

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)



10月のランチ

¥1200 (+tax)

(チキンソテーと温野菜のキノコソース・サラダ・豆皿
・スープ・ドリンク)

ハーブでマリネしたチキンをソテーにしました。温野菜と一緒に、キノコたっぷりのソースにドプッとつけてお召し上がりください。豆皿は水菜と柿のサラダ、スープはかぼちゃのポタージュです。



ガレットランチ

¥1100 (+tax)

(ガレット・サラダ・スープ・ドリンク)

そば粉と大豆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。



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

秋限定!
数量限定!

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。

peasのモンブラン ¥350(+tax)

県内産の栗から作ったマロンクリームと有機豆乳のホイップクリームの
グラススイーツ。ひよこ豆の甘露煮が添えてあります。

ブルーベリーの半生チーズケーキ ¥330(+tax)

ブルーベリーたっぷりの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。

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。

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>

豆乳ダッチベイビー ¥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)
自家製ジンジャーエール	¥380(+tax)
自家製ホットジンジャー	¥360(+tax)
カフェ・オ・レ(HOT、ICE)	¥360(+tax)
濃いオ・レ(HOT・ICE)	¥380(+tax)
ほうじ茶豆乳ラテ(HOT、ICE)	¥380(+tax)
豆乳チャイ(HOT、ICE)	¥360(+tax)
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)
ハーブ&レモンドリンク	HOT・ICE ¥360(+tax)
	ソーダ ¥380(+tax)
タピオカミルクティー(豆乳仕立て)	¥380(+tax)
チョコミントドリンク	¥380(+tax)

<季節のおすすめドリンク>

バターコーヒー ¥500(+tax)

ギーとMCTオイルとコーヒーで作ったクリーミーなカプチーノのような味わいのコーヒーです。ギーとはバターよりも純粋なオイル、MCTとは中鎖脂肪酸のこと。健康やダイエットをお考えの方にオススメのコーヒーです。

あわあわ抹茶豆乳ラテ(HOTのみ) ¥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)

玄米麴から作った甘酒(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。

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。

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。