

平日ランチメニュー WEEKDAY LUNCH MENU

選べるメインのランチプレート

Lunch plate with a choice of main dishes

¥2,400-

前菜プレート+選べるメイン+選べるドリンク1杯

Appetizer plate + choice of main course + choice of drink

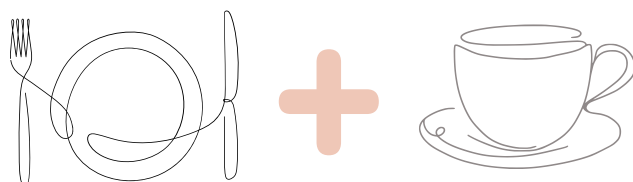


前菜プレート

- ・10品目の新鮮野菜サラダ
自家製ドレッシング
- ・本日のアンティパスト
- ・本日のスープ
- ・豆乳ホイップ
- ・FANCLケール青汁使用 食前ジュース

Appetizer Plate

- ・10 kinds of vegetable salad with homemade dressing
- ・Today's antipasto
- ・Today's soup
- ・Whipped soy milk
- ・FANCL Kale Juice



メイン・ドリンクは
次ページからお選びください

Please choose your main dish and soft drink from the next page.

当店のメニューはすべて小麦粉を使用しないグルテンフリーメニューです。価格はすべて税込です。
ALL MENU ITEMS ARE GLUTEN-FREE. ALL PRICES ARE TAX INCLUDED

平日ランチメニュー

WEEKDAY LUNCH MENU

選べるメインのランチプレート

Lunch plate with a choice of main dishes

メインは1種お選びください

Please choose one main dish



■自家製玄米パスタ

毎日手作りの生パスタを使用
ソースは旬の食材を使用しています
※週替わり

Homemade brown rice pasta. We use fresh pasta that is handmade every day, and the sauce uses seasonal ingredients. *Changes weekly



■玄米リゾット

玄米のぷちぷち食感を活かしたリゾット
ソースは旬の食材を使用しています
※週替わり

Brown rice risotto. Risotto that makes the most of the crunchy texture of brown rice. The sauce uses seasonal ingredients. *Changes weekly.



■ヴィーガン ペペロンチーノ

ヴィーガン対応玄米パスタを使用した
季節野菜と塩麴で仕上げるパスタです

Vegan Peperoncino. Made with vegan brown rice pasta. Pasta made with seasonal vegetables and salted malt.

オプション

パスタ・リゾット 多め +100円 / 少なめ -50円

Options: Pasta/Risotto Large: +100 yen / Small: -50 yen

当店のメニューはすべて小麦粉を使用しないグルテンフリーメニューです。価格はすべて税込です。
ALL MENU ITEMS ARE GLUTEN-FREE. ALL PRICES ARE TAX INCLUDED



■大山鶏のロースト 玄米or 玄米ブレッド

鳥取県産大山鶏を香ばしくジューシーに焼き上げました
玄米または玄米ブレッドからお選びください

Roasted Daisen Chicken with Brown Rice or Brown Rice Bread
Daisen Chicken from Tottori Prefecture roasted to a fragrant and juicy finish. Choose from brown rice or brown rice bread



■ガーデンサラダ

15品目の旬野菜や魚介、玄米マカロニなどを
自家製ケール&ハーブドレッシングでお楽しみください

Garden Salad: 15 varieties of seasonal vegetables, seafood, brown rice macaroni, and more, all served with our homemade kale and herb dressing.



■玄米ブレッドサンド

人気の玄米ブレッドを使用したサンドウィッチ
※具材は日替わり

Brown rice bread sandwich
A sandwich made with our popular brown rice bread
*Ingredients change daily



選べるドリンク

DRINK

下記より1種お選びください

Please choose one from the following

- | | |
|------------------------|----------------------------------|
| ・ コーヒー | ・ COFFEE |
| ・ カプチーノ | ・ CAPPUCCINO |
| ・ カフェラテ／ソイラテ | ・ CAFE LATTE/SOY LATTE |
| ・ デカフェ | ・ DECAF |
| ・ 紅茶 アールグレイ／ダージリン | ・ BLACK TEA EARL GREY/DARJEELING |
| ・ ハーブティー | ・ HERB TEA |
| カモミール／レモングラス／ローズヒップティー | CHAMOMILE/LEMONGRASS/ROSEHIP TEA |
| ・ FANCLケールジュース | ・ FANCL KALE JUICE |
| ・ オレンジジュース | ・ ORANGE JUICE |
| ・ アップルジュース | ・ APPLE JUICE |
| ・ グレープフルーツジュース | ・ GRAPEFRUIT JUICE |
| ・ コーラ／ジンジャエール | ・ COLA / GINGER ALE |

【ランチタイム：アルコール】

- | | |
|---------------------|------|
| ・ キリン のどごし生 | 550円 |
| ・ おすすめランチワイン（泡・白・赤） | 600円 |

【LUNCHTIME: ALCOHOL】

- | | |
|---|--------|
| ・ BEER KIRIN NODOGOSHI RAW | 550yen |
| ・ RECOMMENDED LUNCH WINES (SPARKLING, WHITE, RED) | 600yen |

当店のメニューはすべて小麦粉を使用しないグルテンフリーメニューです。価格はすべて税込です。

ALL MENU ITEMS ARE GLUTEN-FREE. ALL PRICES ARE TAX INCLUDED

カフェメニュー

CAFE MENU

グルテンフリー 玄米ドルチェ

Gluten-free dolce made using brown rice



玄米粉や季節のフルーツを使用したグルテンフリードルチェは
毎日店内で手作りしています

Gluten-free dolce made using brown rice flour and seasonal fruits. Handmade in store every day

- ・ 季節のフルーツ玄米粉タルト
- ・ ティラミス
- ・ チーズケーキ
- ・ ガトーショコラ
- ・ セミフレッド

- ・ SEASONAL FRUIT BROWN RICE FLOUR TART
- ・ TIRAMISU
- ・ CHEESECAKE
- ・ GÂTEAU AU CHOCOLAT
- ・ SEMIFREDD (ICE CAKE)

単品 900円

ドリンクセット 1,500円

SINGLE ITEM: 900YEN

DRINK SET: 1,500YEN



■ パフェ PARFAIT

A 梅香るカシス&ベリーパフェ（乳製品不使用）

B ケールパフェ

単品 1,800円

ドリンク付 2,100円

parfait

A Plum, blackcurrant & berry parfait (dairy-free)

B Kale parfait

A la carte 1,800 yen

With drink 2,100 yen

当店のメニューはすべて小麦粉を使用しないグルテンフリーメニューです。価格はすべて税込です。

ALL MENU ITEMS ARE GLUTEN-FREE. ALL PRICES ARE TAX INCLUDED