

PLATE

V

•

日替わり雑穀プレート

¥1155

B

「毎日食べられる」をテーマにしたプレートです。
「特別」ではなく「日常」をイメージし毎日10種類以上の野菜や穀物が取れるよう心がけています。シンプルなライフスタイルを求める方はこれです！！

B

•

GREEN PESTO RICE

¥1265

グリーンペストライス

旬菜を使った自家製ペストをパライと炊いた玄米にからめました。
キヌアのタブレ・ポーチドエッグ・野菜のマリネ etc...
栄養たっぷりのパワープレートをお楽しみ下さい。

add ons 追加トッピング

extra egg(卵追加) ¥176 salsiccia(ソーセージ) ¥638

jamón serrano(生ハム) ¥440 bread(自家製パン) ¥165

B

•

CHICKEN TACO RICE

¥1243

タコライス

秋川牧園さんの平飼いちickenを使ったタコミートと季節野菜の
アースツリーオリジナルのタコライス。

J

•

JERK CHICKEN

¥1265

ジャークチキン

自家製シーズニングに平飼いちickenを一晩じっくり漬け込み、炭火で
ゆっくりと燻し焼いたジャマイカスタイル BBQ!!

J

•

CHICKEN CURRY

¥1320

ジンジャーチキンカレー

秋川牧園さんの平飼いちickenを使ったカレー+6種類の副菜が一皿に
乗ったスリランカスタイルの家庭料理です。

目玉焼き追加 ¥176

set drink ¥308
organic coffee / organic tea /
三年番茶 (bancha) / 豆乳 (soy milk)

SANDWICH

- todays special

本日のサンドウィッチ

¥1155
- vegan sandwich

ヴィーガン

¥1155
- kids cheese

キッズチーズ リンゴジュース付き (小学生まで)

¥979

NOTE

(V) Vegan ヴィーガン (B) Brown rice 玄米
(J) Jasmine rice ジャスミンライス (玄米に変更可能です)



日替わり雑穀プレート



green pesto rice



chicken taco rice



jerk chicken



chicken curry

SIDE

- フレッシュローズマリーのポテトフライ

¥528
- V

•

野菜のマリネ (自家製ピクルス)

¥418
- サルシッチャ レモン&パセリ

¥748
- サルシッチャ 粗挽きスモーク

¥748
- ハモンセラノー (生ハム) 18ヶ月熟成

¥968
- チョリソーサルタ (イベリコ豚のサラミ)

¥418 / ¥803
- グリーンサラダ

¥550
- 生ハムとパルミジャーノのサラダ

¥1155
- 平飼いちicken有精卵の目玉焼き

¥176
- V

•

さわのはなの玄米おにぎり

¥275
- V

•

本日の惣菜3種

¥550



※価格は全て税込表示となっております。

LUNCH FOOD MENU // 11:00 - 16:00 // open W-SU 9:00-18:00

DRINK

ESPRESSO BASE



CAFE LATTE
カフェラテ
¥510



SOY LATTE
ソイラテ
¥510



CARAMEL
キャラメルラテ
¥561



CHOCOLATE
チョコレートラテ
¥561



AMERICANO
アメリカーノ
¥438



ESPRESSO
エスプレッソ
¥438

エスプレッソに使用している豆は全て有機栽培された豆を店内自家焙煎しているのでどれも安心して毎日楽しめます。

ORGANIC COFFEE

DRIP SINGLE ORIGIN



TODAYS 本日のコーヒー ¥438

MOCHA モカ ¥459

ICED アイス ¥438

店内直焙煎の単一品種のみを
使っているのでシンプルに豆の
味わいを楽しめます。

SMOOTHIE



ACAI ENERGY
アサイーエナジー
¥660

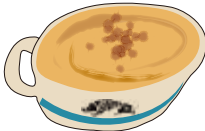


MOCHA FREEZE
モカフリーズ
¥612



APPLE BEKKY
アップルベリー
¥550

TEA



CHAI チャイ ¥612

TEA オーガニック紅茶 ¥438

EARL GREY アール 그레이 ¥510

BANCHA 三年番茶 ¥357

HOME MADE



薬膳コーラ ¥510

ジンジャーエール ¥510

青梅ラッシー ¥510

ゆずスカッシュ ¥510

JUICE

APPLE ¥407

BEER

BOTTLE / CAN

昼間に似合うビールをご用意しました！
カジュアルな一杯をどうぞ。



- ・サンサンオーガニックビール ¥510
- ・よなよなエールビール ¥510
- ・シメイ レッド（度数7%） ¥850
- ・シメイ ブルー（度数9%） ¥850
- ・ノンアルコールビール ¥440

WINE

GLASS / BOTTLE



lunch time にぴったり！

大地の味わいがダイレクトに感じられる自然派ワイン
をご用意しました。是非太陽の下で！！

- ・Glass（赤・白・オレンジ） ¥660～
- ・Bottle（赤・白・オレンジ） ¥2900～

ボトルはセルフで選べるスタイルです。
肩肘張らない自分らしい1本をお選び下さい。

OTHER

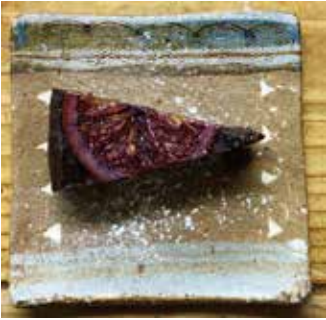
- ・バランタインファイネスト ハイボール ¥550

SET DRINK + ¥308 // オーガニックコーヒー // オーガニックティー // 三年番茶 // 豆乳



ココナッツアイスの
アフオガード ¥495

ココナッツの香ばしい風味が
エスプレッソの苦味と良く合
う大人のアイスです。



ガトーショコラ ¥440

ドライフルーツやスパイスが香
る爽やかだけど濃厚なチョコ
レートケーキ



スパイスチーズケーキ ¥605

数種類のスパイスをたっぷり加
えたバイクドチーズケーキ。滑
らかな口溶け後のキリッと香り
立つスパイスの余韻をお楽しみ
ください。



ブルーベリースコーン ¥438

ブルーベリーとクリームチーズ
がゴロゴロ入ったスコーン。



ジンジャースコーン ¥330

生姜と蜂蜜の香りが優しい余韻
のシンプルなスコーンです。



バナナマフィン ¥428

完熟バナナとメープルで甘みを
出しているとても風味豊かな優
しい味わいのマフィンです。

※動物性食材フリー



スパイスクランブルマフィン ¥530

シナモンやナツメグ等の爽やか
なスパイスが香るマフィンにク
ルミやオートミールを乗せて焼
き上げました。

※動物性食材フリー



エスプレッソマフィン ¥459

コーヒーの苦味が素材の味を引
き立てる大人のマフィン。

※動物性食材フリー



ラズベリーマフィン ¥489

クリームチーズとラズベリーの甘
酸っぱい爽やかなマフィンです。



いちじくの米粉マフィン ¥540

米粉生地にはいちじくを入れたシ
ンプルな味わいのマフィンです。

※動物性食材フリー

※グルテンフリー

※価格は全て税込表示となっております。