

平日ランチメニュー WEEKDAY LUNCH MENU

選べるランチプレート

Lunch plate with a choice of dishes

¥2,400-

前菜プレート+メイン+ソフトドリンク1杯

Appetizer plate + main + 1 drink

① 下記よりメインをお選びください
Please choose a 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
※週替わりメニュー

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



玄米のぶちぶち食感を活かした
リゾット. ソースは旬の食材を使用
しています ※週替わりメニュー

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

大山鶏ロースト



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.

ヴィーガン



ヴィーガン対応玄米パスタを使用した
季節野菜と塩麹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.

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

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

オプション

パスタ・リゾット多め+200円 / 少なめ-50円 / ヴィーガン麺（卵不使用）+300円
Options: Pasta/Risotto Large: +200 yen / Small: -50 yen / Vegan noodles (egg-free) +300 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



② 下記より前菜プレートの内容をお選びください

Please choose your appetizer plate from the options below.



■ スープ

A: 自家製出汁の野菜スープ B: トマトと野菜のヴィーガンスープ C: 野菜と豆乳クリームスープ
A: Vegetable soup with homemade dashi broth B: Vegan tomato and vegetable soup
C: Vegetable and soy milk cream soup



■ サラダトッピング

A: ミモザサラダ (卵) B: 玄米クルトンサラダ (ヴィーガン対応)
A: Mimosa Salad (egg) B: Vegan Salad (brown rice croutons)



■ サラダドレッシング

A: フレンチ B: ケール&ハーブ C: イタリアンパプリカ ※すべてヴィーガン対応
Salad Dressings A: French B: Kale & Herb C: Paprika *All are vegan-friendly.



■ 日替わりデリ

A: プロシュート B: 本日の野菜前菜
Daily special side dish A: Prosciutto B: Today's vegetable appetizer

◇ オプション 豆乳クリーム +50円

Optional: Soy milk cream +50yen

サラダプレートの方は、こちらからお選びください

Please make your selection for the salad plate here.



■ スープ

A: 自家製出汁の野菜スープ B: トマトと野菜のヴィーガンスープ C: 野菜と豆乳クリームスープ
A: Vegetable soup with homemade dashi broth B: Vegan tomato and vegetable soup
C: Vegetable and soy milk cream soup



■ サラダドレッシング

A: フレンチ B: ケール&ハーブ C: パプリカ ※すべてヴィーガン対応
Salad Dressings A: French B: Kale & Herb C: Paprika *All are vegan-friendly.



■ 日替わりデリ

A: プロシュート B: 本日の野菜前菜
Daily special side dish A: Prosciutto B: Today's vegetable appetizer



■ 玄米ブレッド

玄米ブレッド 3枚 (豆乳クリーム&FANCL有機ブルーベリージャム)
Brown Rice Bread - 3 Slices (Soy Milk Cream & Organic Blueberry Jam)

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

③

下記より1種ソフトドリンクをお選びください

Please choose your 1 drink from the options below.



- | | |
|------------------------|----------------------------------|
| ・ 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 |

お酒

オプション ランチアルコールドリンク

Optional: Alcoholic Lunch Drink



【ランチタイム限定】

- | | |
|---------------------|------|
| ・ 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 |

【ランチタイム限定】季節のおすすめグラスワイン

- | | |
|---------------------------------|--------|
| 泡：エヴィダンス・クレマン・ド・ブルゴーニュ（フランス） | 1,200円 |
| 白：シャトー・メルシャン 玉諸甲州きいろ香（日本） | 1,000円 |
| 赤：高畠クラシック・メルロー&カベルネ・ソーヴィニヨン（日本） | 1,000円 |

- | | |
|------------------------------------|--------|
| <ハーフボトル> 白：ネグラレー ソアーヴェ・クラッシコ（イタリア） | 1,500円 |
|------------------------------------|--------|

【Lunchtime: alcohol】

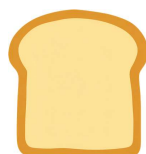
- | | |
|---|--------|
| ・ BEER KIRIN Nodogoshi Raw | 550yen |
| ・ Recommended lunch wines (Sparkling, white, red) | 600yen |

[Lunchtime Exclusive] Seasonal Recommended Wines by the Glass

- | | |
|--|----------|
| Sparkling: Évidence Crémant de Bourgogne (France) | 1,200yen |
| White: Château Mercian Tamamoro Koshu Kiiroka (Japan) | 1,000yen |
| Red: Takahashi Classic Merlot & Cabernet Sauvignon (Japan) | 1,000yen |

- | | |
|--|----------|
| <Half-Bottle> White: Negrar Soave Classico (Italy) | 1,500yen |
|--|----------|

※20歳未満の方およびお車等を運転される方へのアルコール提供はいたしかねます。
※妊娠中・授乳中の方は飲酒をお控えください。



大山鶏のロースト、ガーデンサラダ、サンドに使用している玄米ブレッドは店内で販売しております。

The roasted chicken, garden salad, and brown rice bread used for the sandwiches are available for purchase in the store.

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