

いつでも気軽に食べられるスナックフード! でも使っている野菜はもちろご近所産。

SNACK FOOD

9:00-16:00

パン

国産小麦粉と天然酵母をじっくりとしっかりと発酵させ、お店の厨房で丁寧に焼いています。噛めば噛むほど味がでる自家製のおいしいパンを召し上がれ!



高野豆腐のカツレツバーガー ¥1000
tofu cutlet burger

カツレツ風に揚げた高野豆腐を自家製パンズにはさみました。ソースと豆乳マヨネーズとの相性もばっちりです。



全粒粉パンのベジバーガー ¥1000
deep fried vegetables burger

サラダ、トマト、素揚げにした旬野菜をはさみ、サルサソースで仕上げたヘルシーバーガーです。

雑穀パンのベジタブルサンド ¥1000
fresh vegetable sandwiches

国産小麦とシードミックスをブレンドし、店内で手づくりしています。レタスやトマトなどの生野菜を塩とオリーブオイルでシンプルに。素材の味を活かしたフレッシュサンドイッチです。



雑穀パンのトースト ¥660
home-made grain toast

国産小麦粉とシードミックスをブレンドした当店手作りの雑穀パンをトーストしました。ミニサラダ、自家製チップス添え



BLTホットサンド ¥750
toastet BLT sandwiches

ベーコン、レタス、チーズ、トマトをはさんだ定番のホットサンドです。トマト抜き、ベーコン抜きなど、お気軽に申しつけてください。



チーズトースト ¥600
toast topped with natural cheese



厚切りトースト ¥500
toast



テイクアウト
できます!

ごはんもの



旬野菜のカレーライス ¥1000
vegetable curry with rice set

サラダ付 comes with mini salad

植物性素材だけのルーに素揚げの旬野菜をトッピング。野菜は季節によって変わります。



3分つき玄米焼きおにぎり ¥600
grilled brown rice balls

玄米はちょっとにがて...と思っているあなた。かりかりもちもちおいしく焼き上げた焼きおにぎりなら大丈夫かも!

スコーン



手作りスコーン2P ¥350
home-made scones with jam&cream

こだわりの国産小麦粉とてんさい糖で丁寧に焼き上げました。クルミやバジルなど、中身は日替わりです。店内ではジャムと生クリームを添えてどうぞ。

スイーツ



スイーツ
ショーケースを
ご覧ください!

本日のスイーツ 各 ¥450
home made sweets

ご近所産の野菜や素材を中心にした、無添加でカラダに優しいスイーツを店内で作っています。国産小麦粉、甘みは甜菜等やキビ砂糖を使用。野菜ならではの奥深い甘味、さわやかな酸味をぜひ味わってください。

*卵や乳製品を使用していないものもございますので、お気軽にお尋ねください。

ケーキセット ¥900
sweets and cafe/beverage set

お好きなスイーツとドリンクのセットです。
*下記以外のドリンクは500円からの差額分をいただきます。

カプチーノ capcino	野菜ジュース vegetable juice
カフェラテ cafe latte	人参ジュース carrot juice
豆乳ラテ soy milk latte	ココア cocoa
本日のコーヒー coffee	抹茶ラテ green tea latte
	紅茶 red tea

スープ



野菜たっぷりスープ ¥600
vegetables soup-soy milk based

ご近所産の野菜と豆乳でおいしいスープをつくりました。シンプルだけど野菜のおいしさを感じられます。

スープセット ¥850 ご近所産のサラダ・雑穀パンのトースト2枚付き
soup set ¥800/ comes with mini salad & grain toasts



誕生日や記念日などのホールケーキも
おつくりしています(要予約)

白砂糖はちょっと...や、卵/乳製品アレルギーなどなど、
お気軽にご相談ください。
5号¥3,000など



やっぱりちょっと
ごはんを食べようかな。

早い昼ごはん、遅い昼ごはんに。
植物性素材だけだから胃に負担がかからず
お腹も満足です。
テイクアウトもOKです。

