

-プヌ-(NEW) ひよこ豆MISO黒ごま坦々ス--ドル +季節のお野菜デリ+ ■ 五行茶付き ¥1,780

薬膳スパイスと香味野菜をじっくり炒めてひよこ豆MISOと

黒ごまで仕上げた濃厚スープにグルテンフリーヌードルが絡みます。 肌に、髪に、潤いを。 Allergen>ごま、大豆

(NEW) ひよこ豆MISO石焼き麻婆ごはん +季節のお野菜デリ+ ■ 五行茶付き ¥1,780 大豆ミートと香味野菜の麻婆豆腐を石焼きご飯にたっぷりかけて

+季節のお野菜デリ+ ■ 五行茶付き ¥1,780

ひよこ豆MISO季節野菜の石焼きごはん

Allergen>大豆

ごま油で香ばしく焼き上げた石焼きごはんにたっぷりの お野菜ナムルと旨辛みそだれを絡めてどうぞ。

Allergen>ごま、大豆

ひよこ豆MISO

季節野菜とお豆腐の白胡麻坦々スープごはん +季節のお野菜デリ+ ▶ 五行茶付き ¥1,780

自家製塩麹とたっぷりの根菜をひよこ豆みそで煮込んだ特製ピリ辛

坦々スープに身体を潤すお豆腐と季節のお野菜を合わせて。 Allergen>ごま、大豆

具沢山おみそ汁と麹納豆ごはんセット

+ ■ 選べるアーユルヴェーダティ付き ¥1,720

Allergen>大豆、小麦

+ D 五行茶付き ¥1,780

+¥500 で

KOMBUCHA (Take out可)が つけられます

¥1,480

¥900

Allergen>大麦

-ナッツ、大豆

¥400

¥400

+¥400

下記ドリンクとセットにできます

※スタッフまでお声がけください

Allergen>大豆、くるみ

¥600

¥800

¥800

¥780

¥700

ポットサービス *** 各¥760

+黒豆ごはん+季節のお野菜デリ+ ▶五行茶付き ¥1,780 ベジキッチンひよこ豆みそスープペーストを使ったお野菜たっぷりの

おみそ汁と麹納豆でお腹からきれいに。 Allergen>ごま、大豆

Standard menu アーユルヴェーダ カレープレート

サマハン 14種類のハーブとスバイスをブレンド。スパイシーでほんのり甘い。 ゴツコラティー アーユルヴェーダを代表するハーブ。リラックスしたいときに。 シャタバリ 女性リズムを整え、その前兆に現れる不安やストレスも軽減。

ガーデンサラダ お野菜や果物のカラフルな色には、植物の力が詰まっています。「色を食べる」を

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。 ニンニク、生姜、しょうゆ麹と国産醤油を使用したオリジナル和風ドレッシングで。

良質のオリーブオイルで香ばしく焼き上げたグルテンフリーブレッドと季節のお野菜を Allergen>アーモンド、大豆 濃厚なシーザードレッシングと一緒にどうぞ。 すべてのサラダのお野菜は季節によって変わります。すべてのメニューに+¥350で「ミニスープ」をセットできます。

ごはんかパンをお選びください

香り豊かなカモミールが肩こり、めまい、生理不順、生理痛を緩和させます。 < ハトムギ、クコ葉、ヨモギ、菊花、カモミール、ペパーミント、ジャスミンフラワー >

do

ka 質の良い睡眠が不足している方へ

kon 肌トラブルが気になる方へ 風邪を引きやすい、鼻炎・アトピー性皮膚炎の方に、すっきりと飲みやすい味。 < ハトムギ、ビワの葉、ドクダミ、シソ、ローズ、シナモン、ベバーミント > 金

Gluten free Sweets

BROWN Sugar 1st. りんごのグルテンフリーパンケーキ

りんごたっぷりの厚焼きパンケーキ。Bs1st ココナッツシュガーがキャラメルのような

Allergen> 大豆、カシューナッツ、ピスタチオ ¥980

宮古島でお祝いや十五夜に欠かせない伝統野菜「黒小豆」を、小豆、緑豆、押し麦と

バナナケーキ 豆腐クリーム添え ¥870

植物性100%のヴィーガンチーズとカシューナッツのチーズケーキです。甘酸っぱい ブルーベリーソースとご一緒に。 Allergen> オートミール、カシューナッツ、

Allergen>オートミール、カシュー

※ご注文は6歳未満のお子さま限定となります

日替わりお野菜スープ + グルテンフリーブレッド or おにぎり

池間島産月桃茶 <ICE/HOT> 沖縄県宮古島にある池間島から届いた香り豊かな月桃茶。リラックスしたいときに。

精神の安定やストレスの軽減、美肌効果など女性にうれしいハーブティーです。

ルイボス&月桃 -妊娠期通年-月桃のスパイシーな香りと、ローズレッドのフローラルな香りが安らぎを与えてくれます。 ごぼう&ドライトマト -妊娠後期・産後-

心落ち着かせてくれる、ノンカフェインハーブティーです。

¥680 ノンカフェインでビタミンが豊富なため、妊婦さんや授乳中のママにも安心です。

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添えて。 ホッとするお味のスリランカ風デザート付き。 Allergen>スタッフまで

豆腐納豆アヴォカドと季節野菜のミネラルサラダ & or ■+ ■ 五行茶付き ¥1,780 サラダ単品 ¥1,520

食物アレルギーをお持ちのお客様はスタッフまでお声がけください。

Set Menu

sui

宮古島ぜんざい

ベイクドチーズケーキ

自家製ソイティラミス

自家製ソイティラミス

Sweets lea set

キッズプレー

Drink

バナナケーキ 豆腐クリーム添え

バナナケーキ + フルーツジュース*

オーガニックジンジャーエール (ブラウンシュガーファースト)

• カモミールティー • アッサムティー • 五行茶

・緒に黒糖で煮込みました。モチモチの白玉入り。

季節野菜のブレッドサラダ

● **→** 五行茶<ICE/HOT>をお選びください 体質や体調に合わせてお好きな五行茶をお選びください。

何かが不安、という方や眠りが浅い方にもおすすめ。穏やかな気持ちに。 < 凍頂烏龍茶、ルイボス、ピワの葉、ナツメ、ラベンダー、ローズ、サフラワー > 胃腸が弱っている方へ お腹が不調で食欲が出ない・・・・疲れやだるさが気になる方にもおすすめ。 <ハトムギ、ナツメ、ルイボス、スギナ、熊笹、ヨモギ、高麗人参>

moku イライラを感じている方、目が疲れている方へ

水 体の中からリフレッシュ。いつまでも若々しくいたい方におすすめ。 < ルイボス、ビワの葉、スギナ、熊笹、凍頂烏龍茶、ヨモギ、クコ葉 > すべてのサラダのお野菜は季節によって変わります。すべてのメニューに+¥350で「ミニスープ」をセットできます。

食物アレルギーをお持ちのお客様はスタッフまでお声がけください。

むくみ・アンチエイジングが気になる方へ

りんこたフェッション 風味です。バニラアイスを添えて。 Allergen> りんご、アーモンド、カシューナッツ、大豆 BROWN SUGAR 1ST. スィートポテトトースト アイス添え ¥1,200 グルテンフリーブレッドにサツマイモ、ココナッツオイルを ふんだんに使ったスィートポテトをのせて焼き上げました Allergen> 大豆、カシューナッツ、アーモンド

米粉のガトーショコラ いちごのアイス添え ¥1,200 濃厚なガトーショコラにバニラ、いちごの2種のアイスと 甘酸っぱいストロベリーソース。 ピーナッツメー -プルト-店内で焼き上げる米粉のグルテンフリーブレッドに自家製ピーナッツバターと メープルシロップをたっぷり。 Allergen>ピーナッツ

ーモンドの生地に完熟のバナナを焼きこみ、軽い口当たりです。 さの豆腐クリームとご一緒に。 Allergen>大豆、アーモンド、くるみ 優しい甘さの豆腐クリームとご一緒に。 (WITH) 豆乳バニラアイス 1scoop + ¥ 150 --ナッツ、大豆 Allergen>カシュ Weekday Special ※平日、お食事をされた方限定となります

¥800 **KOMBUCHA** すべてオーガニックの材料を使用した発酵スパークリングティーです。 オーガニックレモンスカッシュ (ブラウンシュガーファースト) ¥600

オーガニックアッサムティー茶葉を豆乳で煮出したオリジナルチャイです。 生姜・シナモン・カルダモン・甜菜糖のプレンドで内側から温かい身体に。 ポットサービス 🍅 各¥760 五行茶 -ごぎょうちゃ-

唐津ホーリーバジルティー <ICE/HOT>

SOYチャイ <ICE/HOT>

bb maman ーベーベーママン・ マタニティ向けノンカフェインティ・

ポットサービス 🍅 ¥800 オーガニックアッサム 渋みもなくすっきりとした味わいの飲みやすい有機栽培のアッサムティーです。

食物繊維が豊富なごぼうやとうもろこしが代謝を促す手助けをしてくれます

¥730 Allergen>大豆

農薬を使用せず栽培された食用薔薇「さ姫」を使用したローズティー。 薔薇そのものの自然の香りをお楽しみください

Coffee 大和ハーブコーヒー <ICE/HOT>

カモミールティー ほうじ茶ラテ

奥出雲バラ園のローズティー

ソイミルクに香ばしさが広がる甘さ控えめのティーラテです。

を良県が世界に誇る高品質な和ハーブ(大和当帰葉)を有機コーヒー豆とブレンド。 和ハーブの豊かな風味や後味を感じて頂ける、新しいジャンルのコーヒーです。 タンポポコーヒー