

* 混雑の有無に関わらず、お席のご利用はご入店から 90 分以内でお願いいたします。 * 店内ご利用の際は、一席につき一品以上のご注文をお願いいたします。

SEASONAL



サーモンポキボウル 1,998
 + ゆでたまご (GF) 280
 + キムチ (V,GF) 165
 + 有機納豆 (V,GF) 240



ステーキライスボウル(赤身) 1,998
 + 炙りチーズ (GF) 220
 + ライス大盛り (V) 150

RICE BOWL 発芽玄米と大麦 (グルテン含む) のライスボウル / 白米 (グルテンフリー) への変更可



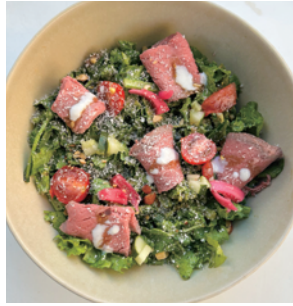
ローストサーモンのコリアンライス 1,590
 + ゆでたまご (GF) 280
 + えだまめ (V,GF) 110
 + 有機納豆 (V,GF) 240

一晩自家製スパイスに漬けた
BBQ PERI PERI チキンプレート
 1,590
 + グリルドブロッコリー (V,GF) 110
 + チキン増量 480
 + オニオングラタンスープ 880

ハニーレモンチキンとムール貝、ケールのパエリア 1,590
 + 炙りチーズ (GF) 220
 + アボカド (V,GF) 385
 + グリルドシュリンプ (GF) 550

メキシカンプレートボウル 1,490
 + バクチャー (V,GF) 110
 + ライス大盛り (V) 150

SALAD BOWL + 発芽玄米と大麦おにぎり (VV) 330



自家製低温調理のローストビーフサラダ (GF) 1,590
 + アボカド (V,GF) 385
 + 目玉焼き (GF) 280
 + ローストビーフ増量 (GF) 550

ケールチキンシーザー (GF) 1,390
 + アボカド (V,GF) 385
 + トルティージャチップス (V,GF) 110
 + リコッタチーズ (GF) 198

VEGAN BOWL

ヴィーガンデリプレート
 ラザニア, マカロニチーズ (V) 1,690
 + ロースト野菜 (V,GF) 440
 + 発芽玄米おにぎり (V) 330

味噌豆腐ステーキとロースト野菜, 無農薬パズルライス
 ケール, アボカド, フムス (V) 1,590
 + ローストしいたけ (V,GF) 280

しいたけとアボカドのヴィーガンシーザー (V,GF) 1,450
 + 味噌豆腐ステーキ (V,GF) 280
 + 自家製フムス (V,GF) 220

ポリッジ
有機オートミール粥 (V,GF) 1,390
 + グreekヨーグルト (GF) 398

SOUP

ムール貝とリコッタチーズのトマトスープ (GF) 898

かぼちゃのヴィーガンクリームスープ (V,GF) 780

オニオングラタンスープ 880



add on
 + バゲット (V) 220
 + 発芽玄米おにぎり (V) 330

TOAST



アボカドトースト
 クリーミーカシュー, コリアンダー, デュカ (V) 1,490
 + グルテンフリートースト変更 (GF) 198



低温調理ローストビーフとグリルドチーズサンドウィッチ
 w. 目玉焼き 1,690



シュリンプアボカドサンドウィッチ 1,690
 + 目玉焼き (GF) 280



豆腐とグリル野菜のグルテンフリートースト
 w. 自家製フムス (V,GF) 1,490



ハニーリコッタストロベリートースト
 自家製アーモンドバター 1,350



Vegan, Gluten-free TACOS
ヴィーガン, グルテンフリータコス 3pc (V,GF) 1,690

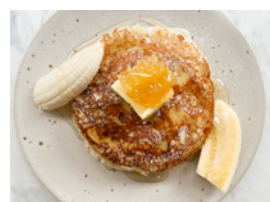
Gluten-free PANCAKE * 約 20 分頂戴いたします。パンケーキはすべて、たまご、乳製品、小麦粉不使用の米粉とバナナのパンケーキ



季節のフルーツ - いちご - 米粉のパンケーキ (V,GF) 1,590
 ソイホイップクリームをミルクホイップクリーム変更 (GF) FREE



ブルーベリーパンケーキ (V,GF) 1,490



はちみつバターパンケーキ
 w. ハニーコム (GF) 1,490
 + はちみつ増量 (GF) 110

ORGANIC ACAI BOWL



♡ 人気
オーガニックアサイー & グreekヨーグルトボウル (GF) 1,998
 オーガニックアサイー / グreekヨーグルト / オーガニックバナナ / ストロベリー / ブルーベリー / 自家製オーガニックグラノーラ / オーガニックココナッツフレーク / オーガニックカカオニブ / はちみつ
 + はちみつ増量 (GF) 110
 + チョコチップ (V,GF) 110
 + 自家製アーモンドバター (V,GF) 110
 + ハニーコム (GF) 398



ショコラアサイーボウル
 チョコチップ, チョコクリーム & ソース (V,GF) 1,890
 + はちみつ (GF) 110
 + チョコチップ増量 (V,GF) 110
 + アサイー増量 (V,GF) 398



オーガニックアサイーボウル (GF) 1,690 **ヴィーガンオプション (オーガニックアガベシロップ変更)**
 オーガニックアサイー / オーガニックバナナ / ストロベリー / ブルーベリー / 自家製オーガニックグラノーラ / オーガニックココナッツフレーク / 自家製アーモンドバター / オーガニックカカオニブ / オーガニックチアシード / はちみつ
 + はちみつ増量 (GF) 110
 + チョコチップ (V,GF) 110
 + アサイー増量 (V,GF) 398
 + フルーツ増量 (V,GF) 398
 + ハニーコム (GF) 398
 + グreekヨーグルト (GF) 398

ORGANIC GRANOLA BOWL



グreekヨーグルトボウル w. 自家製ストロベリージャム (GF) 1,690
 グreekヨーグルト / ストロベリー / ブルーベリー / 自家製ストロベリージャム / 自家製オーガニックグラノーラ / オーガニックココナッツフレーク / オーガニックカカオニブ / はちみつ
 + はちみつ増量 (GF) 110
 + チョコチップ (V,GF) 110
 + ハニーコム (GF) 398

SMOOTHIE BOWL



トリプルスムージーボウル
 ストロベリー, マンゴー, アサイー (V,GF) 2,198

* グラノーラをお選びください。
 ■ はちみつバター (+150) □ ナッツ & シード
 □ チョコレート □ 抹茶カカオクランブル

PROTEIN SMOOTHIE BOWL

マンゴーエナジーボウル
 えんどう豆プロテイン, MCT オイル (V,GF) 1,890

パンキンアーモンドバターボウル
 VERVE COFFEE エスプレッソ, えんどう豆プロテイン (V,GF) 1,890

* グラノーラをお選びください。
 ■ はちみつバター (+150) □ ナッツ & シード
 □ チョコレート □ 抹茶カカオクランブル

VEGAN, Gluten-free SWEETS



チョコレートブラウニー
 w. 自家製有機アイスクリーム (V,GF) 880
 オーガニックアイスクリームをお選びください。
 □ チョコレート □ ココナッツキャラメル
 □ 抹茶



オーガニックバナナブレッド
 w. 自家製アーモンドバター (V,GF) 880

V vegan GF gluten-free

* 当店の価格は全て税込価格です。

* 食物アレルギーをお持ちのお客様はスタッフにお申し付けください。

* 仕入れ状況により食材を変更する場合がございます。

VEGAN BOWL

Vegan Cheese plate (V)	vegan lasagna / vegan mac and cheese / kale / avocado / house-made hummus / pan de campagne / vegan parmesan cheese	1,690
Miso tofu steak & basil brown rice bowl (V)	basil brown+barley rice / kale / miso tofu steak / roasted vegetables / avocado / beet miso / hummus (+shiitake bacon(V,GF) 280)	1,590
Shiitake bacon vegan caesar salad (V,GF)	kale / komatsuna / shiitake / avocado / roasted broccoli / vegan cheese / red onion / mixed beans / pickled celery / mixed nuts w. vegan caesar (+miso tofu steak 280 +house-made hummus 220)	1,450
Porridge (V,GF)	organic oatmeal / organic oat milk / cinnamon / organic roasted banana / blueberry / organic dates / mixed nuts / organic coconuts / organic cacao nibs / organic chia seeds / organic pumpkin seeds / organic chia seeds / house-made almond butter / organic maple syrup	1,390

MEAT+FISH RICE BOWL

Lean Steak rice bowl	Lean Steak / fried brown+barley rice / avocado / boiled egg / grilled vegetable / pickled red onion w. harissa	1,998
Burrito bowl	beef / fried brown+barley rice / avocado / mixed beans / boiled egg / red onion / olive / tortilla / grilled cheese / green salad w. spicy green goddess+salsa (+extra rice 150)	1,490
BBQ PERI PERI chicken plate	PERI PERI chicken / fried brown+barley rice / avocado / roasted carrot / boiled egg / red cabbage / pickled red onion / green salad w. creamy curry dressing (+extra rice 150 +Vegan Mac and cheese(V) 275)	1,590
Salmon korean rice bowl	roasted salmon / fried brown+barley rice / avocado / kimchi / korean seaweed / pickled red onion / red cabbage w. honey apple vinaigrette + beet miso (+extra rice 150 +yuzu miso tofu steak(V,GF) 280)	1,590
Turmeric tahini paella w. honey lemon chicken, mussels	turmeric tahini / fried brown+barley rice / honey lemon chicken / mussels / bell pepper / pickled red onion / mixed beans / tomato / boiled egg / red cabbage (+roasted vegetables(V,GF) 440 +grilled cheese(GF) 220)	1,590

POKE BOWL

Salmon poke bowl w. wasabi soy sauce	salmon / fried brown+barley rice / kale / avocado / edamame / tobicco / mixed seaweed / korean seaweed / pickled red onion / pickled ginger / beet miso	1,998
--------------------------------------	---	-------

SALAD BOWL

House-made Roast beef salad (GF)	kale / komatsuna / house-made roast beef / roasted broccoli / tomato / mixed nuts / pickled red onion / parmesan cheese w. spicy green goddess (+extra roast beef 550)	1,590
Kale chicken caesar (GF)	kale / komatsuna / roasted chicken / parmesan cheese / pickled celery / tomato / mixed nuts / olive / roasted broccoli / boiled egg w. caesar (+avocado 385)	1,390

TOAST

Avocado Toast (V)	gluten-free toast +198	1,490
Tofu, grilled vegetables, rice flour toast w. house-made hummus (V,GF)		1,490
Shrimp avocado sandwich		1,690
Roast beef, grilled cheese sandwich w. sunny side up		1,690
Honey ricotta strawberry toast w. house-made almond butter		1,350
add ons	+fried egg(GF) 280	

Vegan, gluten-free TACOS

Vegan, gluten-free tacos 3pc (V,GF)		1,690
add ons	+tacos chicken (GF) 330 +tacos beef (GF) 330	

Gluten-free PANCAKE

Blueberry Pancake (V,GF)		1,490
Honey butter Pancake w. honeycomb (GF)		1,490
Seasonal Strawberry Pancake (V,GF)		1,590

ORGANIC ACAI BOWL

Organic Acai bowl (GF)	*Vegan option : change to organic agave syrup	1,690
organic acai / choice of house-made granola / strawberry / organic banana / blueberry / organic coconuts / organic chia seeds / organic cacao nibs / house-made almond butter/ honey *Vegan option : change to organic agave syrup		
CHOOSE GRANOLA	<input checked="" type="checkbox"/> Honey butter(+150) <input type="checkbox"/> Nuts&seeds <input type="checkbox"/> MATCHA CACAO CRUMBLE <input type="checkbox"/> Chocolate	

Greek yogurt Acai bowl (GF)		1,998
organic acai / greek yogurt / strawberry / organic banana / blueberry / organic coconut / organic cacao nibs / honey		
CHOOSE GRANOLA	<input checked="" type="checkbox"/> Honey butter(+150) <input type="checkbox"/> Nuts&seeds <input type="checkbox"/> MATCHA CACAO CRUMBLE <input type="checkbox"/> Chocolate	

Chocolate Acai bowl (V,GF)		1,890
organic acai / chocolate granola / strawberry / organic banana / blueberry / organic coconut / organic cacao nibs / vegan chocolate cream&sauce / vegan chocolate chip		

GREEK YOGURT BOWL

Greek yogurt bowl (GF)		1,690
choice of house-made granola / greek yogurt / strawberry / blueberry / strawberry jam/ organic coconuts / organic cacao nibs / honey (+coconut ghee(GF) 300)		
CHOOSE GRANOLA	<input checked="" type="checkbox"/> Honey butter(+150) <input type="checkbox"/> Nuts&seeds <input type="checkbox"/> MATCHA CACAO CRUMBLE <input type="checkbox"/> Chocolate	

SMOOTHIE BOWL

Triple smoothie bowl Strawberry, mango and acai (GF)		2,198
choice of house-made granola / strawberry / mango / organic acai / organic banana / blueberry / bee pollen / organic coconuts / honey *Vegan option : change to organic agave syrup		
CHOOSE GRANOLA	<input checked="" type="checkbox"/> Honey butter(+150) <input type="checkbox"/> Nuts&seeds <input type="checkbox"/> MATCHA CACAO CRUMBLE <input type="checkbox"/> Chocolate	

PROTEIN SMOOTHIE BOWL

Mango energy bowl (V,GF)		1,890
choice of house-made granola / mango / organic banana / blueberry / pineapple / organic cacao nibs / organic coconuts / organic chia seeds / house-made almond butter / agave / vegan protein / mct oil		
CHOOSE GRANOLA	<input checked="" type="checkbox"/> Honey butter(+150) <input type="checkbox"/> Nuts&seeds <input type="checkbox"/> MATCHA CACAO CRUMBLE <input type="checkbox"/> Chocolate	

Pumpkin almond butter bowl (V,GF)		1,890
choice of house-made granola / pumpkin / organic banana / espresso / blueberry / organic pumpkin seeds / organic coconut / organic chia seeds / organic cacao nibs / house-made almond butter / peanut butter / vegan protein (+probiotics 400)		
CHOOSE GRANOLA	<input checked="" type="checkbox"/> Honey butter(+150) <input type="checkbox"/> Nuts&seeds <input type="checkbox"/> MATCHA CACAO CRUMBLE <input type="checkbox"/> Chocolate	

VEGAN, Gluten-free SWEETS

Chocolate Brownie w. organic vegan ice cream (V,GF)		880
CHOOSE Ice cream.	<input type="checkbox"/> Chocolate <input type="checkbox"/> Coconut caramel <input type="checkbox"/> Matcha	

Organic Banana bread w. house-made almond butter (V,GF)		880
---	--	-----

SOUP

Cheese Onion gratin soup	880	add ons	
Vegan pumpkin soup (V,GF)	780	+baguette (V)	+220
Mussels tomato soup w. ricotta cheese (GF)	880		

SIDE

House-made Roast Beef (GF)	980
sauteed kale / house-made harrisa /spicy green goddess sauce / agave / balsamico	
House-made Hummus + Roasted vegetables w/ pan de campagne (V)	780
Vegan kale Lasagna (V)	550
Vegan MAC 'n' CHEESE (V)	780
Brown+barley rice ONIGIRI (V)	330

V vegan GF gluten-free

*If you have any dietary requirements, please feel free to talk to the staff.