



Recipe dining

酒粕とカシューナッツソースの 豆腐ハンバーグプレート 1,000

tofu & meat Hamburg Steak
with cashew nut sauce flavored with sake

レシディニングにいらした際には1度は召し上がって頂きたいメニュー。野菜やお豆腐をたくさん練りこんで作ったタネを、低温でじっくり焼き上げたハンバーグに、酒粕とカシューナッツでコクを出したソースを合わせたジューシーなハンバーグです。

アレルギー表示 豚肉、カシューナッツ

Allergy pork / cashew nut

※お子様にはトマトソースもご用意しています。

メイン / サラダ / スープ / 酵素玄米 or 雑穀米
main / salad / soupe / enzyme brown rice or multigrain rice

gluten free



有機野菜をたっぷり使った サラダプレート 1,000

organic salad plate

有機野菜を中心に、たっぷりの野菜を盛り合わせにしました。自家製のドレッシングと共に召し上がりください。パンは、藤沢のmarumaruベーカリーのライ麦パンを使用。一緒にお召し上がりください。

サラダ / スープ / パン / ジャム
salad / soupe / brea / jam

アレルギー表示 季節によりサラダやドレッシングが変わります。アレルギーをお持ちの方はスタッフにお尋ねください。

Allergy ask

gluten free

Seasonable MENU 季節のメニュー



オーガニックスパイスから作った キーマカレープレート 1,000

organic kima curry

独自の配合でブレンドしたスパイスを炒って作ったガラムマサラをふんだんに使い、エスニックな香りをプラスしたキーマカレーです。油には、香りの少ないココナッツオイルを使用しているため、油が酸化しにくく、カラダにも優しいカレーに仕上がりました。

カレー / サラダ / 季節のソテー野菜 / 酵素玄米 or 雑穀米
kima curry / salad / sauted vegetables / enzyme brown rice or multigrain rice

アレルギー表示 大豆、豚肉、ゴマ、

Allergy soy / pork / sesame

gluten free



トマトとバジルのジェノベーゼ パスタプレート 1,000

Genovese pasta tossed with raw tamatos

フレッシュバジルで作ったジェノベーゼに、ミニトマトを加え、パスタと一緒にトスしました。アクセントで加えたふのりが、ジェノベーゼソースに磯の香りをプラスしてくれています。添えたスプラウトと一緒に混ぜてお召しあがりください。

パスタ / サラダ
pasta / salad

アレルギー表示 季節によりサラダやドレッシングが変わります。
アレルギーをお持ちの方はスタッフにお尋ねください。

Allergy ask

vegan

ランチドリンク 300

Lunch drink

下記の中からお選びいただけます

- コーヒー (HOT・ICE)
Coffee
- 紅茶 (HOT・ICE)
Tea
- ハーブティー
Herbal tea
- アップルジュース
Apple juice
- オレンジジュース
Orange juice

追加

- add to • 雑穀米・酵素玄米 150
Millet rice, Enzyme brown rice
- パン 150
Bread
- 大盛 100
Large serving
- スープ 150
Soup

ランチアルコール 500

Lunch alcohol

下記の中からお選びいただけます

- ビール
Beer
- Bioワイン (赤・白)
Bio wine (red・white)
- 梅酒 (果肉入り)
Plum wine

本日のランチデザート 300

today's lunch dessert

内容は季節によって変わります。スタッフにお尋ねください。



ミニカレー 450

Mini curry

通常のカレーより小さなカレーです。プレートランチと一緒に、オープンサンドと一緒に、カレーもお召し上がりたいたい時におすすめです。
ご飯のない、ココットカレーもご用意しております。



ココットカレー 300

Cocot curry

※ココットカレー単品のみのご注文はいただけません。

アレルギー表示 大豆、豚肉、ゴマ、

Allergy soy / pork / sesame

gluten free

子供プレート 500

Children plate

通常のパレートメニューの半分の量のご提供になります。
※ハンバーグソースはトマトソースに変更ができます。



SOFT DRINK

- Bio ぶどうジュース
Bio grape juice 600
- アップルジュース
Apple juice 500
- オレンジジュース
Orange juice 500

COFFEE

- コーヒー (HOT・ICE) 550
Coffee
- カフェラテ (HOT・ICE) 550
Coffee Latte

TEA

- 紅茶 (HOT・ICE) 550
Tea
- ハーブティー 550
Herbal tea

※ハーブティーの内容につきましては
スタッフまでお尋ねください。

ALCOHOL

- ビール 700
Beer
- ノンアルコールビール 650
Non-alcoholic
- Bioワイン (赤・白) 700
Bio wine(red・white)
- 梅酒 (果肉入り) 700
Plum wine

本日のデザート 600

today's dessert

内容につきましてはスタッフにお尋ねください。

本日のデザートセット 900

today's dessert set

ドリンクとセットでお召し上がりいただけます。
下記よりドリンクはお選びいただけます。

- コーヒー (HOT・ICE) 550
Coffee
- 紅茶 (HOT・ICE) 550
Tea
- ハーブティー 550
Herbal tea
- アップルジュース 500
Apple juice
- オレンジジュース 500
Orange juice
- Bioぶどうジュース 600
Bio grape juice

※ハーブティーの内容につきましては
スタッフまでお尋ねください。

