Food
-フード-

サラダには当店自慢のオリジナル
「オーガニック・ラズベリー・ドレッシング」を使用。

全品 ライス大盛り　+150円

当店オリジナル・ブレンド、20種類の
ナチュラル・インドスパイスを、野菜と
米油を加えたオリジナル・ベジタブルカリー。
薬膳効果も嬉しい小さなお子様から安心して
お召し上がりいただける身体に優しい一品。
胃腸に優しいターメリック・ライス。

トッピング　+150円
◎ ヴィーガン・チーズ（ガーリック）

薬膳ベジタブルカリー　940円

〈辛味無〉〈中辛〉〈大辛〉選択可能

ソイ・タコライス　940円

沖縄発祥、メキシカンタコスの具をご飯（ターメリック・ライス）
の上にのせました。大豆と、煮込んだサルサソース、
フレッシュサルサにヴィーガン・チーズに野菜。
よく混ぜてお召し上がりください。

ヘルシースープ セット　940円

〔ライス〕を〔米粉パン〕に 変更　+300円

ヘルシースープ 単品　660円

野菜、ビーンズ、スパイスのみでコトコト煮込んだ具だくさんで
身体が温まる、トマトベースのベジタブル薬膳スープ。
胃腸に優しいターメリック・ライス。

ソイバーグ・ボール　1,050円

大豆ミート丼。ベジだけどお腹にたまり食べ応え抜群!!
具材（大豆ミート、野菜、ターメリック・ライス、
有機豆乳マヨネーズ）全てを混ぜ合わせて
お召し上がりください。

※お醤油を使用しています。

表示価格は全て税込です。

Burger
— バーガー —

完全グルテンフリー!! 100%国産米粉のバンズ!!

厚揚げテリヤキ・バーガー

1,250円

国産米粉のバンズに代わってリニューアル!
ふわとろ食感のクリーミーな厚揚げに
当店オリジナル・テリヤキソースをからめて、
有機豆乳マヨネーズをかけました。
※お醤油を使用しています。

ソイ・バーガー

1,250円

国産米粉のバンズに代わってリニューアル!
大豆ミートと野菜で作ったソイパティに
当店オリジナル有機豆乳マヨネーズをかけました。

トッピング +150円

◎ ヴィーガン・チーズ
（ガーリック）

オーガニック キャロット・バーガー

1,250円

国産米粉のバンズに代わってリニューアル!
有機にんじんのマリネに
当店オリジナル有機豆乳マヨネーズをかけました。

LUNCH TIME DRINK SET

【ランチタイム・ドリンクセット】 11:00〜14:00　お食事 + 390円

- オーガニック・ハーブティー（Hotのみ）
  - ◎ カモミール
  - ◎ 月〔ボディー・メンテ〕
  - ◎ 春〔ビューティー〕
  - ◎ エルダーフラワー
  - ◎ 森〔リフレッシュ〕
  - ◎ 草原〔リフレッシュ〕
  - ◎ ローズマリー
  - ◎ 太陽〔デトックス〕
  - ◎ 風〔リラックス〕
- オーガニック・コーヒー（I or H）
- オーガニック・紅茶（I or H）

※「オーガニック・ハーブティー」の詳細はドリンクメニューをご覧下さい。

表示価格は全て税込です。

— サイド・メニュー —

Side Menu

オーガニック・トルティア Organic Tortilla

スパイシー チーズ & サルサ

ヴィーガン・チーズ（ガーリック）
とサルサソースをかけて
温めた濃厚な一品。

Mサイズ：600円

Lサイズ：800円

※ 写真はMサイズ

フレッシュサルサ

フレッシュサルサソースをかけ
さっぱりした一品。

Mixed Nuts

ミックス・ナッツ

600円

その時ご用意出来る
ナッツを盛り合わせ。

Rice Flour Bread

米粉パン

450円

グルテンフリー！ 100%国産米粉のパン。
オメガ3が豊富なエゴマ&オリーブオイル付き。

— キッズ —

kids

お子さま メニュー

— アレルギー対応 —

スープセット 720円

（トマト／だいず／たまねぎ／ニンジン）

サラダ　トウモロコシ・チップス　ドリンク

カリーセット 720円

（トマト／たまねぎ／やさしいカリー）

サラダ　トウモロコシ・チップス　ドリンク

だいずバーグボール 720円

（だいずのハンバーグ／テリソース）

サラダ　トウモロコシ・チップス　ドリンク

【ドリンク】

- オーガニック アップル・ジュース
- オーガニック オレンジ・ジュース
- お茶