



SET MENU

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

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

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

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



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



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



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

お手軽簡単  
お召し上がり方

鍋で温める場合

- 鍋にスープを入れて沸騰させる
- 具材を入れ約2分弱火で煮込んで完成

電子レンジで温める場合

- カップにスープを注ぎ、600Wで2分レンジする
- 一度取り出して混ぜ合わせる
- もう一度、600Wで1分温めて完成

※あくまでも目安になります

※価格は全て税込み表記となります  
※当店は国内産のお米を使用しています