

TO GO MENU

* 直射日光、高温多湿を避け、商品受け取りから2時間以内にお召し上がりください。
* 保冷剤をご利用の際はお申し付けください。

SEASONAL RICE PLATE



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 PLATE 発芽玄米と大麦 (グルテン含む) のライスペレット / 白米 (グルテンフリー) への変更可



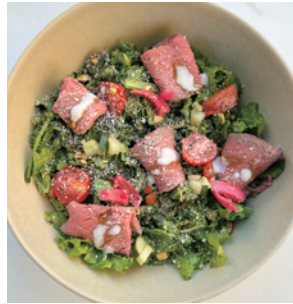
ローストサーモンのコリアンライス
1,590
+ ゆでたまご (GF) 280
+ えだまめ 110
+ 有機納豆 240

一晩自家製スパイスに漬け込んだ
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



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
+ ローストビーフ増量 (GF) 660

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

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

VEGAN PLATE

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,
無農薬バジルライス
ケール, アボカド, フムス
(V) 1,590
+ ローストしいたけ (V,GF) 280



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

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



シュリンプアボカドサンドウィッチ
1,690



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



ヴィーガン, グルテンフリータコス 3pc
(V,GF) 1,690

Vegan, Gluten-free PANCAKE * 約 20 分頂戴いたします。



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

ORGANIC ACAI BOWL * 大変溶けやすい商品のため、すぐにお召し上がりください。



♡ 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 * グラノーラをお選びください。
+ チョコチップ (V,GF) 110 ■ はちみつバター (+150) □ ナッツ & シード
+ 自家製アーモンドバター (V,GF) 110 □ チョコレート □ 抹茶カカオクランブル
+ ハニークム (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 * グラノーラをお選びください。
+ チョコチップ (V,GF) 110 ■ はちみつバター (+150) □ ナッツ & シード
+ アサイー増量 (V,GF) 398 □ チョコレート □ 抹茶カカオクランブル
+ フルーツ増量 (V,GF) 398
+ ハニークム (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 * グラノーラをお選びください。
+ チョコチップ (V,GF) 110 ■ はちみつバター (+150) □ ナッツ & シード
+ ハニークム (GF) 398 □ チョコレート □ 抹茶カカオクランブル

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
パンクイ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

TO GO MENU

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 / 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 +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

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)	1,490
Tofu, grilled vegetables, rice flour toast w. house-made hummus (V,GF)	1,490
Shrimp avocado sandwich	1,690

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
Seasonal Strawberry Pancake (V,GF)	1,590

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

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 / 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