



グルテンフリー トムヤムヌードル

レモングラスやコブミカンの爽やかな香りが食欲をそそります。
宮崎や横須賀から届く新鮮な春野菜のデリと一緒に楽しめください。

デリプレート付き **¥950**

デリプレート _____
・春野菜のナッツソース



ORGANIC MISO SOUP PASTE

お湯に溶くだけ手軽にあったかみそスープペースト

28品目アレルギーフリー、世界初の木桶仕込みの

「オーガニックひよこ豆みそスープペースト」と、鉄分や高い抗酸化作用を持つポリフェノール、サボニンを多く含み、エイジング効果や温活効果が期待できる「オーガニック小豆みそスープペースト」を販売中。



日替わり スーププレート **¥950**

ひよこ豆の甘さと玄米麴の深いコクのひよこ豆味噌と身体を温める冬野菜のスープ。

デリプレート
・切り干し大根と青菜のマリネ



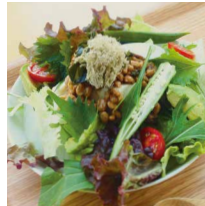
アーユルヴェーダ カレープレート **¥880**

甘みと酸味が引き立つ2種のカレーと新鮮野菜の日替わりデリをたっぷり添えて。スリランカ風デザート付き。



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。



豆腐・納豆・アヴォカドの 和風サラダ **¥800**

和風サラダ丼 **¥850**

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、しょうゆ麴と国産醤油を使用したコクのあるオリジナル和風ドレッシングで。



日替わりスープ **¥500**

しそひじきご飯(玄米) **¥450**

日替わりで焼き菓子もあります

全てのメニューで動物性原料(卵・乳製品含む)を一切使用していません。
(※一部メニューにハチミツを使用しております。)



SINCERE
GARDEN

3-5-4 Aoyama Takano bld. B1-2F
Kitaoyama, Minato-ku Tokyo107-0061

3 March TAKEOUT MENU

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。