

11

November

Take out menu

職場やご家庭でもシンシアのメニューを。
ケータリングにもどうぞ！



SINCERE GARDEN
CAFE

3-5-4 Aoyama Takano bld. B1-2F
Kita-aoyama, Minato-ku Tokyo 107-0061

薬膳ラー油香るベジポタライスヌードルと秋野菜のデリプレート ¥925

香味野菜と塩麹をベースに、薬膳スパイスと白ゴマを効かせた濃厚な味わいのスープに、人気的大豆ミートの肉味噌を添えたライスヌードル。今の季節にぴったりの、体の芯から温めてくれる一品です。ホルモンバランスを整え、美肌や疲労回復に嬉しい秋野菜を使用したデリで、たっぷりのお野菜も一緒に。

- 豆鼓入り大豆ミートの肉味噌とライスヌードル
- ピーツとトマト、茄子のフェネルマリネ
- かぶと蓮根の翡翠ソースサラダ
- 蒸しカボチャのジンジャーソース
- 長芋のグリルと水菜の柚子サラダ

Food



オリジナルガーデンサラダ ¥720

野菜や果物のカラフルな色には、
厳しい自然の中で培った植物の力が詰まっています。
「色を食べる」をテーマに、たっぷりの季節野菜を、
エシャロットのオリジナルドレッシングで。



日替わりオリジナル ガーデンカレー ¥850

カレー2種と主食、ミニサラダのセットです。
主食は、玄米orグルテンフリーブレッド
からお選びください。

※カレーは日替わりです。スタッフにお尋ねください。



豆腐・納豆・アボカドの 和風サラダ ¥720

和風サラダ丼 ¥870

豆腐と納豆、季節のお野菜に、ミネラルやカリウムを豊富に
含む海藻をトッピングしました。
ニンニク、生姜、しょうゆ麹と国産醤油を使用したココ
のあるオリジナル和風ドレッシングで。

Others



日替わりスープ ¥500

しそひじきご飯(玄米) ¥450

全てのメニューで動物性原料(卵・乳製品
含む)を一切使用しておりません。

(※一部メニューにハチミツを使用しております。)

ご注文はお電話でも
承っております。

TEL: 03-5775-7375

電話受付/11:00~ オープン/11:30~

ランチタイムは電話が繋がりにくい場合がございます。ご了承ください。