

Lunch Menu

11:00～17:00

もちもち玄米おにぎりが自慢の看板メニュー、「おかずびより」や日替わりのメニューをドリンク付きでご用意しています。
お肉やお米、調味料は生活クラブさんから仕入れています。有機野菜もふんだんに使用したこだわりのランチをお楽しみください。

ドリンクセット ¥1,350～（税込）
ドリンク&スイーツセット ¥1,700～（税込）
アルコール&スイーツセット ¥1,950～（税込）
テイクアウト ¥690（税込）

定番のメニュー



おかずびより

玄米おにぎりとお惣菜がワンプレートになったおうちカフェの看板メニュー。お肉を使わず、生活クラブさんや自然派クラブさんの食材、調味料を中心にお作りしています。



グリーンカレー

スパイシーで香り豊かなタイカレー。辛いですが、クセになる美味しさです。お肉は生活クラブの丹精國鶏のもも肉を使用しています。



ケーキサレとスープ

塩ケーキと呼ばれるフランスの家庭料理。お惣菜が入った生地をパウンドケーキ型で焼き上げています。外はカリッと、中はフワッとしています。

日替わり・お子さまメニュー

詳細はInstagramをご覧ください



レッドカレー

お肉は平田牧場の三元豚を使用しています。にんじん、厚揚げ、なす、いんげんなど具沢山に仕上げています。野菜の甘みと隠し味のシュリンプペーストが後をひくおいしさです。



トムカーガイ

鶏もも肉としめじのレモン風味のココナッツスープ。バイマックル、レモングラス、生姜などが入った香り豊かなスープです。



豚肉と厚揚げトマトのナンプラー炒め

平田牧場の三元豚とフレッシュなトマトにボリューム満点の厚揚げ、隠し味に高菜を使用してナンプラーで味付けをしています。玄米ごはんとも相性がぴったりな炒めものです。



カオソーイ

タイのイサーン地方のレッドカレーヌードル。揚げ麺の食感とお好みでナンプラーやレモン、バジルなどのハーブを追加してお召し上がりいただけます。



ガパオライス

生活クラブさんの丹精國鶏とバジルのナンプラー炒め。ピリッと青唐辛子が効いていますが、目玉焼きとご飯と一緒に食べるとマイルドです。



お子さまランチ

¥700（税込）

看板メニューの『おかずびより』の約半分の量でご用意しており、大人と同じメニューと一緒に楽しむことができます。セットのドリンクはオレンジジュース、りんごジュース、豆乳、牛乳からお選びいただけます。