

 *こちらのマークのある商品はプラントベース(植物性由来原料のみ使用)です
Even vegans can eat the ones with this mark.

meal plate

+¥300
(税込 ¥330)

セットスープをつけられます *内容・アレルギーはスタッフまでお尋ねください
You can add set soup for +300 yen.

 "plant more" Meal Plate  ￥1,800
(税込 ¥1,980)

Falafel,carottes rapées,hummus,couscous,
fried potatoes with za'atar,salad,pita

中東のソウルフード"ファラフェル"はひよこ豆にスパイスやハーブを混ぜて揚げた豆コロッケ。
当店では緑豆を入れたオリジナルファラフェルを自家製タヒニソースとともに。
ラベやフムス、ラタトウイユなどバランスよく食べられる身体に嬉しいプラントベースのミールプレート。

 ラザニア Meal Plate  ￥1,900
(税込 ¥2,090)

プラントベースの特製ボロネーズソースとホワイトソースを重ね、ほうれん草・トマトと共に焼き上げたラザニア。クスクスタブレやラベと共に、食べ応えのあるミールプレート。

シャクシュカ Meal Plate  ￥1,800
(税込 ¥1,980)

シャクシュカとはスパイスとトマトでじっくり煮込んだ野菜に卵をのせた北アフリカに起源を持つ料理。
当店ではアボカドをプラスして、クスクスタブレやラベとともに。

チキンケバブ Meal Plate  ￥1,900
(税込 ¥2,090)

数種類のスパイスとヨーグルトに漬け込み焼いたチキンと、ラベやフムス、
ラタトウイユなどバランスよく食べられる身体に嬉しいミールプレート。

salad & soup plate

 アボカドグリーンサラダ&季節スープ Plate ￥1,400
(税込 ¥1,540)

アボカド、キウイにキヌアも入った自家製ジンジャービネグレットドレッシングの
グリーンサラダと季節スープのプラントベースプレート。

 焼きブロッコリーとケール・フムスパワーサラダ & 季節スープ Plate ￥1,400
(税込 ¥1,540)

Broccoli, Kale, Hummus Salad & Seasonal Soup Plate

スパイスと共に焼いたブロッコリーの入ったケールサラダをフムスと合わせて。
季節スープもついたプラントベースプレート。

アレルギー表示について:特定原材料8品目をマークで表示しています。ただし、本来その商品に使用しない食材が調理の段階で付着・混入する可能性があり、絶対的なものではありません。最終的には担当医とご相談の上、お客様自身がご判断ください。



alcohol

 ソルトレモンサワー ￥850
(税込 ¥935)

ホワイトラム、塩レモン、アガベシロップ、レモン、タイム、ソーダ

 エルダーフラワースプリッター ￥850
(税込 ¥935)

白ワイン、エルダーフラワーシロップ、グリーンキウイ、ミント、ソーダ

 ザクロワインティー ￥850
(税込 ¥935)

赤ワイン、ザクロジュース、アールグレイティー、アガベシロップ、ラズベリー、オレンジ

 グラスワイン(red/white) ￥700
(税込 ¥770)

drink

original drink こだわりのシロップを使用した優しい甘みのモクテルです

ソルトレモンソーダ ————— ¥750
 Salt lemon soda
 (税込 ¥825)

塩レモン、アガベシロップ、ラムシロップ、レモン、タイム、ソーダ

エルダーフラワーバージンモヒート ————— ¥750
 Elderflower virgin mojito
 (税込 ¥825)

エルダーフラワーシロップ、グリーンキウイ、ミント、ソーダ

ザクロアールグレイティー ————— ¥750
 Pomegranate Earl Grey Tea
 (税込 ¥825)

ザクロジュース、アールグレイティー、アガベシロップ、ラズベリー、オレンジ

ザクロジュース ————— ¥650
 Pomegranate juice
 (税込 ¥715)

オレンジジュース ————— ¥600
 Orange juice
 (税込 ¥660)

coffee & tea

コーヒー(iced / hot) ————— ¥500
 Coffee
 (税込 ¥550)

カフェラテ(iced / hot) ☕ ¥600
 Cafe latte
 (税込 ¥660)

ルイボスティー(iced) ————— ¥500
 Rooibos tea
 (税込 ¥550)

オーツミルクラテ 🥛 ————— ¥650
 (iced / hot)
 Oats milk latte
 (税込 ¥715)

アールグレイ(iced) ————— ¥500
 Earl grey tea
 (税込 ¥550)

ダージリン(pot) ————— ¥600
 Darjeeling tea
 (税込 ¥660)

アールグレイ(pot) ————— ¥600
 Earl grey tea
 (税込 ¥660)

モロッカンミントティー ————— ¥650
 (pot)
 Moroccan mint tea
 (税込 ¥715)

緑茶、スペアミント

ローズ&アップル(pot) ————— ¥650
 Rose apple tea
 (税込 ¥715)

カモミールブレンド(pot) ————— ¥650
 Camomile tea
 (税込 ¥715)

アップルフルーツ、ローズレッド、ローズヒップ、
 ローズピンク、ハイビスカス、エリカ

ジャーマンカモミール、レモングラス、スペアミント

toast & sandwich

アボカドトースト クルミとレーズンのライ麦ブレッド 🌱🍞 ¥1,400
 Avocado Toast
 (税込 ¥1,540)

ライ麦の香り豊かなパンにフムスとアボカドを贅沢にのせ、仕上げに自家製ザタールでアクセントを。
 お好みでメープルシロップをかけて。

ファラフェル plantサンド 🌱Falafel Sandwich ¥1,300
 (税込 ¥1,430)

ひよこ豆と緑豆のオリジナルファラフェルをたっぷりの野菜とともに挟んだプラントベースのピタサンド。

チキンケバブ moreサンド 🌱🧃 ¥1,300
 Chicken kebab Sandwich
 (税込 ¥1,430)

数種類のスパイスとヨーグルトに漬け込み焼いたチキンをたっぷりの野菜とともに挟んだピタサンド。

+¥300
 (税込 ¥330) セットスープをつけられます You can add set soup for +300 yen.
 *内容・アレルギーはスタッフまでお尋ねください

others

アボカド&スーパークリーンサラダ 🌱 ¥1,000
 Avocado & green salad
 (税込 ¥1,100)

アボカド、キウイにキヌアも入ったグリーンサラダ。自家製ジンジャー・チリビネグレットドレッシングで。

焼きブロッコリーとケール・フムスパワーサラダ 🌱 ¥1,000
 Broccoli, Kale, Hummus Salad
 (税込 ¥1,100)

スパイスと共に焼いたブロッコリーとケールのサラダをフムスと合わせて。

自家製ザタールのポテトフライ 🍟 ¥800
 Fried Potato with spice "zatar"
 (税込 ¥880)

数種のスパイスをブレンドした自家製ザタールがクセになるポテトフライ。

季節のスープ *内容・アレルギーはスタッフまでお尋ねください 🥣 ¥600
 Seasonal soup
 (税込 ¥660)

ひよこ豆のフムス 🥇 ¥600
 Hummus
 (税込 ¥660)

滑らかなフムスにはデュカスパイスをアクセントに。お酒のお供にも。

ピタ 🥖 1p ¥380
 (税込 ¥418)

*こちらのマークのある商品はプラントベース(植物性由来原料のみ使用)です
Even vegans can eat the ones with this mark.

Y softserve sundae

*当店のソフトクリームはアーモンドミルクを使用しています
All softserves uses almond milk.

季節の果実サンデー ————— ¥1,300
Seasonal fruits sundae (税込 ¥1,430)

*内容・アレルギーはスタッフまでお尋ねください

チェリー＆チョコレートバナナのサンデー ————— ¥1,200
Cherry chocolate sundae (税込 ¥1,320)

キルシ香るチェリーがアーモンドミルクソフトの優しい甘さを引き立てるサンデー

Y softserve & topping

アーモンドミルクソフトクリームをお好みのトッピングで

ゲランドの塩＆カラメルナッツ ————— ¥800
Salt & Caramel Nuts (税込 ¥880)

いちじくジャム＆ザクロ ————— ¥800
Fig Jam & Pomegranate (税込 ¥880)

レモンママレード＆カカオニブ ————— ¥800
Lemon Marmalade & Cacao nibs (税込 ¥880)

プレーン ————— ¥700
Plain softserve ice cream (税込 ¥770)

アレルギー表示について: 食品衛生法で表示が義務づけられている8品目をマークで表示しています。ただし、本来その商品に使用しない食材が調理の段階で付着・混入する可能性があり、絶対的なものではありません。最終的には担当医とご相談の上、お客様自身がご判断ください。



Y vegan cake

*当店のケーキは全てプラントベース(植物性由来原料のみ使用)です
All cakes are vegan.

季節のケーキ *内容・アレルギーはスタッフまでお尋ねください ————— ¥1,200
Seasonal cake (税込 ¥1,320)

アールグレイティーケーキ ————— ¥980
Earl grey tea cake (税込 ¥1,078)

アールグレイの香りが豊かなケーキに、フルーツとカラメルソースを添えて。

チーズケーキ 🥙 ————— ¥980
Cheese cake (税込 ¥1,078)

甘さと酸味のバランスが絶妙な滑らかチーズケーキ。

ティラミス ————— ¥900
Tiramisu (税込 ¥990)

豆乳ティラミスクリームを使用したしっとりティラミス。

マフィン 下記3種からお選びください ————— 各 ¥900
(税込 ¥990)

・ レモン＆ポピーシード Muffin-Lemon & Poppy Seed 🌿

・ ラズベリー＆ピーナツバター Muffin-Raspberry & Peanut Butter 🍓🥜

・ クランブルバナナ Muffin-Banana 🍌

自家製プリン 🥧 ————— ¥700
Original Pudding (税込 ¥770)

オーツミルクと豆乳カスタードをベースにオリジナルレシピで仕上げた濃厚プリン。

to go テイクアウトスイーツもご用意しております。詳しくは店頭ショーケースをご覧ください
we also offer takeout options.
You can choose from the showcase at the entrance.

 *こちらのマークのある商品はプラントベース(植物性由来原料のみ使用)です
Even vegans can eat the ones with this mark.

meal plate

"plant more" Meal Plate

Falafel,carottes rapées,hummus,couscous,
fried potatoes with za'atar,salad,pita

¥1,800

(税込 ¥1,980)

中東のソウルフード“ファラフェル”はひよこ豆にスパイスやハーブを混ぜて揚げた豆コロッケ。

当店では緑豆を入れたオリジナルファラフェルを自家製タヒニソースとともに。

ラペやフムス、ラタトゥイユなどバランスよく食べられる身体に嬉しいプラントベースのミールプレート。

ラザニア Meal Plate

Plant based Lasagna Meal Plate

¥1,900

(税込 ¥2,090)

プラントベースの特製ボロネーズソースとホワイトソースを重ね、ほうれん草・トマトと共に焼き上げたラザニア。クスクスタブレやラペと共に、食べ応えのあるミールプレート。

シャクシュカ Meal Plate

Shakshuka Meal Plate

¥1,800

(税込 ¥1,980)

シャクシュカとはスパイスとトマトでじっくり煮込んだ野菜に卵をのせた北アフリカに起源を持つ料理。

当店ではアボカドをプラスして、クスクスタブレやラペとともに。

チキンケバブ Meal Plate

Chicken kebab plate

¥1,900

(税込 ¥2,090)

数種類のスパイスとヨーグルトに漬け込み焼いたチキンと、ラペやフムス、ラタトゥイユなどバランスよく食べられる身体に嬉しいミールプレート。

set drink

下記からお選びください。

Please choose one drink.

コーヒー(hot/iced)

Coffee(hot/iced)

紅茶(hot/iced)

Tea(hot/iced)

ルイボスティー(hot/iced)

Rooibos tea(hot/iced)

+¥300 soup

セットスープ

*内容・アレルギーは
スタッフまでお尋ねください

You can add set soup for +300 yen.
Please ask the staff about kinds of
soup and allergies.

アレルギー表示について:特定原材料8品目をマークで表示しています。ただし、本来その商品に使用しない食材が調理の段階で付着・混入する可能性があり、絶対的なものではありません。最終的には担当医とご相談の上、お客様自身がご判断ください。



11:00-15:00

weekday lunch 1 drink 1 food set

salad & soup plate

Y アボカドグリーンサラダ&季節スープ Plate ￥1,400
Avocado Green Salad & Seasonal Soup Plate (税込 ￥1,540)

アボカド、キウイにキヌアも入った自家製ジンジャービネグレットドレッシングの
グリーンサラダと季節スープのプラントベースプレート。

Y 焼きブロッコリーとケール・フムスパワーサラダ & ￥1,400
季節スープ Plate (税込 ￥1,540)

Broccoli, Kale, Hummus Salad & Seasonal Soup Plate

スパイスと共に焼いたブロッコリーの入ったケールサラダをフムスと合わせて。
季節スープもついたプラントベースプレート。

toast & sandwich

Y アボカドトースト クルミとレーズンのライ麦ブレッド ￥1,400
Avocado Toast (税込 ￥1,540)

ライ麦の香り豊かなパンにフムスとアボカドを贅沢にのせ、仕上げに自家製ザタールでアクセントを。
お好みでメープルシロップをかけて。

Y ファラフェル plantサンド ￥1,300
Falafel Sandwich (税込 ￥1,430)

ひよこ豆と緑豆のオリジナルファラフェルをたっぷりの野菜とともに挟んだプラントベースのピタサンド。

チキンケバブ moreサンド ￥1,300
Chicken kebab Sandwich (税込 ￥1,430)

数種類のスパイスとヨーグルトに漬け込み焼いたチキンをたっぷりの野菜とともに挟んだピタサンド。

set drink

下記からお選びください。
Please choose one drink.

コーヒー(hot/iced)

Coffee(hot/iced)

紅茶(hot/iced)

Tea(hot/iced)

ルイボスティー(hot/iced)

Rooibos tea(hot/iced)

+￥300 soup

セットスープ

*内容・アレルギーは
スタッフまでお尋ねください

You can add set soup for +300 yen.
Please ask the staff about kinds of
soup and allergies.

アレルギー表示について:特定原材料8品目をマークで表示しています。ただし、本来その商品に使用しない食材が調理の段階で付着・混入する可能性があり、絶対的なものではありません。最終的には担当医とご相談の上、お客様自身がご判断ください。



Plant based Meal Set ¥2,080~ (税込 ¥2,288~)

plantbased meal + sweets + drink set
プラントベースのお食事 + スイーツ + ドリンクのセットです

choice: 1 meal plate

- “plant more” Meal Plate  ￥2,380
(税込 ¥2,618)
Falafel,carottes rapees,hummus,couscous,
fried potatoes with za'atar,salad,pita
- ラザニア Meal Plate  ￥2,480
(税込 ¥2,728)
Plant based Lasagna Meal Plate
- アボカドグリーンサラダ&季節スープ Plate ￥2,080
(税込 ¥2,288)
Avocado Green Salad & Seasonal Soup Plate
- 焼きブロッコリーとケール・フムスパワーサラダ & 季節スープ Plate ￥2,080
(税込 ¥2,288)
Broccoli, Kale, Hummus Salad & Seasonal Soup Plate
- アボカドトースト クルミとレーズンのライ麦ブレッド  ￥2,080
(税込 ¥2,288)
Avocado Toast
- ファラフェル plantサンド  ￥2,080
(税込 ¥2,288)
Falafel Sandwich

+¥300
(税込 ¥330)

SOUP セットスープ *内容・アレルギーはスタッフまでお尋ねください

You can add set soup for +300 yen. Please ask the staff about kinds of soup and allergies.

choice: 2 dessert デザートを下記からお選びください。 Please choose one dessert.

- アーモンドミルクソフトクリーム〈ゲランドの塩&カラメルナッツ〉
Almond milk Softserve icecream <Salt & Caramel Nuts>
- アーモンドミルクソフトクリーム〈レモンママレード&カカオニブ〉
Almond milk Softserve icecream <Lemon Marmalade & Cacao nibs>
- アーモンドミルクソフトクリーム(プレーン)
Plain almond milk Softserve icecream
- ティラミス(ハーフサイズ)
Tiramis

choice: 3 set drink ドリンクを下記からお選びください。 Please choose one drink.

コーヒー(hot/iced)
Coffee(hot/iced)

紅茶(hot/iced)
Tea(hot/iced)

ルイボスティー(hot/iced)
Rooibos tea(hot/iced)

アレルギー表示について:特定原材料8品目をマークで表示しています。ただし、本来その商品に使用しない食材が調理の段階で付着・混入する可能性があり、絶対的なものではありません。最終的には担当医とご相談の上、お客様自身がご判断ください。

