

ZENB MAMERONI クリームグラタン ¥1800

黄えんどう豆100%のヘルシーなマメロニとクリーミーなホワイトソース。
自家製の植物性パルメザンチーズが香ばしいグラタンです。
サラダ、五行茶、デザート付き。
▲大豆、カシューナッツ

トマト納豆お豆腐鍋とキヌアご飯 ¥1800

香味野菜をじっくり炒めて塩麹、トマト、納豆で煮込んだあったかお鍋。
腸を潤してお腹から健やかに。季節のお野菜デリ、五行茶付き。
▲大豆

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。
▲大豆、小麦

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、五行茶付き。
▲大豆、小麦

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

黒糖わらび餅の白玉きなこパフェ ¥1260

柔らかな自家製わらび餅とバニラアイスに黒蜜をたっぷりどうぞ。
▲大豆、カシューナッツ

かぼちゃのタルトバニラアイスクリーム添え ¥1260

濃厚クリーミーなかぼちゃクリームを焼き上げた
ボリュームたっぷりのデザートです。
▲大豆、アーモンド、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

日替わりデザート ¥1000

スタッフにお尋ねください。

ソイミルクコーヒー (hot/ice) ▲大豆 ¥800**ジンジャーエール (hot/ice)** ¥800**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**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。

五行茶 + ¥400

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。