

Food Menu

14時からのメニューになります。

全品ライス大盛り+200円

薬膳ベジタブルカレー 1150円

〔辛味無〕〔中辛〕〔大辛〕選択可能

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に野菜と米油を加えたベジタブルカレー。薬膳効果も嬉しい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。



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。



ソイバーグボール 1150円

大豆ミート丼。ベジだけど、お腹に溜まり食べ応え抜群。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)を全てを混ぜ合わせてお召し上がりください。☆お醤油を使用しております。



ヘルシースープセット 1150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たくさんで体が温まる、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。



B U R G E R

完全グルテンフリー

ソイ バーガー

もちもちの国産米粉バンズに大豆ミートと野菜で作ったソイパテを挟み、当店オリジナルの有機豆乳マヨネーズをかけました。

1250円

トッピング +150円

ヴィーガンチーズ



厚揚げ照り焼きバーガー

もちもちの国産米粉バンズにふわとろ食感のクリーミーな厚揚げを挟み、当店オリジナルの照り焼きソースと有機豆乳マヨネーズを絡めました。

※お醤油を使用しております。

1250円



LUNCH TIME DRINK SET 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 エルダーフラワー
- ・ローズマリー
- ・月(ボディーメンテ) ・森(リフレッシュ) ・太陽(デトックス)
- ・春(ビューティー) ・草原(リフレッシュ) ・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)

side menu

サイドメニュー & お子様メニュー

フレッシュ サルサ

フレッシュサルサソースをかけたさっぱりした一品



スパイシーチーズサルサ

ヴィーガンチーズと有機サルサソースをかけかけて 温めたピリ辛トルティーヤチップス

各800円



～kids～ お子様メニュー

アレルギー対応 各750円

★だいずバーグボール

(大豆のハンバーグ、トマト、照り焼きソース) サラダ、とうもろこしチップスなど、ドリンク

★スープセット

(トマト、大豆、玉ねぎ、にんじん) サラダ、とうもろこしチップスなど、ドリンク

ドリンクつき

りんごジュース または お茶



～米粉パン～

グルテンフリー 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
450円



LUNCH メニュー



彩 美肌ランチ

¥1450(税込)

美しく腸を整え綺麗な身体へ

・ひよこ豆のファラフェル

- ★酵素ジュース
(有機みかん又は有機レモンなど)
- ★発酵あんこ(麴小豆)
- ★有機ルイボスティー

+200円

ミニヴィーガンジェラード付き

もちろん 乳 卵 白砂糖不使用
(アガベ又は てんさい糖使用)



米粉バンズの
ソイバーガーセット
¥1450(税込)

・国産大豆ミートと
野菜で作ったソイパティに
当店オリジナルの
有機豆乳マヨネーズをかけました。



薬膳カレー
セット
¥1350 (税込)

・当店オリジナル20種類のナチュラルインドスパイス使用。
薬膳効果も嬉しいお腹に優しい一品です。



ソイバーガー
ボール(丼)セット
¥1350 (税込)

・大豆ミート丼
ベジだけとお腹にたまり
食べ応え抜群!
具材全てを混ぜ合わせてお召し
上がりください