

DRINK

・自家焙煎コーヒー (ホット/アイス)	¥460	・ハーブティー	¥550
・カフェラテ / ソイラテ	¥535	・薬膳コーラ	¥510
・キャラメルラテ / チョコレートラテ	¥590	・自家製ジンジャーエール	¥590
・紅茶	¥460	・林檎ジュース	¥407
・アールグレイ	¥510	・オレンジジュース	¥495
・三年番茶	¥357	・ゆずスカッシュ	¥510
・チャイ	¥612		

SMOOTHIE

・アサイーエナジー	¥660	・アップルベリー	¥550
・モカフリーズ	¥612	・苺	¥650

WINE/BEER

・よなよなエールビール	¥559	・ナチュラルワイン	白・オレンジ・赤
・シメイ	¥850		
・ノンアルコール	¥440		

オーダー及びお会計はレジにてお願いします。



PLATE LUNCH

● 日替わり雑穀プレート

VEGAN LUNCH ¥1360

「毎日食べられる」をテーマにしたプレートです。動物性食材フリー

● ジンジャーチキンカレー

CHICKEN CURRY ¥1452

平飼いチキンのカレーと6種類の副菜が乗ったライスカレー。

● グリーンペストライス

GREEN PESTO RICE ¥1390

玄米リゾット、タブレ、卵、マリネ、葉物野菜のワンプレート。

ソーセージトッピング ¥702

● ジャークチキン

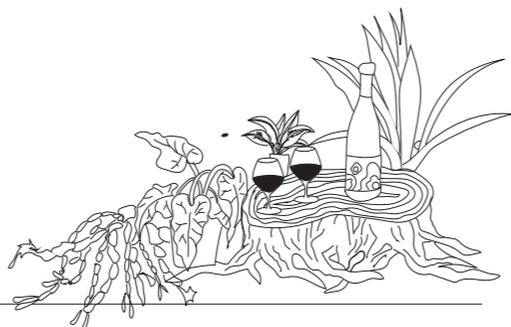
JERK CHICKEN ¥1390

平飼い鶏肉を炭火で焼いたジャマイカンバーベキュー。

● タイ風まぜご飯

ASIAN SCRAMBLE ¥1390

秋川牧園さんの平飼い鶏肉と数種類の副菜の暑い季節に美味しい東南アジア風混ぜご飯です。



SANDWICH

● 本日のサンドイッチ

TODAYS SPECIAL ¥1300

内容は黒板にて確認してください。

● キッズサンド

KIDS ¥1080

チーズ2種類、ハム、リンゴジュース (小学生まで)

● ヴィーガンサンド

VEGAN ¥1300

ヒエフライ、タブレ、ピクルス、フムス

DRINK SET +¥330

自家焙煎のコーヒー・紅茶・三年番茶・豆乳

MENU

SIDE

・ポテトフライ ¥580

・サルシッチャ レモン&パセリ ¥830

・サルシッチャ 粗挽きスモーク ¥830

・ハモンセラノー (生ハム) ¥990

・本日の惣菜3種 ¥630

・グリーンサラダ ¥700

・生ハムとパルミジャーノのサラダ ¥1270

・平飼い有精卵の目玉焼き ¥220

・さわのはなの玄米おにぎり ¥302

DESSERT

・ココナッツアイスのアフォガード ¥530

・ガトーショコラ ¥490

・スパイスチーズケーキ ¥665

・ブルーベリースコーン ¥482

・ジンジャーレモンスコーン ¥420

・バナナマフィン ¥449

・スパイスクランブルマフィン ¥556

・エスプレッソマフィン ¥482

・ラズベリーマフィン ¥539

・イチジクの米粉マフィン ¥567

