

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んご近所産。

SNACK FOOD

9:00-18:00

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げられ！



高野豆腐のカツレツバーガー ¥900

tolu 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 ¥850

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。



雑穀パンのトースト ¥500

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 ¥650

toast& 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 ¥500

toast topped with natural cheese



厚切りトースト ¥400

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 ¥900

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。



こだわりの玄米焼きおにぎり ¥500

grilled brown rice balls

玄米はちょっとがて...と患っているあなた。かりかりもちもちおいしい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。クルミやパルメザンなど、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



別添の
“本日のスイーツ”を
ご覧ください！

スイーツ 各 ¥400

home made sweets

ご近所産の野菜や素材を中心に、無添加でカラダに優しい手作りスイーツです。国産小麦粉、甘みは粗糖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みてください。

*卵や乳製品を使用していないものもございますので、お気軽に尋ねてください。

ケーキセット ¥800

sweets and calofverage 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450円からの差額分をいただきます。

カフェーノ	capoccino	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
コーヒー	coffee	抹茶ラテ	green tea latte
		紅茶	red tea

ちょっと追加でどうぞ additional menu



ご近所野菜のサラダ ¥100

mini salad

季節によって変わる約8種類の野菜はすべて「ご近所産」流通などにストレスがからない野菜は本来の栄養がいっぱい！自家製ドレッシングでどうぞ



ポーチドエッグ ¥100

poached egg

スープ



野菜たっぷりスープ ¥550

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。シンプンだけで野菜のおいしさを感じられます。

スープセット ¥800 ご近所野菜のサラダ・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

