



Menu

オリジナルメニュー

キャンディ包みの岩沼 Pasta × カレー サラダ・スープ付

新鮮な野菜をトッピングしてオーブンで焼き上げたベイクド Pasta です。 1,000円 (税込)
Pastaの生地には岩沼産ササニシキの米粉を使用しております。
化学調味料を使わない無添加のカレーソースと一緒に
モチモチで心地よい食感をお楽しみください。

あまり辛くない

- ・レモンクリームチキンカレー
- ・ゆずキーマカレー
- ・鶏キーマカレー
- ・豚角煮カレー
- ・豚と竹の子のヴィネガーカレー

ちょっと辛い

- ・チリコンカレー
- ・レモンペッパーチキンカレー
- ・ジンジャーポークカレー
- ・鶏南蛮カレー
- ・トマトビーフカレー (+100円)

チーズ系 (+100円)

- ・カマンベールチキンカレー
- ・パルメザンポークカレー
- ・ゴルゴンゾーラビーフカレー



お好みの
カレーソースを
お選びください。

※ お子さま向け、アレルギー対応メニューもあります。

えんがわサンド 自家製

単品 400円 (税込) ドリンク付 700円 (税込)

北海道産の小麦粉・沖縄の塩・オリーブオイルで作った
シンプルな自家製パンと、卵や油を使わない自家製豆腐
マヨネーズで作ったポテトサラダのサンドイッチです。

気まぐれデザートプレート オススメ

単品 400円 (税込) ドリンク付 700円 (税込)

その日の気分によって決まる、手作りデザートプレートです。
詳しくはスタッフにお尋ねください。



🕒 営業時間のご案内 (12月～4月)

- 月・水・木・金・土曜日... 11:00～17:00 (ランチ 11:00～14:00)
17:00～20:00 (予約制)
- 日曜日・祝日 11:00～20:00 (予約制)
- 火曜日 休業日

※ イベント開催時などは、休業日を変更することもあります。

information

- 📍 〒989-2448 宮城県岩沼市二木 2-2-24
- ☎ Tel 050-3736-9898
- 🌐 Website sen-no-mori.com
- 📘 Facebook [えんがわカフェ・ショップどんぐり](#)
- 🐦 twitter [@sen_no_mori](#)

お土産にもオススメ

Baked Foods

焼き菓子

栗毛の妖精

250円(税込)

贅沢な甘さのしっとりブラウニー。
座敷童子妖精 Brownie が幸せいっぱい笑ってる！

小人のオウチ

250円(税込)

フルーツたっぷりのしっとりパウンドケーキ。
オウチの中で小人たちが奏でるフルーツのハーモニー！

ニングルぽっくる

250円(税込)

さくさくオートミールレーズンクッキー。
恥ずかしがり屋の森の精霊ニングルがぼこぼこ顔を出す！

まんまるホッペ

200円(税込)

チョコレートとバナナチップ入りのスコーン。
ホッペがまんまるに、ふぁ〜っとふくらむよ！

月のかけら

300円(税込)

レモンが効いた濃厚ニューヨークチーズケーキ。
あなたにとって大事なものは？ その一つが月のかけら！

季節のお菓子

季節を感じる旬の素材で作った、期間限定のスイーツ。
詳しくはスタッフにお尋ねください。

ご注文も承ります。



Beverages

各500円 (税込)

ソフトドリンク

えんがわコーヒー

赤く熟したコーヒーの実を、さらに樹上で完熟させた無農薬栽培コーヒー。
挽きたて豆をハンドドリッパーで淹れます。

えんがわコーヒー (カフェイン抜き)

身体に優しくカフェインを抜きました。風味も劣らずに味わい深いです。

蔵王ハーブティー (カモミール or レモングラス)

無農薬栽培で美味しい部分のみ収穫し、丁寧な乾燥で、
ドライなのにフレッシュな風味の蔵王産ハーブティーです。

ホットチョコレート (季節限定)

ミルクチョコレートの味わい深いホットココア。マシュマロ入りです。

キウイジュース

JAL (日本航空) の機内で提供されているジュース。
すっきり甘酸っぱい味わいのリフレッシュドリンクです。

りんごジュース

巨理町産のりんごで作ったジュースです。素朴で新鮮な味わいをお楽しみください。

ぶどうジュース

巨理町産のぶどうで作ったジュースです。ぶどうの美味しさをギュッと絞りました。

ノンアルコールビール (アサヒドライゼロ)

カロリーゼロ、糖質ゼロ。キレ味、爽快!
最もビールに近いテイストとクリーミーな泡を実感してください。

アルコール

グラスワイン (赤 or 白)

季節により厳選したの自慢のワイン。

日本酒 (半合)

季節により厳選した味わい深い日本酒。

焼酎 (黒糖れんと 25°)

奄美大島の黒糖焼酎。貯蔵タンクにクラシックを聞かせて熟成させる「音響熟成」。
癖が少なく、すっきりと飲みやすく、まるみも感じられる味わいです。

泡盛 (残波 25° 白)

フルーティーな香りと透明感のある爽快な飲み口が、女性にも高い人気を誇ります。

グラスビール (アサヒスーパードライ)

洗練されたクリアな味、辛口。さらりとした口当たりでシャープなほどごし。

