

ランチメニュー

(11:00~14:00)

ランチビール始めました!

ランチビール ¥450(+tax)

(アサヒスーパードライ)



4月のランチ

¥1200(+tax)

(ペネボロネーゼ(レンズ豆入り)・サラダ・

豆皿2つ・ドリンク)

ひき肉を使わず、牛薄切り肉を使っているので、お肉の旨みを味わえるボロネーゼです。

豆皿は、豆腐のフライと、フレッシュ豆のクリームチーズ和えです。



パンランチ

¥1100(+tax)

(ファラフェル(ひよこ豆のコロッケ)サンド・サラダ・

豆皿・ドリンク)

ピタパンにお野菜とファラフェル(ひよこ豆のコロッケ)をサンドしました。お好みで酸味のあるソースもプラスしてお召し上がりください。



豆カレーランチ

¥1000(+tax)

(バターチキンカレー(ひよこ豆入り)・サラダ・

酢大豆・ドリンク)

バターのコクとスパイスの香りが効いたバターチキンカレー。たっぷりのトマトで煮込んでいます。

自家製酢大豆を添えています。



※ 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)

※デカフェコーヒーとはカフェインが少なめなコーヒーのことです

キッズメニュー

(11:00~14:00)

おにぎり2個(のり、たまごふりかけ)	¥150(+tax)
大豆コロッケ	¥150(+tax)
スープ	¥150(+tax)
フライドポテト	¥100(+tax)
紙パックジュース(オレンジ・アップル)	¥100(+tax)

※ お子様が買ったパンを召し上がる場合は、
キッズメニューよりワンオーダー制となっております。

数量限定

キッズプレート 500円(+tax)

(オムライス・手作りチキン豆腐ナゲット・枝豆・ミニトマト)



(オムライス・チキンナゲットには卵を使っています。
乳製品・小麦粉は使っていません。)

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。

いちごの半生チーズケーキ ￥330(+tax)

フレッシュいちごたっぷりクリームチーズ生地におからを合わせ、
じっくり低温で焼きました。小麦粉は使っていません。

おからの黒糖ジンジャーケーキ(クルミ入り) ￥300(+tax)

黒糖のコクと、しょうがの香りがしっかりと効いたケーキです。
クルミの食感がアクセントになっています。

アフォガードぜんざい ￥300(+tax)

バニラアイスにエスプレッソコーヒーをかけて食べるアフォガードに
あんことあんずをトッピングした和スイーツです。

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。

白玉だんごのきな粉フォンデュ ￥400(+tax)

きな粉とホワイトチョコのトロ〜りあったかソースに、白玉だんごを
つけてお召し上がりください。

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)
ほうじ茶豆乳ラテ(HOT、ICE)	¥380(+tax)
豆乳チャイ(HOT、ICE)	¥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>

タピオカミルクティー(豆乳仕立て) ¥380(+tax)

ブラックタピオカ入りの甘めの豆乳ミルクティーです。

ノンアルコールモヒート ¥380(+tax)

ライムとミントの香りさわやかなノンアルコールドリンクです。

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)

自家製ジンジャーシロップの炭酸割りです。ピリリとショウガの辛みが効いています。

モーニングメニュー

(9:30~10:30)

パンモーニング ¥500(+tax)

(イングリッシュマフィン・ドリンク)

焼きたてイングリッシュマフィンにトロリチーズをかけました。
アツアツのスキレットに広がるチーズをお楽しみください。
お好みで、別添えのハチミツをかけてお召し上がりください。



ワッフルモーニング ¥500(+tax)

(焼きたてワッフル・ドリンク)

粗びき黒胡椒とクリームチーズが入った、甘くない塩系
ワッフルを焼きたてでお出します。
お好みでメープルシロップをかけてお召し上がりください。



グラノーラパフェ ¥550(+tax)

(peas 自家製グラノーラパフェ・ドリンク)

青大豆・黄大豆の2種類の大豆シリアルを使った、peas
オリジナルのグラノーラ。これをミックスベリー、ヨーグルトと
合わせ、パフェにしました。
ハチミツと豆乳をかけてお召し上がりください。



セットドリンク コーヒー(HOT、ICE)、紅茶(HOT、ICE)、オレンジジュース

【プラス150円で以下のドリンクに変更もできます】

ハーブティー(HOT)、豆乳チャイ(HOT)、カフェ・オ・レ(HOT、ICE)
自家製ホットジンジャー(HOT)、ハーブ&レモンドリンク(HOT・ICE)

お子様モーニング ¥250(+tax)

(焼きたてワッフル・ドリンク)

甘めのワッフルを焼きたてでお出します。

ドリンク…紙パックジュース(オレンジ・アップル)、ミルク



店頭で販売しているパンは、テイクアウトのみとなっています。