

ドリンクメニュー

ホットドリンク



ホットコーヒー
300 円税込



紅茶
300 円税込



自家製豆乳ホット
300 円税込



カフェラテ
350 円税込



自家製豆乳ラテ
350 円税込

アイズドリンク・ジュース



アイスコーヒー
300 円税込



アイ스티ー
300 円税込



自家製豆乳アイス
300 円税込



アイスカフェラテ
350 円税込



自家製豆乳ラテ
350 円税込

★こちらの缶ジュースは“ドリンク付き”の対象外です



オレンジジュース
300 円税込



りんごジュース
300 円税込



コーラ
300 円税込



ジンジャーエール
300 円税込



メロンソーダ
300 円税込



大沢ハーモニー

ワークショップハーモニーのこだわり

～自家製造による安心・安全・良質の素材～



【パン・焼き菓子】

北海道産小麦「はるゆたかブレンド」を使用し、湯種製法の食パンや地元
の果物を使ったデニッシュが人気です。
毎日焼いているパンは、近隣の養鶏場より採れたて卵を使用しています。



【お豆腐・生揚げ・油揚げ】

国産丸大豆100%の手作り豆腐。油揚げや生揚げは、国産米油で一枚
ずついねいに手揚げしています。三鷹市の小中学校に納品し、食育に
貢献しています。



【三鷹スモーク】

国産の豚肉・鶏肉など高品質の材料と本場ドイツより香辛料・岩塩・ブナの
木チップを仕入れ、安心・安全の手作りのドイツ製法にこだわっています。



【お惣菜・お弁当・デザートなど】

旬のものや地元野菜などを使用したお惣菜やお弁当が人気です。ハーモニー
商品を活かした手作りのオードブルやデザートの豆乳プリンも好評です。



【SDGs 取り組みについて】

自家製のおからを使用した、おから茶・クッキー・惣菜・おから堆肥などを
開発・販売し、食品ロスに努めています。

「ドイツ製法」とは・・・手間をおしまずひとつひとつ丁寧に手作りし、食品添加物は
発色剤のみ必要最小限の使用で賞味期限を2週間に設定し、商品は安心してお召し上が
り頂けるよう製造しております。

国産の豚肉や鶏肉と本場ドイツの香辛料・岩塩・ブナの木のチップを使用し、じっくり
スモークするため肉質が「しっとり」としているのが特徴です。ソーセージのケーシン
グは天然のニュージーランド産の羊腸を使用し、パリッとした食感を味わえます。