

Dessert デザート



Ancient wheat used Vegan Waffles and Seasonal Fruits
古代小麦を使用したワッフルと
季節のフルーツ
[小麦、大豆、バナナ、キウイ、オレンジ、アーモンド]

¥1,500
(¥1,650 税込)

Strawberry Tart

いちごのタルト

[卵、乳、小麦、アーモンド、ピスタチオ]

¥1,100

(¥1,210 税込)

Banana Tart

バナナのタルト

[卵、乳、小麦、バナナ、アーモンド]

¥900

(¥990 税込)

Chai Chiffon Cake

チャイシフォンケーキ

[卵、乳、小麦]

¥800

(¥880 税込)

Smooth & Rich Pudding

なめらか濃厚プリン

[卵、乳]

¥600

(¥660 税込)

Seasonal Vegan Pudding

季節の vegan プリン

[大豆、アーモンド]

¥600

(¥660 税込)

matcha cheesecake

抹茶チーズケーキ

[小麦、大豆、アーモンド]

¥850

(¥935 税込)

W-Berry Mousse Shortcake

W ベリーのムースショートケーキ

[大豆、アーモンド]

¥800

(¥880 税込)

Grass Fruit Shortcake

グラスフルーツショートケーキ

[大豆、アーモンド、キウイ、オレンジ]

¥850

(¥935 税込)

Special Cup Shortcake

スペシャルカップショートケーキ

[小麦、大豆、アーモンド]

¥1,400

(¥1,540 税込)

Carrot cake

キャロットケーキ

[小麦、大豆、くるみ、りんご]

¥650

(¥715 税込)

LUNCH MENU



New Choices, Same Heart.

Renewal Open!

新しい選択、変わらない想い

いつもご利用いただき、誠にありがとうございます。

これまで当店は「Vegan・マクロビ」を軸としたコンセプトでサービスをご提供してまいりました。

今回、食の多様性を尊重し、Vegan・マクロビメニューに加え動物性食材も取り入れたメニューも

提供させて頂く、新しいスタイルへと進化いたします。

これまで大切にしてきた「自然への配慮」「からだへのやさしさ」という想いは変わりません。

その想いは大切に、より幅広い選択肢をご提供できるよう努めて参ります。

今後ともどうぞよろしくお願いいたします。

※ 原材料に特定・推奨アレルギー品目が含まれる場合[]内に記載しています。その他の原材料はスタッフへお尋ねください。

※ 写真はイメージです。 ※ 当店メニューを製造するキッチンは、小麦等のアレルギーを含むメニューを製造しています。

Set Menu

セットメニュー

A set



サラダ、ドリンクセット Salad and drink set
[小麦、大豆]

B set



サラダ、ドリンク、デザートセット Salad, drink, and dessert set
[小麦、大豆]

Dessert

デザートは下記 3 品よりお選びください

Pudding プリン [卵、乳]	Seasonal vegan pudding 季節のビーガンプリン [大豆、アーモンド]	Carrot cake キャロットケーキ [小麦、大豆、くるみ、りんご]
---------------------------	--	--

Drink

ドリンクは下記 4 品からお選びください

Coffee, Tea, Bancha, Vegetable Juice
コーヒー、紅茶、三年番茶 (HOT or ICE)、
野菜ジュース

Pasta

パスタ

Classic Neapolitan
クラシックナポリタン
[小麦、大豆、乳、豚肉] ￥1,250
(¥1,375 税込)

Vegan Peperoncino with 6 Kinds of Vegetables
6 種野菜のペペロンチーノ
[小麦、大豆] ￥1,400
(¥1,540 税込)

Vegan SOY Bolognese
SOY ボロネーゼ
[小麦、大豆] 1,450
(¥1,595 税込)

Seafood Hiroshima Oysters, Clams & Mussels Genovese
広島産牡蠣とあさり、ムール貝のジェノベーゼ
[小麦] ￥1,650
(¥1,815 税込)

Vegan baguette
バゲット
[小麦] ￥300
(¥330 税込)



SOY ボロネーゼ



広島産牡蠣とあさり、ムール貝のジェノベーゼ

Burger & Bread

バーガー＆ブレッド ＊横浜 EARTH BAKERY、Vegan パン使用

Vegan Spicy Teriyaki SOY Katsu Burger
スパイス香るテリヤキ SOY カツバーガー
[小麦、大豆、りんご、ごま] ￥1,250
(¥1,375 税込)

Wagyu Burger
和牛バーガー
[小麦、大豆、りんご、牛肉、ごま] ￥2,100
(¥2,310 税込)

Seafood Spicy Mackerel Burger
スパイシー鯖バーガー
[さば、小麦、大豆、りんご、ごま] ￥1,700
(¥1,870 税込)

French toast with bacon and sausage
ベーコンとソーセージのフレンチトースト
[豚肉、卵、小麦、乳] ￥1,680
(¥1,848 税込)

Topping

French fries フレンチフライ ￥300 (¥330 税込)	Onion rings オニオンリング ￥350 (¥385 税込) [大豆]
--	---



スパイス香るテリヤキ SOY カツバーガー
※オニオンリングはオプションです



和牛バーガー
※オニオンリングはオプションです

Rice

ライス ＊北海道市川農園” ゆめぴりか有機米” 使用

Classic Chicken Rice
クラシックチキンライス
[鶏肉、小麦、大豆] ￥1,200
(¥1,320 税込)

Vegan SOY Katsu Curry
SOY カツカレー
[小麦、大豆、落花生] ￥1,350
(¥1,485 税込)

Seafood Macrobiotics Bowl of Tuna Steak
マグロステーキのマクロビボウル
[小麦、大豆、ごま] ￥1,600
(¥1,760 税込)

You can choose domestic organic brown raice or white rice for curry & bowl rice.
＊カレー、ボウルのご飯は国産有機玄米、白米からお選びいただけます

パスタ、ライスの大盛りは＋¥150 (税込 ¥165) いただいております
国産有機玄米 ¥300 (税込 ¥330) 国産有機白米 ¥300 (税込 ¥330)



クラシックチキンライス



SOY カツカレー

※写真はイメージです ※ 当店では国産有機玄米を使用しております。 ※ 当店メニューを製造するキッチンには、小麦等のアレルギーを含むメニューを製造しています。

Vegan ヴィーガン由来の食材を使用しております **Seafood** ヴィーガン由来の食材とシーフードを使用しております