

ランチメニュー

(11:00~14:00)

冬季限定!

ホットワイン

¥350(+tax)

オレンジとスパイスの効いたオリジナルホットワインです

2月のランチ

¥1200(+tax)

(肉巻き和風グラタン・サラダ・ごはん・

豆皿2つ・ドリンク)

お野菜の肉巻きに豆腐ホワイトソース、peas 自家製味噌で作った味噌ソースを重ねた和風グラタンです。

豆皿は、野菜とスモークサーモン、フムスを挟んだ甘くない焼きと、青えんどう豆とひよこ豆のコンソメ煮です。



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

※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。

おからのフォンダンショコラ **¥330 (+tax)**

小麦粉を使わず、おからで作ったフォンダンショコラ。
中からトロリと出るチョコを楽しめる、あったかスイーツです。

あったか抹茶ガトーショコラ **¥300 (+tax)**

抹茶とホワイトチョコのしっとり濃厚なガトーショコラをあたためました。
生クリームを添えています。小麦粉を使わず、おからの生地になっています。

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)
自家製ジンジャーエール		¥380(+tax)
カフェ・オ・レ(HOT、ICE)		¥360(+tax)
ハーブ&レモンドリンク	HOT・ICE	¥360(+tax)
	ソーダ	¥380(+tax)
(お客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)

<季節のおすすめドリンク>

ほうじ茶豆乳ラテ ¥380(+tax)

ほうじ茶の香り豊かな豆乳ラテです。優しい甘さです。

あわあわ抹茶豆乳ラテ ¥380(+tax)

泡立てた抹茶と泡立てた豆乳のふわふわブレンドです。優しい甘さです。

甘酒豆乳(HOT) ¥380(+tax)

玄米麹から作った甘酒(ノンアルコール)と豆乳を合わせました。

砂糖は加えていません。

濃いオ・レ(HOT・ICE) ¥380(+tax)

エアロ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(黒糖豆乳オ・レ)HOT ¥380(+tax)

冬バージョンの温かい泡コーヒーです。

豆乳ココア(HOT) ¥380(+tax)

ホットココアにマシュマロを浮かべ、チョコシロップをかけました。

混ぜてマシュマロを溶かしながらお召し上がりください。

豆乳チャイ(HOT) ¥360(+tax)

豆乳で煮出したスパイスたっぷり、香り豊かなチャイです。

アップルジンジャー(HOT) ¥360(+tax)

あたたかいリンゴジュースにおろししょうがをお好みの量入れてお召し上がりください。

自家製ホットジンジャー ¥360(+tax)

自家製しょうがシロップならではのやさしい辛味が温めてくれます。

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。



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。