

Dinner

17:30~21:30 Last Order
22:00 Close

二日前までに要予約

5,000円大皿コース

¥5,000

- A...ローストビーフコース
- B...ピザ+チキン料理コース

お魚やお肉メインコース

¥3,630

前菜3品、本日のスープ、パスタ、お魚料理、デザート3品、
コーヒー or 紅茶

フルコース

¥4,180

前菜3品、本日のスープ、パスタ、お魚料理、お肉料理、
デザート5品、コーヒー or 紅茶

贅沢コース

¥5,280

¥4,180のコース料理をさらにグレードアップしたお料理となります。
記念日やお料理を思う存分楽しみたい方におすすめ。

Lunch

平日 11:00 ~ 13:30 Last Order
14:00 Close

土日 11:00 ~ 14:00 Last Order
Tea Time 14:00~17:00

A:お肉料理 パンorライス

B:お魚料理 パンorライス

C~E:日替わりパスタランチ

ALL ¥1,628

パスタ大盛り + ¥110
パスタ単品 ¥1,408

※すべてのランチに前菜、サラダ、本日のスープ、デザート、ドリンクがつきます。

ドリンクメニュー

※下記からお選びください

コーヒー (Cold or Hot)、紅茶 (Cold or Hot)、ウーロン茶
オレンジジュース、パインジュース、グレープフルーツジュース

ドリンクメニューオプション

下記のメニューと交換できます。

- ・カフェラテ、カプチーノ (+ ¥110)
- ・キャラメチーノ、モカチーノ (+ ¥165)
- ・バナナdeショコラ、アジアラテ (+ ¥330)

デザートメニューオプション

※下記のメニューと交換できます

- ・チーズケーキ、チョコレートケーキ、シフォンケーキ (+ ¥330)
- ・旬の盛り合わせ、季節限定 (+ ¥528)

A la carte

Meat&Fish

グリルチキンと白ネギのみそマヨネーズ焼き	¥1,518
子羊肉の照焼き 山椒風味	¥2,178
子羊肉の香草パン粉焼き	¥2,178
オーストラリア産リブアイロースのステーキ トマトオニオンソース	¥2,420
本日の白身魚のソテー アンチョビバターソース	¥1,628
帆立貝柱のソテー さっぱりレモンを添えて	¥1,628
本日の鮮魚	¥2,420~

※御前崎市地頭方港から仕入れた新鮮なお魚を使ったオススメ料理です

Pasta

ココペリ手作りミートソーススパゲッティ	¥1,188
特製カルボナーラ	¥1,408
ベーコンときのこのガーリックスパゲティ	¥1,188
チキンときのこのトマトソース/ホワイトソース	¥1,188
エビと明太子のクリームスパゲティ	¥1,518
竜神豚のトマトソーススパゲティ	¥1,408
海老のトマトクリームスパゲティ	¥1,408
竜神豚ときのこの和風スパゲティ	¥1,408
帆立貝柱のうにクリームスパゲティ	¥1,628
白ネギとベーコンの和風スパゲティ	¥1,188
アサリの和風スパゲティ	¥1,408
ボンゴレビアンコ	¥1,408

ボンゴレロッソ	¥1,408
ナスとミートのファルファッレ	¥1,408
チキンとクリームのファルファッレ	¥1,408

Pizza

照り焼きチキンのピッツァ	¥1,265
グラナパダーノチーズ、ブラックペッパー、トマトソース	¥1,265
ナスとミートのとろとろ卵のせピッツァ	¥1,265
ピッツァマルゲリータ (モツァレラ、完熟トマト、自家菜園バジル)	¥1,320
ぷりぷり海老のマヨネーズピッツァ	¥1,408
イタリア産ハム「モルタデッラ」とグラナパダーナチーズのサラダピッツァ	¥1,408
3種チーズのピッツァ	¥1,518

Others

本日のおすすめ前菜 2種盛り合わせ	一例:ポソエビの唐揚げと海藻のサラダ仕立て	¥638
産みたて卵のふわふわオムレツ	ライスが入っておりません	¥748
レッドチェダーのとろ〜り揚げ春巻き		¥495
ガーリックトースト		¥418
ドイツ産白ソーセージ 粒マスタード添え		¥748
ポテトとベーコンのチーズ焼き(ローズマリー風味)		¥638
本日の特選スープ		¥420

Salad

完熟トマトのフローズンサラダ	¥858
低温調理したホワイトチキンと木の実のシーザーサラダ	¥858
たっぷり野菜のごまクリームサラダ	¥748
生ハムときのこの温サラダ 半熟卵添え	¥858

Dessert

ココペリのスイーツはすべて自家製です。
ひとつひとつ心を込めて作っています。

Cakes

焼きチーズケーキ ¥495

チョコレートケーキ(ガトーショコラ) ¥495

シフォンケーキ ¥495

Ice cream and sorbet

しばちゃん牛乳のジャージー乳バニラアイス ¥495

季節のアイスクリーム ¥385
ラズベリー/キャラメル/菊川茶/ココナッツ

季節のシャーベット ¥385
マンゴー/メロン/三ヶ日みかん

アイスの盛り合わせ ¥495

焼き菓子

¥151~

菊川にある小さなカフェレストランにお菓子工房が併設されました。
パティシエの作る手仕事のお菓子たちをお楽しみください。
お店の裏で土日のみBAKESHOPがオープン(10:30~18:00)します。
毎週金曜日に更新です。詳しくはfacebookをご覧ください

グラノーラクッキー	木の実のタルト
チョコチャンククッキー	抹茶サブレ
ビスコッティ	スノーボール
ココナッツサブレ	日替わりキッシュ*
季節のブラウニー*	スコーン各種*
季節のブロンディ*	ビクトリアケーキ*
シュトーレン	*マークは土日のみの販売です。

グラノーラ

¥352 / 100g

厳選された素材と自家製シロップを絡める手作りグラノーラ。
美味しさが詰まっています。

プレーン
スパイス
チョコレート

コーヒー
お茶

facebook



BAKESHOP



Cafe

♥ノンアルコールカクテルはアルコールリストにあります。

Coffee

まめやの特製ブレンドコーヒー Cold ¥462
Hot ¥462

ご注文頂いてから豆を挽いています。

エスプレッソ・ソロ ¥418

30ml ぜひお砂糖を入れて飲んでみて!新しいおいしさの発見です。

エスプレッソ・ドッピオ ¥495

60ml

アメリカーノ ¥495

エスプレッソ・ソロを3倍のお湯で割ったもの

カプチーノ Cold ¥528
Hot ¥495

もはや定番!?ココベリ自慢カプチーノ

カフェラテ Cold ¥528
Hot ¥495

モカチーノ Cold ¥550
Hot ¥528

ヘーゼルナッツの甘い香りとチョコレートソースがかかったカプチーノ

キャラメチーノ Cold ¥550
Hot ¥528

キャラメルシロップとキャラメルソースの重ね技。ほんのり甘いカプチーノ

ココナッツミルクのアジアンラテ Cold ¥605
Hot ¥605

ココベリにちなんだココナッツミルクにもちもちとした
ブラックタピオカが楽しいアジアンテイストカプチーノ

Tea

ストレートティー(アールグレイ) Cold ¥528
Hot ¥495

レモンティー(アッサム) Cold ¥528
Hot ¥495

ロイヤルミルクティー(ブレンド) Cold ¥605
Hot ¥550

ベリーズ Cold ¥583
Hot ¥528

ビルベリーやブルーベリーに含まれるアントシアニンが目の疲れをサポート
ビタミンEも豊富で血行を促進します。

ミネラルピーチ Cold ¥583
Hot ¥528

甘いピーチの香りのあとに、ローズヒップのビタミンCと
ネトルのミネラルの甘酸っぱさが広がります。

Others

ALL ¥418
コココーラ、オレンジジュース、ウーロン茶、グレープジュース、ジンジャーエール、リンゴジュース

バナナdeショコラ ¥605

ミルクココアベースのチョコバナナドリンク。濃厚な味が楽しめます。

Cocktail

♥マークはノンアルコールカクテルもご用意できます。
車でお越しの方やお子様どうぞ。

ジントニック	ジン+トニック	ALLY693
		♥ノンアルコール ALLY638
ソルティドッグ	ウォッカ+グレープフルーツ+レモン+塩	
ソルティドッグオールドスタイル	ジン+グレープフルーツ+塩	
スパモーニ	カンパリ+グレープフルーツ+トニック	
♥上海ピーチ	ピーチ+ウーロン	
♥ピーチフィズ	ピーチ+ソーダ+レモン	
♥チャイナブルー	ライチ+グレープフルーツ+トニック	
カンパリ &	オレンジ / グレープフルーツ	
♥マリブ &	ミルク / オレンジ / パイナップル	
♥ライチ &	オレンジ / グレープフルーツ	
♥パツソア &	パイナップル / マンゴー / オレンジ / グレープフルーツ	
♥カシス &	ソーダ / ピーチ / オレンジ / グレープフルーツ / パイナップル / ウーロン	
♥マンゴー &	パイナップル / グレープフルーツ / オレンジ ※ノンアルコールのみ	

Others

生ビール	Short ¥581 Long ¥693
ノンアルコール・ビール	¥539
麦焼酎(村正)	¥693
	ロック / お湯割り / ウーロン割り / 水割り
梅酒	¥561
	ロック / お湯割り / 水割り / ソーダ割り
ベルモット	¥693
	ハーブが香るワインです。ドライ / ロッソ
グラスワイン	¥693
	赤 / 白

Wine

当店のワインは、ソムリエ桜井功氏によってその地方における最適なものを選出し、仕入れておりますので常に銘柄が変わります。その他、フルボディ等とおきのワインもございます。お気軽にスタッフまでどうぞ。※価格は税抜き表示となります。

Vin Rouge 赤ワイン

Bordeaux ボルドー地方(フランス) ¥4,950
やや重、芳醇

Bourgogne ブルゴーニュ地方(フランス) ¥4,840
やや重、フルーティ

Cotes du rhone コートデュロヌ地方(フランス) ¥4,290
やや重、スパイシーな香り

Rioja リオハ地方(スペイン) ¥4,180
軽め、しっかりした味わい

Rivo ROSSO トスカーナ地方(イタリア) ¥3,740
軽め、さわやかな香り

Vin Blanc 白ワイン

Macon villages マコンヴィラージュ地方(フランス) ¥4,730
辛、魚介類に合います

Loire ロワール地方(フランス) ¥4,840
辛、すっきり

Alsace アルザス地方(フランス) ¥4,290
辛、フルーティ

Piesporter michelsberg ピースポーター地方(ドイツ) ¥4,070
甘、女性好み

Rivo BIANCO スカーナ地方(イタリア) ¥3,740
辛、軽め

Vin de rose ロゼ

Rose D'anjou ロゼダンジュ(フランス) ¥4,290

Vin mousseux 発泡ワイン

銘柄は日によって異なります。記念日などにどうぞ。

¥4,180～
ハーフサイズ ¥2,178～
ミニサイズ ¥880～

kokopessi 

Service

Wedding party

あふれる緑に囲まれたココペリ。
一日一組限定のスペシャルウェディングをプロデュース致します。
自分スタイルのレストランウェディングを私たちと一緒に考えてみませんか？
ご予算に合わせて様々なご提案をお約束します。

・一例

お料理、お飲物、演出、音響、テーブルコーディネート、司会、
集合写真、生花装飾、ウェディングケーキをご提供

30名様、¥480,000

Memorial day

ココペリでは、様々なお客様のご要望にあわせて、サービスを行っています。
お客様のプランにあわせて、自由にカスタマイズすることも可能です。お気軽にお問い合わせください。

・メッセージプレート

お食事の最後にデザートにメッセージ付のケーキプレートはいかがですか。
+¥528で通常のケーキプレートからスペシャルケーキプレートに変更できます。
メッセージのみは無料となります

・ホールケーキ制作

結婚記念日、誕生日などにあわせてホールケーキの製作も行っています。
季節のフルーツがたっぷりのオリジナルケーキをお作りいたします。

5号サイズ・・・¥3,520 7号サイズ・・・¥4,730 デコレーションなし・・・¥550値引き

※ベースとなるケーキは、焼きチーズケーキ、ガトーショコラ、スポンジケーキ、シフォンケーキ、
季節のタルトからお選びいただけます。デコレーション代は価格に含まれております。

※タルトは7号のみ、シフォンケーキは6号のみ・・・¥3,520

※3日前までにご予約ください。

・生花サービス

一緒にお祝いするゲストにサプライズな花束のプレゼントはいかがですか？
当店では提携する生花店から、直接お席までお花をご用意することができます。
ご予約時に好みの色、花種、アレンジメントなどご要望をお伝えください。

Sサイズ・・・¥3,300 S～Mサイズ・・・¥4,400 Lサイズ・・・¥5,500

※プリザーブドも承っております。その他、ご予算に合わせてお作り致します。なんなりとご相談ください。

kokopessi 

About us



" kokopelli "の由来

kokopelli(ココペリ)とは、南アメリカ地方に伝わるネイティブアメリカンの精霊『カチーナ』のひとりと言われてしています。

『カチーナ』とは”尊敬すべき精霊”という意味で、人間と神様の中間に位置する存在です。

人間に援助と導きを与え、人間の祈りを神様に運ぶ媒介者なのです。

「ココペリが笛を吹くと、地面から緑が吹き出し、花が咲き乱れ、木々は生い茂り、動物たちは次々と子どもを産み落とす。」

ココペリは発芽と豊穣を体現している「神的存在」と言われています。

私たち"kokopelli"では、そんな実りをもたらすココペリにちなんで、心のこもったお料理とサービスで、お店においでいただいたお客様が、おなかいっぱい幸せいっぱいになってお帰りいただけますように願っております。

どうぞ"kokopelli"で、心豊かに幸せなひとときをお過ごし下さい

kokopelli 

kokopelli

住所 〒439-0031 静岡県菊川市加茂5269

Tel : 0537-35-5299

Mail : kokopelli@ai.tnc.ne.jp

Website : www4.tokai.or.jp/kokopelli/



ココペリホームページ

営業時間 ランチタイム:11:00~14:00 (ラストオーダー 13:30)

ディナータイム:17:30~22:00 (ラストオーダー 21:30)

ティータイム:14:00~17:00 (土日のみ)

定休日 毎月曜日、第3火曜日

座席数 34席(テーブル)全席禁煙

駐車場 15台(臨時駐車場有り)



kokopelli 

2019.10改訂