＊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。　＊一席につき一品以上のご注文をお願いいたします。

SIGNATURE RICE BOWL おすすめ発芽玄米ライスボウル

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

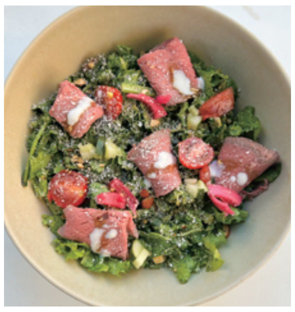
ステーキライスボウル（赤身） 1,998
+ 炙りチーズ (GF) 220
+ ライス大盛り (V) 150

RICE BOWL 発芽玄米ライスボウル

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

SALAD BOWL ＋発芽玄米おにぎり (V) 330



自家製低温調理の
ローストビーフサラダ
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
+ トルティーヤチップス (V,GF) 110

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) 1,790
+ ロースト野菜 (V,GF) 440
+ 発芽玄米おにぎり (V) 330

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

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

ムール貝とトマトのスープ
780

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

スクランブル豆腐 , グリル野菜
グルテンフリートースト
w. 自家製フムス
(V,GF) 1,490

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

季節のフルーツ - いちご -
米粉のパンケーキ (GF)
(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 FREE

きのこ & トマトの
メープルパンケーキ
w. 自家製バジルソース
(V,GF) 1,690

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 GRANOLA BOWL

グリークヨーグルトボウル w. 自家製ストロベリージャム
(GF) 1,690
グリークヨーグルト / ストロベリー / ブルーベリー / はちみつ
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

+ はちみつ増量 (GF) 110
+ ハニーコム (GF) 398

＊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 □ 抹茶カシューナッツ

ORGANIC ACAI BOWL

♡ 人気
オーガニックアサイー & グリークヨーグルトボウル
(GF) 1,998
オーガニックアサイー / グリークヨーグルト / 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

＊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 □ 抹茶カシューナッツ

ショコラアサイーボウル
チョコチップ , チョコクリーム
(V,GF) 1,890

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

＊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 □ 抹茶カシューナッツ

ACAI BOWL TOPPING
+ 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
+ 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 □ 抹茶カシューナッツ

VEGAN, Gluten-free SWEETS

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

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 □ ブラックセサミ
□ バナナヨーグルト

自家製アイスクリーム 2scoops
(V,GF) 680
□ チョコレート □ ココナッツキャラメル
□ 抹茶 □ ブラックセサミ
□ バナナヨーグルト

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 rice / kale / miso tofu steak / roasted vegetables / avocado / beet miso / hummus (+grilled shiitake(V,GF) 280) 1,590

Shiitake vegan caesar salad (V) kale / komatsuna / shiitake / avocado / roasted broccoli / vegan cheese / red onion / mixed beans / pickled cerely / 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 cacaonibs / organic chiaseeds / organic pumpkin seeds / organic chia seeds / house- made almond butter / organic maple syrup 1,390

MEAT+FISH RICE BOWL

Lean Steak rice bowl 1,998
Lean Steak / brown rice /avocado / boiled egg / grilled vegetable / pickled red onion w. harissa

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

BBQ PERI PERI chicken plate 1,590
PERI PERI chicken / brown 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)

Salmon korean rice bowl 1,590
roasted salmon / brown 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)

SALAD BOWL

House-made Roast beef salad 1,590
kale / komatsuna / house-made roast beef / roasted broccoli / tomato / mixed nuts / pickled red onion / parmesan cheese w. spicy green goddess (+extra roast beef 550)

Kale chicken caesar (GF) 1,390
kale / komatsuna / roasted chicken / parmesan cheese / pickled celery / tomato / mixed nuts / olive / roased broccoli / boild egg w. caesar (+avocado 385)

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

Mushroom, tomato pancake w. house-made basil sauce (V,GF) 1,690
Blueberry Pancake (V,GF) 1,490
Honey butter Pancake w. honeycomb (GF) 1,490
Seasonal Strawberry Pancake (V,GF) 1,590

SOUP

Cheese Onion gratin soup 880
Vegan pumpkin soup (V,GF) 780
Mussels tomato soup (GF) 780

add ons
+baguette (V) +220

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 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 cacaonibs / house-made almond butter/ honey *Vegan option : change to organic agave syrup
CHOOSE GRANOLA ☐ *Honey butter (+150)* ☐ *Nuts&seeds* ☐ *Matcha cashew nuts* ☐ *Chocolate*

Greek yogurt Acai bowl (GF) 1,998
organic acai / greek yogurt / strawberry / organic banana / blueberry / organic coconut / organic cacaonibs / honey
CHOOSE GRANOLA ☐ *Honey butter (+150)* ☐ *Nuts&seeds* ☐ *Matcha cashew nuts* ☐ *Chocolate*

Chocolate Acai bowl (V,GF) 1,890
organic acai / chocolate granola / strawberry / organic banana / blueberry / organic coconut / organic cacaonibs / vegan chocolate cream&sauce / vegan chocolate chip
CHOOSE GRANOLA ☐ *Honey butter (+150)* ☐ *Nuts&seeds* ☐ *Matcha cashew nuts* ☐ *Chocolate*

GREEK YOGURT BOWL

Greek yogurt bowl (GF) 1,690
choice of house-made granola / greek yogurt / strawberry / blueerry / strawberry jam/ organic coconuts / organic cacaonibs / honey (+coconut ghee(GF) 300)
CHOOSE GRANOLA ☐ *Honey butter (+150)* ☐ *Nuts&seeds* ☐ *Matcha cashew nuts* ☐ *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 ☐ *Honey butter (+150)* ☐ *Nuts&seeds* ☐ *Matcha cashew nuts* ☐ *Chocolate*

PROTEIN SMOOTHIE BOWL

Mango energy bowl (V,GF) 1,890
choice of house-made granola / mango / organic banana / blueberry / pineapple / organic cacaonibs / organic coconuts / organic chia seeds / house-made almond butter / agave / vegan protein / mct oil
CHOOSE GRANOLA ☐ *Honey butter (+150)* ☐ *Nuts&seeds* ☐ *Matcha cashew nuts* ☐ *Chocolate*

VEGAN, Gluten-free SWEETS

Chocolate Brownie w. organic vegan ice cream (V,GF) 880
CHOOSE Ice cream. ☐ Chocolate ☐ Coconut caramel ☐ Matcha

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

V *vegan* GF *gluten-free*

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