

# ランチメニュー

(11:00~14:00)

## 7月のランチ ¥1200(+tax)

(ガスパチョパスタ・サラダ・豆皿2つ・ドリンク)

ガスパチョとは、トマト、キュウリ、ピーマンなどの夏野菜をミキサーにかけて、別名「飲むサラダ」と言われるスペインの冷たいスープです。そのガスパチョに、角切り野菜と塩豆腐を入れ、冷製パスタにアレンジしました。  
豆皿はチキンのアドボと、フムスのカナッペです。



## 豆カレーランチ ¥1100(+tax)

(ひよこ豆カレー(十五穀米)・サラダ・ドリンク)

手作りのカレーペーストから作ったカレーにひよこ豆をたっぷり入れました。  
トマトを加えて仕上げているので、辛すぎないお味です。



## ガレットランチ ¥1000(+tax)

(ガレット・サラダ・スープ・ドリンク)

そば粉ときな粉のガレット生地に、フムス(ひよこ豆のペースト)とチーズ、季節のお野菜、生ハムをトッピングし、温泉卵をのせました。  
軽めのランチメニューです。



※ お買い上げいただいたパンを店内でお召し上がりいただくことは  
ご遠慮いただいています。

\*\*\*\*\*

## セットドリンク

コーヒー(HOT、ICE) ・ 紅茶(HOT、ICE) ・ ハーブティー(HOTのみ)  
デカフェコーヒー(HOT、ICE)は プラス¥50

## スイーツ

スイーツは数に限りがあります。スタッフまでお問合せください。

おからのレモンカードケーキ ￥350(+tax)

レモンとミント風味のおからのケーキにココナッツがたっぷり。  
甘酸っぱいレモンカードをのせたさわやかな夏向きのケーキです。

白玉くず抹茶しるこ ￥300(+tax)

冷たく冷やしたくず抹茶に、白玉とあんこ玉を入れました。涼感たっぷり。

コーヒー水ようかん ￥250(+tax)

コーヒーと粒あんの意外な組み合わせ。やみつきになる和スイーツです。

生クリーム大福(きなこがけ) ￥250(+tax)

生クリームの入った大きめ大福。半解凍でいただく冷たい和スイーツです。

豆腐のレアチーズケーキ ￥250(+tax)

クリームチーズの滑らかさはそのままに、豆腐でヘルシーに仕上げています。

豆乳プリン ￥250(+tax)

豆乳と生クリームのぷるぷるぷりん。黒みつとあらびききな粉をトッピング。

ソフトクリーム(セルフ) ￥180(+tax)

自分でソフトクリームを巻き巻きできます。

### <14:00からスイーツ>

豆乳グッチベイビー ￥500(+tax)

スキレットに生地を流し込み、オーブンで焼き上げるドイツ風のパンケーキ。  
外はサクサク、中はモチモチの新食感パンケーキ。バターとたっぷりの粉糖、  
レモンを絞ってお召し上がりください。

※ 焼き上がりに20分ほどお時間をいただきます。

## ドリンク

コーヒー(HOT、ICE)	¥350 (+tax)
紅茶(HOT、ICE)	¥350 (+tax)
ハーブティー(HOTのみ)	¥360 (+tax)
オレンジジュース	¥320 (+tax)
カフェ・オ・レ(HOT、ICE)	¥360 (+tax)
豆乳ココア(HOT)	¥380 (+tax)
豆乳チャイ(HOT)	¥360 (+tax)
自家製ホットジンジャー	¥360 (+tax)

(お子様用に紙パックジュース(オレンジ・アップル)もあります ¥100 (+tax) )

### <季節のオススメドリンク>

スイカココナッツミルクスムージー ¥400 (+tax)

スイカとココナッツミルクと合わせてスムージーにしました。

グレープフルーツ甘酒 ¥380 (+tax)

玄米麹から作った甘酒とグレープフルーツで、冷たくさわやかなドリンクです。

濃いオ・レ(HOT・ICE) ¥380 (+tax)

エアプレスで抽出した濃いコーヒーと特濃牛乳の濃い目のカフェ・オ・レです。

泡コーヒー HOT(黒糖豆乳オ・レ) ¥380 (+tax)

ICE(豆乳ヘーゼルナッツ・オ・レ) ¥380 (+tax)

泡立てたコーヒーに、HOTは黒糖、ICEはヘーゼルナッツシロップを入れ、

豆乳でオ・レにしました。ほんのり甘いオ・レです。

ハーブ&レモンドリンク HOT・ICE ¥360 (+tax)

ソーダ ¥380 (+tax)

ハーブ(レモングラスとミント)とレモン果汁、はちみつで自家製シロップを

作りました。さわやかですっきりした味わいです。

自家製ジンジャーエール ¥380 (+tax)