

八芳園 パティシエ監修

日替わりケーキセット

¥800(税込)

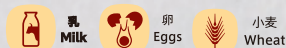
チョコレートシフォン

55%のチョコレートを使用しているため、
程よい苦味のある大人な味わいになっています。



バスクチーズケーキ

本和香糖を使用した、優しい甘さの
バスクチーズケーキです。



苺クリームロールケーキ

苺の香り、甘みが合わさった生クリーム
との相性が抜群なロールケーキです。



キャロットケーキ

生地にはたっぷりのにんじんとレーズン。
香ばしいクルミの食感がアクセントになっています。



- ケーキは日替わりとなっております。
- ドリンクはコーヒーまたは紅茶からお選びいただけます。
- ケーキはお持ち帰りできます。

delicatessen

VEGETABLE LIFE

∞

produced by HAPPO-EN

VEGETABLE LIFE

2024年11月メニュー

VEGETABLE SET

OPEN-CLOSE [L.O. 閉店 30 分前]



自然栽培野菜の食べるスープSet

- ・自然栽培野菜の食べるスープ・本日のパン
- ・自家製すりおろし人参ドレッシング
自然栽培玄米黒酢仕立て(サラダ)

ドリンクセット ¥1,120 [コーヒー or 紅茶]

単品 ¥900

FOOD

11:00 ~ CLOSE [L.O. 閉店 30 分前]

● VEGETABLE Plate

[選べるメイン + 本日の自然栽培デリ 3 種 + サラダ + 国産雑穀米]

● ドリンクセット [コーヒー 又は 紅茶]

野菜 店内飲食 ¥1,200 お持帰り ¥1,180

肉・魚 店内飲食 ¥1,300 お持帰り ¥1,280

+ 店内飲食 ¥250 + お持帰り ¥240

11/1 金
-15 金



野菜

がんとどきの舞茸、
エノキのカレーソース仕立て



肉

鶏肉と秋野菜の
黒酢和え



魚

鯖の竜田揚げ
干し大根のだし汁餡かけ

11/16 土
-30 土



野菜

蓮根の挟み揚げ
なめこのみぞれ餡かけ



肉

舞茸と椎茸の肉焼売
菊花のマスタードソース



魚

鱈の胡麻だれ
蓮根と牛蒡を添えて

● ごはん大盛り(国産雑穀米) +¥150

● メイン単品 ¥450(ToGo ¥440)

● 本日のスープ ¥340 (ToGo ¥330)

● 自然栽培のデリ単品 ¥300

● お子さまプレート ¥750

SWEETS

11:00 ~ CLOSE [L.O. 閉店 30 分前]



ケーキセット ¥800 (ToGo ¥790)

・ [コーヒー or 紅茶] からお選びください

・ 本日のケーキからお選びください

● ケーキ [単品] 本日のケーキからお選びください。 ¥550 (ToGo ¥540)

● 豆乳仕立てのソフトクリーム ¥330

● 季節のスムージー ¥500 (ToGo ¥490)

有機 JAS 認証コーヒー

● コーヒー [Hot / Ice] 小川珈琲の豆を使用 ¥450 (ToGo ¥440)

● カフェラテ [Hot / Ice] 小川珈琲の豆を使用 ¥480 (ToGo ¥470)

国際フェアトレード認証

● アールグレイティー [Hot / Ice] ¥390 (ToGo ¥380)

● カフェインレスコーヒー [Hot] ¥390 (ToGo ¥380)

● 自然栽培ハーブティー [Hot] ¥550 (ToGo ¥540)

● 自家製レモネード [Hot] ¥450 (ToGo ¥440)

● リンゴジュース ¥390 (ToGo ¥380)

● 自家製ジンジャーエール ¥450 (ToGo ¥440)

● はちみつ紅茶(ハニーフルーツティー) ¥450 (ToGo ¥440)

● 抹茶ラッテ ¥550 (ToGo ¥540)