



国内に約**0.19%**しかいない
平飼いの純国産鶏種が産む卵「高掬」を使用

国内に約0.19%しかいない平飼いの純国産鶏種が産む卵「高掬」を使用し、丁寧に焼き上げ、
つくりたてのおいしさを提供する Baumkuchen「萌芽」ソフト・ハードの2種類があります。



ソフト

ふわっと香る卵の風味



ハード

ジュワッと感じるバター風味



TAKADAMA
TERRACE

ほうが

Baumkuchen「萌芽」**焼きたて**



サクサク・
ふわふわ感

Baumkuchen 祭り

TAKADAMA TERRACE BAUMKUCHEN FAIR

際立つ卵と
バターの香り

こんなの初めて

ほんのりあたたか
焼きたて Baumkuchen
その場でカット

ダイレクトに
感じる
素材の味

4.19(金) 20(土) 21(日)

焼きたて Baumkuchen 提供時間: 9:00-17:00
※無くなり次第終了となります。

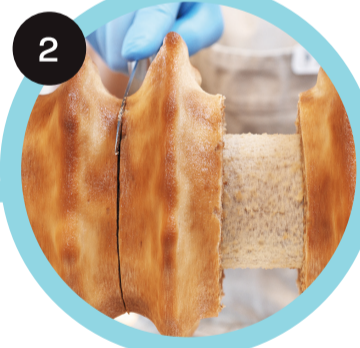
4



焼きたてならではの
食感・香りをお楽しみください



1 Baumkuchenを焼いているところを
店内からご覧いただけます



2 焼きたてのままを
カット台にご用意いたします



3 お客様の目の前で
カットいたします

1番人気

卵たっぷりカスタード!
平飼いの卵「高掬」使用



たてのうち 楯之内ジェラート

山形県産の食材にとことんこだわった、もうひとつの看板商品。毎日店内で手作りしているジェラートをお楽しみいただけます。季節限定のフレーバーも多数ご用意して、お待ちしております。



シングル/¥450(税込) ダブル/¥500(税込)



Instagram

3日間限定
インスタグラムフォローで
平飼いの卵プレゼント!



TAKADAMA
TERRACE

はじめまして。

私たちは卵のプロフェッショナル半澤鶏卵が運営する

たかだま

高掬テラスです。

地域の食と農でしあわせの輪を広げる

高掬テラスは「地域の食と農でしあわせの輪を広げる」をコンセプトにオープンした複合施設です。

自社農場で育てた平飼いの純国産鶏種が産む生卵「高掬」や

「高掬」をふんだんに使用したバウムクーヘン「萌芽」をはじめ、

山形県産の食材を使用した店内製造のジェラート「楯之内ジェラート」を販売しております。

山形県内の生産者さんの物販をはじめ、カフェコーナーでのランチや

ドリンク・ケーキの提供、今後のイベント企画にも取り組み、

みなさまにしあわせをお届けできるように努めてまいります！



まだあたたかい卵をお届けしたくて。当日採卵の産みたて卵が午後には店頭には並びます。

平飼い卵 高掬

たかだま

豊かな自然の中、自由に動きまわれる
環境で育った栄養豊富なブランド卵。

卵の価値は、「鶏種」「環境」「飼料」「鮮度」の4つで決まります。「高掬」は、国内に約0.19%しかいない平飼いの純国産鶏種の卵です。日本国内で育種改良をしているため、日本の風土によく合い、より黄身の旨みを感じられる日本人好みの卵を産みます。安全でおいしい卵をつくるため、卵を産む鶏の健康から考えました。山形の四季を感じ、自由に動きまわれるような環境で、自社の完全オリジナルのブレンド飼料と、奥羽山系の伏流水で育ちます。一般のケージ飼いの鶏に比べて飼料は1.5倍ほど食べ（当社比）、ビタミンEの約1000倍の抗酸化作用のあるアスタキサンチンを豊富に含んだ卵が産まれます。豊かな自然の中にある自社農場から、産みたて卵が店頭には並びます。



東根市大森農場



卵の味へダイレクトに影響を与える飼料。
鶏の健康と卵の品質向上のため、
飼料の改良にも妥協はありません

えさは収穫後無農薬で、遺伝子組換え作物の混入を防ぐために分別管理を行ったトウモロコシを主原料とし、安全に配慮した希少価値の高い厳選飼料を使っています。



Lunch&Cafe

ランチやドリンク・ケーキがお召し上がりいただけます。
店内のイートインスペースでごゆっくりお過ごしください。



シェフ特製ランチ



バウムクーヘン「萌芽」使用のスイーツ
コーナー

こだわりのドリンク



高掬駅より徒歩10分

高掬テラス 〒994-0066 山形県天童市長岡1624-1

TEL.023-664-2211

営業時間/9:00-17:00

カフェ営業/10:00-16:30L.O.

ランチ営業/11:00-14:00

定休日/不定休



Instagram



Website