

OUUMAMI SOUP
味わう!! oumami スープ



黄金だし 180ml
300yen

ゆず香る規格外の鱈や鰹、昆布を使用した
サスティナブルな和風だしです



黒旨だし 180ml
300yen

ポルチーニや松茸などの乾燥キノコたっぷり、
デトックス効果が期待の旨みだしです



発酵だし 180ml
300yen

日本古来の米麹と甘酒に
鶏白湯がやさしい甘みの腸活だし



oumamiスープ+発芽玄米おにぎり
+100yen

左のスープ3種全てに、+100yenで
発芽玄米おにぎりをセットにできます

ONIGIRI

単品
発芽玄米おにぎり
200yen
藻塩・発酵菜・発酵みそ
栄養価、食物繊維たっぷり

CONDITIONING SOUP

食べる!! コンディショニングスープ

アンチエイジング ☺ デトックス 🍷 高たんぱく質



黄金だしベース
えび餃子と
緑野菜たっぷりスープ
700yen

えび餃子、レタス、ほうれん草、オクラ、
柚子皮、八角鶏油

アレルギー: 卵・小麦・大豆・えび



黄金だしベース
海の野菜と蓮根もちの
ねばねばスープ
880yen

めかぶ、もずく、赤もずく、昆布、
わかめ、ふわふわ蓮根、山芋、オクラ、
柚子皮、八角鶏油

アレルギー: 小麦・大豆



黒旨だしベース
キノコとトリュフの
焼リゾット入りスープ
850yen

しめじ、まいたけ、きくらげ、レタス、
ほうれん草、ライスパテ、トリュフ
塩、八角鶏油

アレルギー: 小麦・大豆



黒旨だしベース
柔らかく煮込んだ
牛肉のコムタンスープ
880yen

牛肉、レタス、ほうれん草、しめじ、
まいたけ、きくらげ、コチジャン、
八角鶏油

アレルギー: 乳・小麦・大豆



発酵だしベース
みつせ鶏と国産大豆の
パワースープ
850yen

みつせ鶏、大豆、あおさ、白麹、甘酒、
八角鶏油

アレルギー: 卵・大豆・かに・えび



発酵だしベース
キヌアMIXとビーツの
コラーゲン発酵スープ
750yen

キヌア、もち麦、グレイン、ビーツ、
ほうれん草、和牛ホルモン、白麹、
甘酒、八角鶏油

アレルギー: 小麦・大豆



コンディショニングスープ
+発芽玄米おにぎり
+100yen

左のコンディショニングスープ6種
全てに、+100yenで発芽玄米おにぎり
をセットにできます



AMAZAKE PANNA COTTA

ふわっと香る甘酒の風味がやさしい発酵食品デザート

甘酒パannaコッタ

サスティナブルフルーツジャム 500yen

規格外で販売できない果物をジャムにしておにぎりのせ、
体にも環境にもやさしいサスティナブルスイーツです

アレルギー: 乳

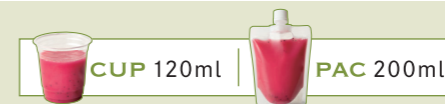
ORIGINAL
GELATO

オリジナルジェラート 各420yen

プレミアムミルク 宇治抹茶 瀬戸内レモン

SERUM DRINK セラムドリンク

美容や健康効果に優れた
食材で作られたドリンクです



1 バイタリテイ | ドラゴンフルーツ+甘酒
スーパーフードと甘酒でからだの中からキレイになる
CUP 400yen PAC 600yen

2 リセット | 黒酢+チアシード+フレーバーティー
黒酢と食物繊維たっぷりのチアシードで疲れたからだをリセット
CUP 350yen PAC 600yen

3 ビューティー | ローズヒップ+アップルピネガー
ビタミンCとクエン酸のWパワーでお肌もよろこぶ
CUP 350yen PAC 600yen

4 エナジー | ケール+バナナ+甘酒+ヨーグルト
忙しい合間にも食事バランスを整えたい アレルギー: 乳
CUP 400yen PAC 600yen

