

# 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リ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) ¥200      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鶏肉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。  
※ジャスミンライスに変更可能です。

**J** • JERK CHICKEN ¥1265

ジャークチキン

自家製シーズニングに平飼いチキンを一晚じっくり漬け込み、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チキンを使ったカレー+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 ¥200

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

# SANDWICH

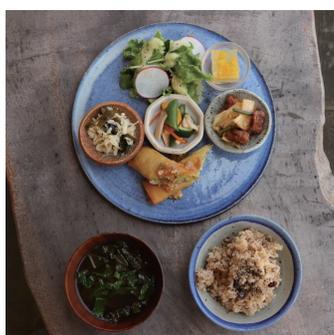
• todays special ..... ¥1155  
本日のサンドウィッチ

**V** • vegan sandwich ..... ¥1155  
ヴィーガン

• kids cheese ..... ¥979  
キッズチーズ リンゴジュース付き (小学生まで)

## 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)



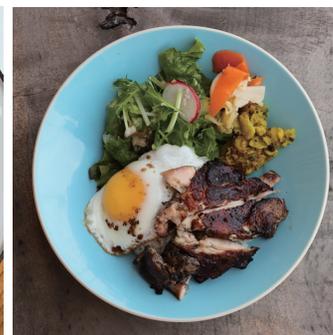
日替わり雑穀プレート



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

• 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 (生ハム) 18ヶ月熟成 ¥968

• グリーンサラダ ¥550

• 生ハムとパルミジャーノのサラダ ¥1155

• 平飼い有精卵の目玉焼き ¥200

**V** • さわのはなの玄米おにぎり ¥275

**V** • 本日の惣菜3種 ¥550

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



※価格は全て税込表示となっております。

## ESPRESSO BASE



CAFE LATTE  
カフェラテ  
510



SOY LATTE  
ソイラテ  
510



CARAMEL LATTE  
キャラメルラテ  
561



CHOCOLATE LATTE  
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。

## 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。



- ・よなよなエールビール ..... 560
- ・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

## ORGANIC COFFEE

DRIP SINGLE ORIGIN



- HOT ホット 438
- 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

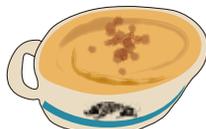


APPLE BERRY  
アップルベリー  
550



ICHIGO  
苺  
650

## TEA



- CHAI チャイ 612
- TEA オーガニック紅茶 438
- EARL GREY アールグレイ 510
- BANCHA 三年番茶 357
- HEAB TEA ハーブティー 357

## HOME



- 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
- ORANGE 495

## 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ナチュラルワイン  
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～

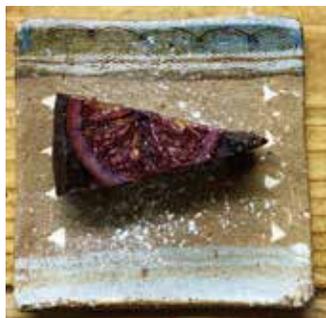
ボトルはセルフで選べるスタイルです。  
肩肘張らない自分らしい1本をお選び下さい。

# DESSERT

**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



Ispuzzo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。