

BASE

101%

-NISHIAWAKURA-

カフェタイム / 10:00 - 17:00
ランチタイム / 11:00 - 14:00
定休日 / 火曜日

- メニューが決まりましたら、受付でご注文とお会計をお願いします。
- お水、スープ、お砂糖、ミルクはセルフサービスでお願いします。
- お食事の配膳や返却はスタッフが行います。
- お子さま用の椅子、食器、ブランケットなどをご用意しています。
- Wi-Fiのご利用が可能です。

(ネットワーク : base101-guest / パスワード : 101-Guest)

ランチメニュー



11:00 - 14:00

透明感があって
旨み強い鹿肉

「森のジビエ鹿肉」



当店で取り扱っている「森のジビエ鹿肉」は、豊かな森林と源流域の水の地で育った鹿です。猟師と連携しながら鮮度を保つ処理を行うことにより、透明感がありつつも旨み強いジビエ肉に仕上がります。

源流の水で育つ
甘み強いお米

「あわくら源流米」



あわくら源流米が育つ西粟倉村は、昼夜の寒暖差が大きく、米の甘みが保たれたまま育ちます。また、森林からあふれる、冷たくきれいな源流水によって透明度が高くなります。

おかわり自由！
野菜をまるごと活かす

「手作りスープ」



ランチセットには、野菜を皮ごと使ったポタージュスープや野菜のお味噌汁などをご用意しています。野菜中心のスープは、体に優しく栄養満点。また、スープは定期的に変更されるので、季節の変わり目などには新しい味わいをお楽しみいただけます。

季節の野菜でつくる
四季折々のサラダ

「旬野菜サラダ」



ランチセットに添えられるサラダは、村産の旬野菜をなるべく使用し、季節感を感じていただけるように仕上げられています。また、自家製完熟いちごを使うオリジナルドレッシングを使用しています。

ランチメニュー

11:00 - 14:00

全てのランチにスープバーとサラダがセットになります。
※ごはんの大盛りは無料です。お気軽にお申し付けください。



鹿肉ロースト丼

¥1,200 (税込)

低温調理でじっくりと火を通し、とても柔らかく仕上げた鹿肉ロースト。特製タレとの相性も抜群です。



ジビエオムハヤシ

¥1,380 (税込)

鹿骨を約8時間煮込んだスープと鹿スネ肉をたっぷり使ったソースで作る、鹿の旨味を凝縮したオムハヤシです。



あわくら源流米おむすびランチ

¥1,100 (税込)

卵黄の醤油漬け、鹿肉の甘辛煮、梅かつおを乗せた、村自慢のお米で作るおむすび。豚角煮も絶品です。



しっとり蒸し鶏の南蛮ソースがけ

¥1,100 (税込)

自家製塩麴で下味をつけた鶏肉を蒸し、しっとり食感に。甘酸っぱい南蛮ソースでさっぱりと仕上げました。

プラス300円で
ドリンク



- ・ コーヒー (ホット/アイス)
- ・ 紅茶 (ホット/アイス)
- ・ いちごミルク (アイス)
- ・ オレンジジュース
- ・ アップルジュース

プラス480円で
ミニソフトクリーム&ドリンク



ちょっと贅沢なランチに。
村の酪農家さんの牛乳を100%
使用。牛乳の美味しさが味わえる
無添加ソフトクリームです。
やさしい甘みでランチ後のデザ
ートにもぴったり！

ランチメニュー

11:00 - 14:00

全てのランチにスープとサラダがセットになります。
※ごはんの大盛りは無料です。お気軽にお申し付けください。



鹿肉と山椒のキーマカレー

¥1,000 (税込)

鹿ミンチ肉と村内産の山椒が絶妙にマッチしたキーマカレー。山椒のピリッとした辛味が食欲をそそります。



バターチキンカレー

¥1,000 (税込)

クリーミーなバターチキンカレーに、オーブンで焼き上げたゴロゴロ野菜をたっぷり加えました。



鉄板コンビグリルプレート

¥1,350 (税込)

牛豚の合挽きハンバーグにチーズをかけ、ジューシーな鹿ソーセージを添えた、ボリューム満点の一皿です。



鉄板チーズハンバーグプレート

¥1,000 (税込)

鉄板コンビグリルプレートのチーズハンバーグのみのプレートです。

プラス300円で
ドリンク



- ・ コーヒー (ホット/アイス)
- ・ 紅茶 (ホット/アイス)
- ・ いちごミルク (アイス)
- ・ オレンジジュース
- ・ アップルジュース

プラス480円で
ミニソフトクリーム&ドリンク



ちょっと贅沢なランチに。
村の酪農家さんの牛乳を100%
使用。牛乳の美味しさが味わえる
無添加ソフトクリームです。
やさしい甘みでランチ後のデザ
ートにもぴったり！

キッズランチメニュー

11:00 - 14:00

全てのランチにスープバーがセットになります。
※ごはんの大盛りは無料です。お気軽にお申し付けください。



キッズカレー

¥500 (税込)

牛乳、小麦粉が不使用のお子さまでも安心して召し上がっていただけるカレーです。



キッズマヨコーンピザ

¥500 (税込)

大人の手のひらサイズぐらいの少し小さめのピザにマヨネーズソースとコーンをトッピングしました。

※キッズメニューは、小学生以下の方が対象となります。

BASE
101%
-NISHIAWAKURA-

キッズランチ限定!

プラス100円で
ドリンク



- いちごミルク (アイス)
- オレンジジュース
- アップルジュース

キッズランチ限定!

プラス300円で
ミニソフトクリーム & ドリンク



ちょっと贅沢なランチに。
村の酪農家さんの牛乳を100%
使用。牛乳の美味しさが味わえる
無添加ソフトクリームです。
やさしい甘みでランチ後のデザ
ートにもぴったり!

カフェメニュー



10:00 - 17:00

(ラストオーダー16:30)

香料、着色料、乳化剤不使用
村産の生乳だけでつくる

「オリジナル ソフトクリーム」



村の酪農家・白岩秀之さんの牛乳を使用した無添加ソフトクリームです。着色料・香料・乳化剤は不使用でお子さまでも安心。やさしい甘みなので、どなたでもお楽しみいただけます。

朝採れ、甘みたっぷり
森の循環から生まれる

「完熟いちご」



木材加工で発生する、樹皮やおが粉を培土にして栽培するいちご。昼夜の寒暖差が大きい気候で育つので、甘みをたっぷり蓄えます。また、店舗で提供されるいちごは朝採りで、鮮度が抜群です。

森から生まれ、
森を生み出す蜂蜜

「百森蜜」



「百森蜜」は自然の恵みを活かし、森林の豊かさを追求する養蜂家の手づくり蜂蜜です。手搾りであり、他に何も加えていない純粋な蜂蜜なので、本来の味や香りを保ち、酵素などの栄養素がたっぷり含まれています

きめが細かく風味豊か
あわくら源流米だけでつくる

「あわくら源流米 米粉」



手間がかかる製粉方法を用いることで、しっかりとモチモチな生地が仕上がる、風味豊かな米粉です。グルテンフリーなので小麦を制限されている方でもお召し上がりいただけます。

ソフトクリームメニュー

10:00 - 17:00

テイクアウト
OK!



レギュラーサイズ
(コーン / カップ)

¥450 (税込)

牛乳の美味しさが主役！村の酪農家さんの牛乳を100%
使用した、やさしい甘みの無添加ソフトクリームです。



ミニサイズ
(モナカカップのみ)

¥300 (税込)

レギュラーサイズの半分ぐらいの量のミニサイズ版。お
子様や少しだけ食べたい方にぴったりです。



【スペシャルソフトクリーム】
ストロベリーソフト

¥700 (税込)

大サイズのワッフルコーンソフトに生の完熟いちごと、
ごろっと果実のいちごジャムをトッピングしました。



【スペシャルソフトクリーム】
百森蜜ソフト

¥750 (税込)

大サイズのワッフルコーンソフトに村産の純粋蜂蜜(百森
蜜)とグラノーラ(ノラノーラ)をトッピングしました。

プラス100円で
百森蜜をトッピング



森の香り、森の味が口いっぱいに
広がる、風味豊かな蜂蜜、
「百森蜜」は、オリジナルソフト
クリームとの相性もバッチリ
です。

14:00 - 17:00限定!

プラス300円で
ドリンク



- ・ コーヒー (ホット/アイス)
- ・ 紅茶 (ホット/アイス)
- ・ いちごミルク (アイス)
- ・ オレンジジュース
- ・ アップルジュース

スイーツメニュー

10:00 - 17:00



完熟いちごを
ソフトクリーム&いちごソースと一緒に!

いちごと相性ばっちり!
たっぷり生クリーム!

完熟いちごのいちごジャムを
マスカルポーネクリームと共に

さいごは、
蜂蜜屋が本気で作った
ガラノーラ(ノラノーラ)!

濃厚と爽やかを一度に味わえる!

【季節限定】

完熟いちごたっぷりパフェ

¥1,790 (税込)

完熟いちごを約180g使用! いちごと色々な組み合わせが
楽しめるパフェです!
生の完熟いちごが採れる5月末までの限定商品です。



14:00 - 17:00限定!

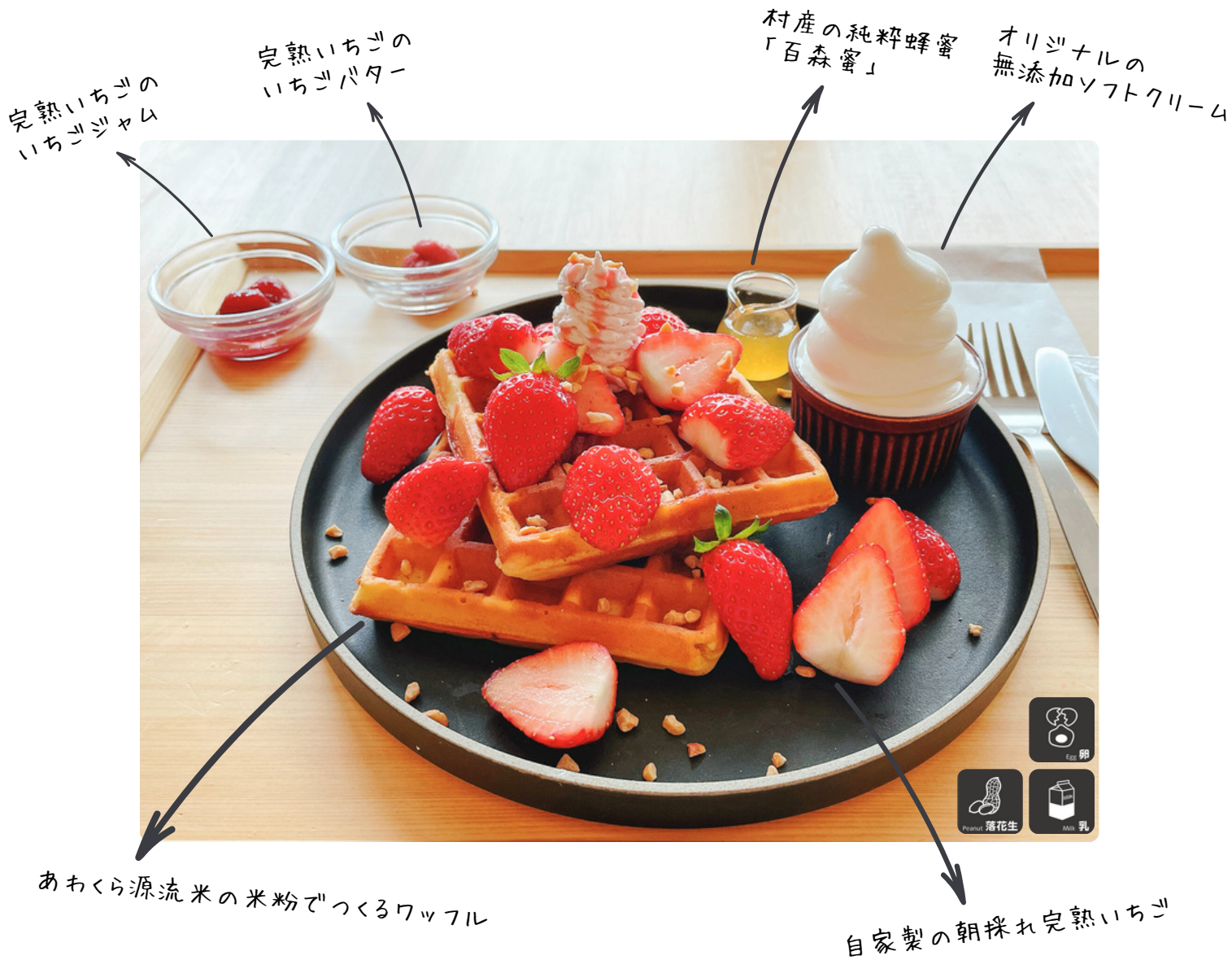
プラス300円で
ドリンク



- ・ コーヒー (ホット/アイス)
- ・ 紅茶 (ホット/アイス)
- ・ いちごミルク (アイス)
- ・ オレンジジュース
- ・ アップルジュース

スイーツメニュー

10:00 - 17:00



トッピングがたっぷり!

【 季節限定 】

溢れる完熟いちごと米粉ワッフルプレート

¥1,580 (税込)

完熟いちごと米粉ワッフルだけで食べるのもオススメですが、ソフトクリームをのせたり、完熟いちごのバターを塗ったり、百森蜜(蜂蜜)や完熟いちごジャムをかけたり、色々な食べ方をお楽しみいただけます。生の完熟いちごが採れる5月末までの限定商品です。

14:00 - 17:00 限定!

プラス300円で
ドリンク



- ・ コーヒー (ホット/アイス)
- ・ 紅茶 (ホット/アイス)
- ・ いちごミルク (アイス)
- ・ オレンジジュース
- ・ アップルジュース

スイーツメニュー

10:00 - 17:00

テイクアウト
OK!



完熟いちごのシュークリーム

¥580 (税込)

大粒いちごとたっぷりクリームの迫力満点のシュークリーム。お土産にも最適です。



完熟いちごのプリン

¥330 (税込)

ぷるぷるの自家製プリンに、自家製完熟いちごジャムをたっぷり。物販コーナーでも販売中です。



ふわふわいちごおり

¥700 (税込)

オリジナルソフトクリームの上に、自家製のふわふわ完熟いちごシャーベットをたっぷり載せました。



バスクチーズケーキ

¥450(税込)

丁寧に店内で焼き上げた、しっとり濃厚な大人の味わいのチーズケーキ。コーヒーとの相性も抜群です。

14:00 - 17:00限定!

プラス300円で ドリンク



- ・ コーヒー (ホット/アイス)
- ・ 紅茶 (ホット/アイス)
- ・ いちごミルク (アイス)
- ・ オレンジジュース
- ・ アップルジュース

ホットドックメニュー

10:00 - 17:00

テイクアウト
OK!

透明感と旨みが特徴の「森のジビエ 鹿肉」に豚脂を加え、ジューシーに仕上げたソーセージと特注のソフトフランスパンを使用するホットドックです。



プレーン鹿ドック

¥550 (税込)

オリジナル鹿肉ソーセージと特注フランスパンを最も味わえるシンプルなホットドックです。



サルサ鹿ドック

¥630 (税込)

サルサソースの適度な酸味と辛味、そして、ハーブの風味がオリジナル鹿肉ソーセージと相性ぴったりです。



チーズ鹿ドック

¥630 (税込)

プレーン鹿ドックにとろけるチーズをたっぷりとのせて、香ばしく焼き上げました。

プラス300円で
ドリンク



- ・ コーヒー (ホット/アイス)
- ・ 紅茶 (ホット/アイス)
- ・ いちごミルク (アイス)
- ・ オレンジジュース
- ・ アップルジュース

プラス480円で
ミニソフトクリーム&ドリンク

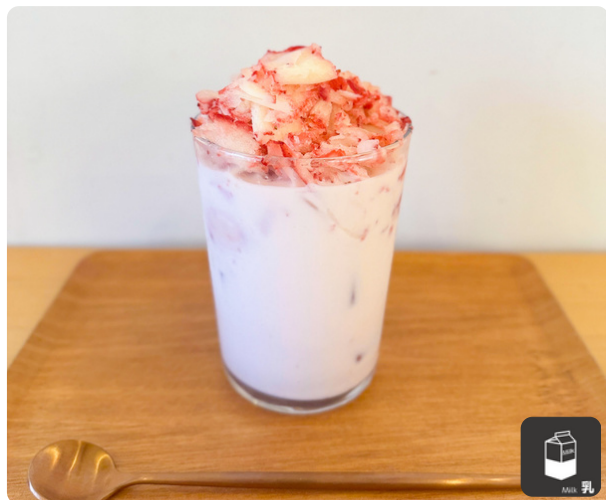


ちょっと贅沢なランチに。
村の酪農家さんの牛乳を100%
使用。牛乳の美味しさが味わえる
無添加ソフトクリームです。
やさしい甘みでランチ後のデザ
ートにもぴったり!

ドリンクメニュー

10:00 - 17:00

テイクアウト
OK!



ご馳走いちごミルク
(アイスのみ)

¥600 (税込)

濃いめのオリジナル「いちごミルクの素」に大山牛乳を合わせ、いちごおりをトッピングしました。



濃厚いちごジュース
(アイスのみ)

¥500 (税込)

完熟いちご以外は何も加えずにミキサーにかけました。完全100%のストレートいちごジュースです。



オリジナルハーブティー
いちごブレンド
(ホットのみ)

¥600 (税込)

香草工房(津山市)による無農薬ハーブティー。自家製完熟いちごをイメージして作っていただきました。



ストロベリージュージーエール
※お酒です

¥770(税込)

西栗倉ヒノキ醸造所による自家製完熟いちごをたっぷり凝縮した無濾過にごりのクラフトビールです。

おかわりドリンクは
100円引きでご注文できます!

同じドリンクをご注文される場合、2杯目以降は、100円引きでご注文いただけます。
※アルコールとノンアルコールビールは対象外です。

ドリンクメニュー

10:00 - 17:00

テイクアウト
OK!

コーヒー

- オリジナルブレンドコーヒー（ホット/アイス） ￥400（税込）
オリジナルのブレンド豆でつくるコーヒーです。
- オリジナルカフェラテ（ホット/アイス） ￥500（税込）
オリジナルのブレンド豆を濃く抽出し、大山牛乳と合わせたカフェラテです。



紅茶 / お茶

- 美作紅茶（ホット） ￥600（税込）
海田園黒坂製茶(津山市)によるすっきり飲みやすい国産の和紅茶。ポットでご提供します。
- 美作紅茶（アイス） ￥400（税込）
海田園黒坂製茶(津山市)によるすっきり飲みやすい国産の和紅茶。グラスでご提供します。
- オリジナルハーブティー 森のミントティー（ホット/アイス） ￥600（税込）
香草工房(津山市)による無農薬ハーブのオリジナルブレンド。ミント香るすっきりとした仕上がりのハーブティーです。ホットもアイスもポットでご提供します。

ジュース

- 完熟いちごミルク（ホット/アイス） ￥450（税込）
自家製完熟いちごで作る「いちごミルクの素」に大山牛乳を合わせました。
- 完熟いちごビネガー（ホット） ￥450（税込）
自家製完熟いちごを使ったいちご酢。酸味と甘みが絶妙なバランスです。
- 完熟いちごビネガーソーダ（アイス） ￥450（税込）
自家製完熟いちごを使ったいちご酢を炭酸で割りました。
- 手づくり完熟梅ジュース（アイス） ￥400（税込）
天日干しで完熟させた西粟倉村およびその近郊の梅を使った自家製梅ジュースです。
- 手づくり完熟梅ソーダ（アイス） ￥400（税込）
自家製の完熟梅シロップを炭酸で割りました。
- 自家製ジンジャエール（ホット/アイス） ￥500（税込）
複数のスパイスと生姜で作った、辛口の大人向けジンジャーエールです。
- 100%オレンジジュース（アイス） ￥400（税込）
- 100%アップルジュース（アイス） ￥400（税込）



おかわりドリンクは
100円引きでご注文できます！

同じドリンクをご注文される場合、2杯目以降は、100円引きでご注文いただけます。
※アルコールとノンアルコールビールは対象外です。

ドリンクメニュー

10:00 - 17:00

テイクアウト
OK!

アルコール

- 西栗倉ヒノキ醸造所のクラフトビール

¥660 (税込)
から

村の間伐材を使用し、伝統的な薪窯製法で醸造するクラフトビールです。定番のものから季節限定品、コラボ商品など複数のクラフトビールを取り揃えています。
※レジ横の冷蔵ショーケースにてご覧いただき、お好みの商品をお選びください。

ノンアルコールビール

- クラウスターラー

¥400 (税込)

数々の受賞歴がある、ドイツ発のノンアルコールビールです。

BASE
101%
-NISHIAWAKURA-