

CAFE MENU

..... With

DRINK

PASTA & CURRY

14:00-17:00

ソイミートの vegetableボロネーゼ

大豆ミートと野菜、トマトソースや
赤ワインでボロネーゼ風に

1,450円(税込)



ラグーディペツェ (魚介のラグー)

魚介の旨味をギュッと凝縮

1,450円(税込)

茸と山芋と たっぷり和ハーブパスタ

アクセントに柑橘の香りをプラス

1,220円(税込)



ココナッツチキンカレー

ココナッツのコクと鶏の旨味を凝縮

1,080円(税込)

SET DRINK 200円(税込)

coffee (hot/iced) latte (hot/iced) earl grey (hot/iced) 100%orange juice 100%apple juice
コーヒー (ホット/アイス) ラテ (ホット/アイス) アールグレイ (ホット/アイス) 100%オレンジジュース 100%アップルジュース

Smoothie ALL 600円(税込)

- ① トマトオレンジスムージー
お肌の元気が足りない
オレンジ・りんご・トマト・レモン
- ② ホウレンソウアボカドグリーンスムージー
溜まりがちな老廃物を排出
ほうれん草・りんご・アボカド・レモン
- ③ バナナパイニーエローススムージー
体の防衛力をあげたい
バナナ・パイナップル・アボカド・にんじん
- ④ ブルーベリーパープルススムージー
まだまだ若い自分へ
ブルーベリー・りんご・レモン・にんじん・紫キャベツ



Drink

COFFEE

coffee (hot/iced)

コーヒー (ホット/アイス)

ALL380円(税込)

latte (hot/iced)

ラテ (ホット/アイス)

ALL400円(税込)

cappuccino (hot)

カプチーノ (ホット)

400円(税込)

espresso (hot)

エスプレッソ (ホット)

1ショット 320円(税込)

TEA

African nectar

アフリカンネクター

400円(税込)

Wildberry hibiscus

ワイルドベリー・ハイビスカス

400円(税込)

chamomile citrus

カモミールシトラス

400円(税込)

mint merengue

ミントメレンゲ

400円(税込)

ginger twist

ジンジャーツイスト

400円(税込)

SOFTDRINK

galvanina

(organic ginger ale)

ガルバニーナ/オーガニックジンジャーエール

650円(税込)

galvanina (organic cola)

ガルバニーナ/オーガニックコーラ

650円(税込)

100%orange juice

100%オレンジジュース

220円(税込)

100%apple juice

100%アップルジュース

220円(税込)

ALCOHOLIC

生ビール

700円(税込)

ハイボール

580円(税込)

カールスバーグ

700円(税込)

オールフリー (ノンアルコール)

450円(税込)

グラスワイン (赤・白)

550円(税込)

レモンサワー

580円(税込)

ゆずサワー

580円(税込)

トマトサワー

580円(税込)



COFFEE
- Original organic coffee beans

TEA
- Mighty leaf organic herbal tea



SARAYAの ラカントを使った Sweets



植物由来の 自然派甘味料

ラカントは、ウリ科の植物「羅漢果(ラカンカ)」の高純度エキスト、
トウモロコシ由来のブドウ糖を発酵してつくられる
天然甘味成分「エリスリトール」、2つの天然素材からつくられたカロリーゼロの自然派甘味料です。



生プリン ¥450

生クリームを使用した濃厚な特製プリン。
感動のなめらかさ！



米粉のシフォンケーキ
(プレーン) ¥500

グルテンフリーのシフォンケーキ。
フワモチ食感をご堪能ください



ほろ苦
西京味噌のティラミス ¥650

隠し味で西京味噌を加えてコクを出したほろ苦
ティラミスです。



レモンパウンドケーキ ¥600

たっぷりのレモンを使用し、レモンの爽やかな香りを
楽しんでいただけるパウンドケーキです。

⊕ ¥200でドリンクセットにできます

※セット内容はスタッフにお尋ねください

※ディナータイムは対象外です

※表示価格はすべて税込みとなります

※メニューは季節等により内容が変更になる場合がございます