

ランチメニュー

(11:00~14:00)

ランチビールあります!

ランチビール ¥450(+tax)

(アサヒスーパードライ)



5月のランチ

¥1200(+tax)

(レモン油淋鶏・サラダ・豆皿・スープ・

ご飯(十五穀米)・ドリンク)

パリパリの油淋鶏にさわやかなレモンのタレをかけました。

国産無農薬レモンを使っています。

豆皿はエビの油揚げ春巻き、スープはグリーンピースのポタージュです。



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。

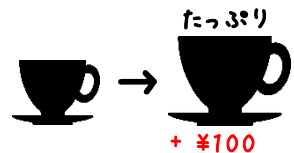
たっぷりのトマトで煮込んでいます。

自家製酢大豆を添えています。



セットドリンク

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



通常サイズをたっぷりサイズに変更できます(2杯分)

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)
かぼちめのポタージュ	¥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)

数量限定メニュー

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)

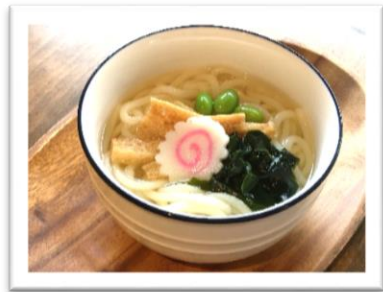


(オムライス・チキンナゲットには卵を使っています。
乳製品・小麦粉は使っていません。)

キッズうどん 300円

(+tax)

(半玉うどん・油揚げ・わかめ・なると・枝豆)



(うどんに小麦、油揚げに大豆、なるとに卵白をつかっています。)

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ケーキです。

豆腐ティラミス ￥330(+tax)

マスカルポーネではなく、豆腐を使ったチーズクリームで
ティラミスに仕上げています。

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。

レモン杏仁豆腐 ￥280(+tax)

豆乳を使った杏仁豆腐にレモンシロップをトッピングしました。
皮まで安心して食べられる国産無農薬レモンものせています。

レモンシフォンケーキ ￥280(+tax)

国産無農薬レモンの果汁とすりおろした皮がたっぷり入った、
「丸ごとレモン」のシフォンケーキです。生クリームと
自家製シロップ漬けのレモンスライスを添えています。

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。

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。



スイートガレット ¥500(+tax)

大豆粉とそば粉で作ったガレット生地を甘く仕立てました。

国産無農薬レモンで作ったシロップとスライスをたっぷりのせました。



プレンスコーン ¥300(+tax)

全粒粉の香り豊かな甘さ控えめのプレンスコーンです。
生クリームとキャラブシロップ漬けのカカオニブと一緒に
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)
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(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)
甘酒豆乳(HOT)		¥380(+tax)
豆乳ココア(HOT)		¥380(+tax)

季節のおすすめドリンク

レモネード(HOT,ICE) ￥380(+tax)

シロップ漬けにした国産無農薬レモンを使用しています。

レモンは皮まで安心して召し上がられます。

レモンスカッシュ ￥400(+tax)

シロップ漬けにした国産無農薬レモンを使用し、炭酸で割りました。

レモンは皮まで安心して召し上がられます。

コーヒーレモネード ￥420(+tax)

シロップ漬けにした国産無農薬レモンを使用し、アイスコーヒーと

合わせました。さっぱりとしたお味になっています。

レモンは皮まで安心して召し上がられます。

新ショウガの自家製ジンジャーエール ￥380(+tax)

新ショウガで作った自家製ジンジャーエール。

さわやかな辛みのジンジャーエールになっています。

チョコミントドリンク ￥380(+tax)

濃厚アイスチョコレートドリンクに、自家製ミントシロップとミントエキスで

香りと清涼感をプラスしました。

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)

玄米麴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。

モーニングメニュー

(9:30~10:30)

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。



スコーンモーニング ¥500 (+tax)

(自家製スコーン・ドリンク)

全粒粉をブレンドした香り豊かな甘くないお食事用のスコーンです。

生クリームとキャラブシロップ漬けのカカオニブを添えています。



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)

大豆たんぱくを使った、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。

低GIなキャラブシロップ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

+150 円



変更できます

- ・ 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

