ジンジャエールをベースにミントとライムで
すっきりとさせた爽やかさが魅力です。

¥580

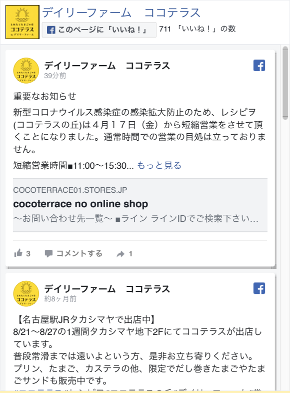
コーヒー	ice or hot	¥400 ★
アメリカン	hot のみ	¥400 ★
カプチーノ	hot のみ	¥480
カフェラテ	ice or hot	¥450
ココア	hot のみ	¥500
紅茶	ice or hot	¥400 ★

農家のりんごジュース	ice のみ	¥450 ★
農家のオレンジジュース	ice のみ	¥450 ★
アイスミルク(常滑牛乳)	ice のみ	¥450 ★
キッズドリンク	ice のみ	¥300 ★

★印はドリンクセットでお選びいただけます。
(キッズドリンクメニュー：農家のりんごジュース/農家のオレンジジュース/常滑牛乳)

News
ニュース

facebook



デイリーファーム　ココテラス
このページに「いいね！」 711 「いいね！」の数

デイリーファーム　ココテラス
39分前

重要なお知らせ

新型コロナウイルス感染症の感染拡大防止のため、レシピヲ(ココテラスの丘)は４月１７日（金）から短縮営業をさせて頂くことになりました。通常時間での営業の目処は立っておりません。

短縮営業時間■11:00〜15:30... もっと見る

COCOTERRACE01.STORES.JP
cocoterrace no online shop
〜お問い合わせ先一覧〜 ■ライン ラインIDでご検索下さい...

3　コメントする　1

デイリーファーム　ココテラス
約8ヶ月前

【名古屋駅JRタカシマヤで出店中】
8/21〜8/27の1週間タカシマヤ地下2Fにてココテラスが出店しています。
普段常滑までは遠いよという方、是非お立ち寄りください。
プリン、たまご、カステラの他、限定でだし巻きたまごやたまごサンドも販売中です。

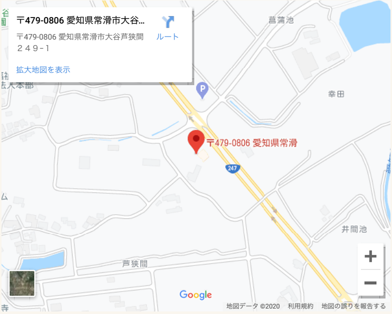
Instagram

recipio
cocoterrace n
online shop
@sanae_shi

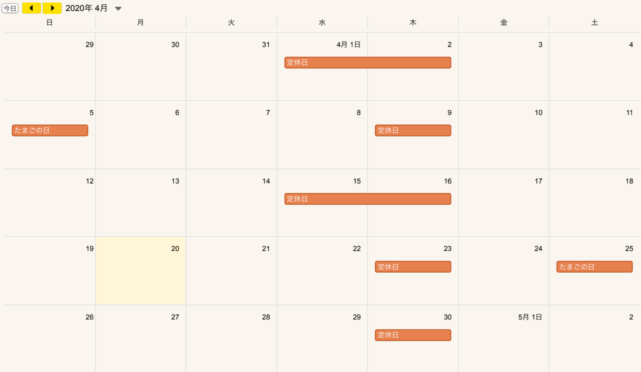
Access
アクセス

たまご農家のキッチン
レシピヲ
recipio

住所:　479-0806
愛知県常滑市大谷字芦狭間249-1
TEL:　0569-37-0099
FAX:　0569-37-0707
営業時間:　11:00～15:30
定休日:　木曜日・第１、第３水曜日
※ 当店ではご予約は承っておりません。



Calendar
カレンダー



日	月	火	水	木	金	土
29	30	31	4月 1日 定休日	2	3	4
5 たまごの日	6	7	8	9 定休日	10	11
12	13	14	15 定休日	16	17	18
19	20	21	22	23 定休日	24	25 たまごの日
26	27	28	29	30 定休日	5月 1日	2

ココテラスの丘

とれたてたまごの店 ココテラス

たまご農家 デイリーファーム