



LUNCH MENU

Lunch Time 11:00～14:00 (Lo)

全てにミニサラダ、
季節のスープ
パンorライス、ドリンク付き

※サラダランチにはミニサラダはついておりません
※ワンプレートランチにはついておりません



有機野菜と鶏胸肉
自家製新玉ねぎ
ドレッシングのサラダ

¥1,650



自家製ハンバーグ
デミグラスソース

¥1,650



本日の
パスタランチ
その日の厳選素材にて
ご提供いたします。

¥1,650



白身魚のムニエル
ハーブ香る
有機トマトソース

¥1,650



牛リブカットステーキ
有機野菜添え

¥2,200



平日限定
10食

ワンプレートランチ
※メインは日替わりとなります

¥1,100



日替わりミニデザート
本日のデザートはお尋ねください

+ ¥330



KIDS
LUNCH

●スパゲッティ ポモドーロ(シンプルなたまごソース)
●キッズカレー
ミニオレンジジュース付き

all ¥770



※写真はイメージです





A LA CARTE

CafeTime 14:00~17:00(Lo)



有機トマトのオムライス 濃厚なデミグラスソース ¥990



有機野菜とハーブチキンのカレーライス ¥990



vegetarian
menu



大豆ミートの
ガパオライス

¥990



週替わりパスタ

¥1,100

メニューは週替わりと
なりますので
スタッフまでお尋ねください



vegetarian
menu



大豆ミートのクリスピーピザ
ミニサラダ付き

¥1,210

〓 一緒にいかがですか？ 〓



● 季節のスープ
+¥440



● ミニサラダ
+¥440



● パン
+¥330



● ライス
+¥330

● 十六穀米
+¥440



※写真はイメージです



CAFE

Drink 11:00～21:30(Lo)

Dessert 14:00～21:00(Lo)



ワッフルケーキ
バニラアイス添え

¥1,100

アールグレイ風味の
シフォンケーキ

¥770



ティラミス

¥880

こだわりバニラと
きび糖のパンナコッタ

¥550



ガトーショコラ

¥770

低温焼き
濃厚クレーム・ブリュレ

¥550



自家製
コーヒーゼリー

¥550



有機栽培 (レインフォレスト・アライアンス認証) ホットコーヒー	¥550
アイスコーヒー (コールドブリュレ)	¥550
デカフェコーヒー (ホット ノンカフェイン)	¥550
カフェ・オ・レ (ホット/アイス)	¥660
イングリッシュブレックファースト (ホット)	¥660
オーガニックダーズリンティー (アイス)	¥550

柚子茶 (ホット)	¥550
ウーロン茶	¥550
有機栽培茶葉使用の冷たい緑茶	¥550
有機ジンジャーソーダ	¥550
無農薬レモン、自家製シロップのソーダ	¥550
100%ブラッドオレンジジュース	¥550
100%オレンジジュース	¥550
100%リンゴジュース	¥550
スパークリングウォーター シーガルフォー	¥550
コールドプレス抽出した100% ピンクグレープフルーツジュース	¥660
コールドプレス抽出した 100%マンダリンジュース	¥660



14:00～17:00



CafeTime限定デザートセット

デザートとセットでコーヒーor紅茶を
¥330にてご提供 (上記6種類よりお選びいただけます)

