

Y ——— *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
The items marked with this symbol are plant-based.

meal plate



Y “plant more” Meal Plate

Falafel, carottes rapees, 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。

¥1,800 (税込 ¥1,980)



Y ラザニア Meal Plate

Plant based Lasagna Meal Plate

プラントベースの特製ポ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。

¥1,900 (税込 ¥2,090)



シャクシュカ Meal Plate

Shakshuka Meal Plate

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。

¥1,800 (税込 ¥1,980)



チキンケバブ Meal Plate

Chicken kebab plate

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。

¥1,900 (税込 ¥2,090)

soup plate

Y アボカドグリーンサラダ&季節スープ Plate

Avocado Green Salad & Seasonal Soup Plate

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。
*スープの内容はスタッフまでお尋ねください

¥1,400 (税込 ¥1,540)

Y 季節のマーケットスープ Plate

Seasonal Market Soup Plate

*スープの内容はスタッフまでお尋ねください

¥1,700 (税込 ¥1,870)



toast



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

Avocado Toast

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ルでアクセントを。
お好みでメープルシロップをかけて。

others



Y アボカド&スーパーグリーンサラダ ¥1,000 (税込 ¥1,100)

Avocado & green salad

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。

Y 自家製ザタルのポテトフライ ¥800 (税込 ¥880)

数種のスパイスをブレンドした
自家製ザタルがクセになるポテトフライ。

Y ピタ 1p ¥380 (税込 ¥418)

アレルギー情報はこちらをご覧ください。
For allergy information,
please scan this QR code.



🌱 ——— *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
The items marked with this symbol are plant-based.

🌱 soft serve 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 soft serves use almond milk.

季節の果実サンデー ————— ¥1,300
Seasonal fruits sundae (税込 ¥1,430)
*内容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
Cherry chocolate sundae
キルシュ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
¥1,200
(税込 ¥1,320)

🌱 soft serve & 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&ラズベリー ¥800
Fig Jam & Raspberry (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 soft serve ice cream (税込 ¥770)

🌱 sweets

アサイーボウル ¥1,300
Acai Bowl (税込 ¥1,430)

自然な甘みのアサイーにフルーツの酸味と甘みが
重なり、さっぱりと食べやすい味わいに仕上げました。
ピーナッツバターやカカオニブがアクセント。



🌱 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
Tiramis (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。



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。



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&ピーナッツバター Muffin-Raspberry & Peanut Butter
- ・クランブルバナナ Muffin-Banana

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.

アレルギー情報はこちらをご覧ください。
For allergy information,
please scan this QR code.



dessert

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)

アレルギー情報はこちらをご覧ください。
For allergy information,
please scan this QR code.



coffee & tea

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

デカフェ コーヒー ————— ￥700
(iced / hot) (税込 ￥770)
Decaf Coffee

ルイボ스티ー(iced) ————— ￥500
Rooibos tea (税込 ￥550)

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

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

ローズ&アップル(pot) ————— ￥650
Rose apple 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

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

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

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

モロoccanミントティー ————— ￥650
(pot) (税込 ￥715)
Moroccan mint tea

緑茶、スペアミント

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

ジャーマンカモミール、レモングラス、スペアミント

alcohol -cocktail

ソルトレモンサワー ————— ￥850
Salt lemon sour (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

ザクロワインティー ————— ￥850
Pomegranate wine tea (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

エルダーフラワー ————— ￥850
スプリッツァー (税込 ￥935)

Elderflower spritzer

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

alcohol -other

常陸野ネストビール ————— ￥880
ホワイトエール (税込 ￥968)

Hitachino Nest Beer White Ale

グラスワイン(red/white) ————— ￥700
Glass wine (red/white) (税込 ￥770)

常陸野ネストビール ————— ￥880
ペールエール (税込 ￥968)

Hitachino Nest Beer Pale Ale



*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
The items marked with this symbol are plant-based.

11:00-15:00

weekday lunch 1 drink 1 food set



meal plate

“plant more” Meal Plate ￥1,800

Falafel,carottes rapees,hummus,couscous, (税込 ￥1,980)
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 ￥1,900

Plant based Lasagna Meal Plate (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

Shakshuka Meal Plate (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

Chicken kebab plate (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)

デカフェコーヒー(hot/iced) +¥200
Decaf Coffee(hot/iced) (税込 ￥220)

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

+¥300
(税込 ￥330)

soup

セットスープ *スープの内容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.

アレルギー情報はこちらをご覧ください。

For allergy information,
please scan this QR code.





*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
The items marked with this symbol are plant-based.

11:00-15:00

weekday lunch 1 drink 1 food set



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)
Avocado Green Salad & Seasonal Soup Plate

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。
*スープの内容はスタッフまでお尋ねください



季節のマーケットスープPlate ¥1,700
(税込 ¥1,870)
Seasonal Market Soup Plate

*スープの内容はスタッフまでお尋ねください



toast

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

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ルでアクセントを。お好みでメープルシロップをかけて。

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)

デカフェコーヒー(hot/iced) +¥200
Decaf Coffee(hot/iced) (税込 ¥220)

紅茶(hot/iced)
Tea(hot/iced)

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

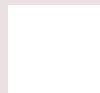
+¥300
(税込 ¥330)

soup

セットスープ *スープの内容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.

アレルギー情報はこちらをご覧ください。
For allergy information,
please scan this QR code.



Plant based Meal Set ¥2,280~ (税込 ¥2,508~)

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

+¥300
(税込 ¥330)

soup セットスープ *スープの内容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.



🌱 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

🌱 季節のマーケットスープ Plate ————— ¥2,280
(税込 ¥2,508)
Seasonal Market Soup Plate

*スープの内容はスタッフまでお尋ねください



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&キャラメルナッツ〉
Almond milk Soft serve icecream <Salt & Caramel Nuts>

🌱 アーモンドミルクソフトクリーム〈レモンマレード&カカオニブ〉
Almond milk Soft serve 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 Soft serve 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.

+¥200 (税込 ¥220)

コーヒー (hot/iced)
Coffee (hot/iced)

デカフェコーヒー (hot/iced)
Decaf Coffee (hot/iced)

紅茶 (hot/iced)
Tea (hot/iced)

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

アレルギー情報はこちらをご覧ください。
For allergy information,
please scan this QR code.

