



### ZENB 季節野菜のトマト煮込み ¥1800

旬の野菜をグラタン仕立てに。黄えんどう豆のkokをお楽しみください。  
 サラダ、五行茶、デザート付き  
 ▲ カシューナッツ（デザートに、大豆、くるみ、アーモンドを含む場合がございます）



### ZENB ひよこ豆みそのキムチ鍋 ¥1800

お豆腐とたっぷりのお野菜をピリ辛鍋に。  
 熱々スープに野菜の旨味が溶け込んだ味わい深いスープが食欲をそそります。  
 キクラゲのマリネ、五行茶、デザート付き  
 ▲ 大豆（デザートに、大豆、くるみ、アーモンドを含む場合がございます）

### 豆腐納豆アボカドのミネラルサラダとキノアご飯 ¥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、または池間島ハーブティー付き  
 +¥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

発酵食品とたっぷ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、または池間島ハーブティー付き  
 ▲ 大豆、小麦

### ベジからサラダ丼（1日10食限定） ¥1800

お豆腐でお作りするふっくらジューシーな唐揚げに甘辛ネギソース。  
 ご飯が進む美味しさです。おみそ汁、五行茶付き

### 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、または池間島ハーブティー付き  
 ▲ 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。

### 「あくまき」の黒蜜きなこパフェ ¥1260

九州地方に伝わるもち米を竹の皮に包んで灰汁で煮込んだあくまき。  
 わらび餅のような食感です。きなこアイスクリームを添えて。  
 ▲ 大豆、カシューナッツ

### 芋団子とお豆の豆乳豆花 ¥1260

つるんとした食感の豆花とモチモチの芋団子、  
 白インゲン豆を五行茶のシロップで。  
 ▲ 大豆

### 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

### アイスコーヒー ¥800

インドネシア産フェアトレードコーヒー。コーヒー豆の売り上げは、  
 農家の方の貧困からの脱却、気候変動について学ぶスクール、  
 薪に代わる安全なエネルギーへと循環します。

### 池間島ハーブティー ¥800

**池間島** レモングラスとバタフライピーの爽やかな風味。  
**月桃茶** 柔らかな香りでリラックスを促します。  
**グアバリーフティ** 糖の吸収を穏やかに。健康の気になる方に。

### 五行茶 ¥800

### カモミールティー ¥800

### ソイチャイ ▲大豆 ¥800

### オーガニックトマトジュース ¥850

### 五行茶 + ¥400 池間島ハーブティー

お食事をお召し上がりの方  
 Sweets ¥300off

※お1人様1品以上のご注文をお願いいたします。

- 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。