

FOOD MENU

Antipasto 前菜

チーズ3種盛り	¥1,050
まぐろのカルパッチョ	¥980
タコのマリネ	¥950
きのこと海老のアヒージョ (低糖質ふすまパン付き)	¥1,080
低糖質ふすまパン	¥400

Salad サラダ

アボカドと黒豆のスペシャルグリーンサラダ	¥1,080
旬彩バーニャカウダ〜豆乳味噌アンチョビソース〜	¥1,200

Dressing ドレッシング

- ・オリーブ&ソルトドレッシング 白ワインビネガーの程よい風味のシンプルなドレッシング
- ・豆乳シーザードレッシング アンチョビとチーズの濃厚ドレッシング
- ・マスタードドレッシング 黒コショウのスパイスが利いたドレッシング
- ・オニオンソイドレッシング 有機玉ねぎを使用したオリジナルブレンドドレッシング

Main メイン

鶏の香草焼き	¥1,180
自家製ソイミートの手捏ねハンバーグ	¥1,280
特製エイジングビーフ (バルサミコバターソース or トリュフ塩)	¥1,780

Sauce ソース

- ・オニオンソイソース
- ・トマトソース
- ・自家製デミソース

Rice ライス

魚介のトマトリゾット	¥1,280
きのこの豆乳クリームリゾット	¥1,080
地養卵のふわとろオムライス	¥980

Pasta パスタ

海老ときのこのアラビアータ	¥1,180
バルミジャーノ香る濃厚ポロネーゼ	¥1,280
しらすと旬野菜のベベロンチーノ	¥1,080
明太子の豆乳クリームパスタ	¥1,180
豆乳カルボナーラ	¥1,180

Pizza ピッツァ

フレッシュバジルのマルゲリータ	¥1,280
ゴルゴンゾーラピッツァ〜有機ハニー添え〜	¥1,380
釜揚げしらすと青さの和風ピッツァ	¥1,300

Dessert デザート

濃厚ガトーショコラ	¥580
バナナパウンドケーキ	¥580
豆乳チーズケーキ	¥580
こだわりの豆乳ティラミス	¥780
デザート盛り合わせ	¥1,680
64% 糖質オフアイスクリーム	¥400



DRINK MENU

BEER

AugustBeer(アウグスクアトロ)生	¥800
AugustBeer(アウグスビール)4種	¥850
カシスピア	¥780
シャンディガフ	¥780

Glass Wine

赤	¥600	オペレーター	¥650
白	¥600	キール	¥650
キティ	¥650		

※Bottle Wineは赤・白3,500円〜ご用意しております。詳しくはスタッフまでお声掛けください。

Sparkling Glass

CAVA(白)	¥700	ミモザ	¥750
キールロワヤル	¥750		

Whisky

ブラックニッカ	¥640	角瓶	¥680
知多	¥750	白州	¥1,000
山崎	¥1,000		

Cocktail

ジン	¥640	ベルノ、スーズ(ハーブ・ミント系)	¥640
ウォッカ	¥640	カンパリ(スプモーニできます)	¥640
ストロベリー	¥640	カシス(オーガニックは+50円)	¥640
ピーチ(オーガニックは+50円)	¥640	ディタ(ライチリキュール)	¥700
マンゴヤン(マンゴーリキュール)	¥680		
ヨーグリート(ヨーグルトリキュール)	¥680		

※炭酸水、トニック、オレンジ、グレープフルーツ、ジンジャエール、ウーロン茶、ジャスミン茶で割れます。

Sho-chu

麦 ¥640

<オーガニック>

狩生(麦) ¥680 天地水楽(芋) ¥680

※レモンサワー、ライムサワー、ウーロンハイ、ジャスミンハイできます。

Soft Drink

メディカルスムージー	¥850	甘酒豆乳バナナスムージー	¥700
コールドプレスジュース	¥1,000	ジンジャエール(甘口 or 辛口)	¥480
自家製はちみつレモネード	¥700	自家製はちみつレモンソーダ	¥700
(Hot or Ice)		ルイボスティー(Hot or Ice)	¥550
ウーロン茶	¥480	グレープフルーツジュース	¥480
オレンジジュース	¥480	ソイラテ(Hot or Ice)	¥500
コーヒー(Hot or Ice)	¥480		
紅茶(Hot or Ice)	¥480		
ハーブティー(Hot)	¥550		
(ジャスミン、ペパーミント、オレンジ、ジンジャー&レモン、ローズヒップ)			

野菜や果物の必要な栄養素を手軽に摂取できるジュースクレンズ

<メディカルスムージー>

野菜や果物を皮ごと使用することで、抗酸化作用の強いポリフェノールや食物繊維を効率よく摂取でき腸内環境を整えます。

<甘酒豆乳バナナスムージー>

豆乳には大豆イソフラボンが豊富に含まれ、コラーゲンやヒアルロン酸をサポートする働きがあるため美肌効果が期待できます。

<コールドプレスジュース>

野菜や果物に含まれる酵素は熱に弱いため、低速回転のジューサーで材料に熱を加えず強い圧力をかけてすりつぶして搾汁することで、ビタミンや酵素などの栄養素を余すことなく摂取できます。

繊維質が取り除かれさらっとした液体なので胃腸への負担がなく消化器官を休め整腸作用も期待できます。