

**グルテンフリー豆豉トマトヌードル** ¥1800  
 モチモチの縮れ麺に甘辛いタレを絡めた汁なし麺。薬膳辣油が香ります。  
 季節のお野菜デリ、五行茶 付き  
 ▲ 大豆、小麦、胡麻、ピーナッツ

**季節野菜のサラダとコーンブレッド** ¥1800  
 たっぶりのお野菜をエシャロットのドレッシングで。  
 ミンスープ、五行茶または穀物コーヒー 付き  
 ▲ 大豆

**豆腐納豆アボカドのミネラルサラダとキヌアご飯** ¥1800  
 タンパク質豊富な大豆製品のボリュームサラダ。  
 ひよこ豆 MISO のおみそ汁、五行茶 付き +¥150 で麴納豆に変更できます。  
 ▲ 大豆、小麦

**麴納豆、ベジキムチの発酵ライスボウル** ¥1800  
 発酵食品とたっぶりのお野菜ナムルでお腹の中からキレイに。  
 季節のお野菜デリ、ひよこ豆 MISO のおみそ汁、五行茶 付き  
 ▲ 大豆、小麦

**アーユルヴェーダカレープレート** ¥1800  
 お豆のマイルドなカレーとピーツの真っ赤なカレーの2種盛り。辛さは控えめです。  
 チャイ、またはクミンティー 付き。

**季節野菜の石焼きご飯** ¥1800  
 お野菜ナムル、甘辛ソイミートをこんがり焼いたご飯に混ぜてお召し上がりください。  
 季節のお野菜デリ、ひよこ豆 MISO のおみそ汁、五行茶 付き  
 ▲ 大豆、小麦

**キッズプレート** ¥800  
 日替わりスープ、おにぎりまたはコーンブレッド、ライスミルク  
 ▲ 大豆 ※オーダー時にお子様の食物アレルギーの有無を確認させていただきます。

**コーヒーゼリーフロート** ¥1100  
 穀物コーヒーの柔らかゼリーにバニラアイスとオーツミルクを添えて。  
 ▲ 大豆、カシューナッツ、アーモンド

**かぼちゃのプリンソイクリーム添え** ¥1100  
 滑らかなかぼちゃプリンにバニラアイスとソイクリームを合わせました。  
 ▲ 大豆、カシューナッツ、アーモンド お酒を使用しています。

**米粉のブラウニーサンデー** ¥1480  
 しっとりとした濃厚ブラウニーに、バニラアイスとバナナを添えて。  
 ▲ バナナ、くるみ、アーモンド、大豆、カシューナッツ

**グルテンフリーバナナケーキ** ¥1080  
 しっとりとしたバナナケーキに、ソイクリーム。  
 ▲ アーモンド、くるみ、カシューナッツ

**五行茶** +¥400  
**有機穀物コーヒー**  
**カモミールティー**

**お食事をお召し上がりの方**  
**Sweets ¥300off**

**五行茶** ¥800  
**カモミールティー** ¥800  
**ソイチャイ** ▲ 大豆 ¥800  
**カモミールティー** ¥800  
**有機穀物コーヒー** ¥600  
**オーガニックトマトジュース** ¥850

●食物アレルギーをお持ちの方、苦手な食材のある方は  
 スタッフにお声がけください。  
 ●すべてのお野菜は季節によって変わります。