

# たぶ き 梔の木 ランチメニュー

Lunch Menu

価格は税込みです。



## A. 野菜のランチ ¥1,200

野菜料理の盛り合わせ  
自然米七分づきご飯or天然酵母パン  
本日のスープ・ドリンク付

オススメ

## B. 梔の木ランチ ¥1,800

野菜と天然魚介orお肉の盛り合わせプレート  
自然米七分づきご飯or天然酵母パン  
本日のスープ・ドリンク付

## C. お魚orお肉のランチ ¥1,500

自然米七分づきご飯or天然酵母パン  
本日のスープ・ドリンク付

## 本日のパスタセット ¥1,400(单品¥1,000)

有機パスタ使用  
プチ野菜前菜・パン・ドリンク付

## シェフのランチコース ¥2,700

野菜料理の前菜、本日のスープ、天然魚介orお肉料理、  
自然米七分づきご飯or天然酵母パン  
本日のデザート・ドリンク付

※写真は梔の木ランチです。料理はイメージです。



## セットドリンク

Set Drink

- ・コーヒー(自然農法)
- ・紅茶(国産オーガニック)
- ・ハーブティ(オーガニックHOTのみ)
- ・穀物コーヒー(BIOノンカフェイン)

ご飯大盛り+¥100

プチデザート お料理+¥300  
(自家製シャーベットorアイスクリームフルーツ添え)

## デザートメニュー

Dessert Menu

- ・自然の恵みプリン ¥450
- ・アイスクリーム・シャーベット ¥410  
(バニラ・季節のおすすめから1~2種類お選びください)
- ・くるみとドライフルーツの  
パウンドケーキとシャーベット ¥460  
(卵、乳製品不使用)

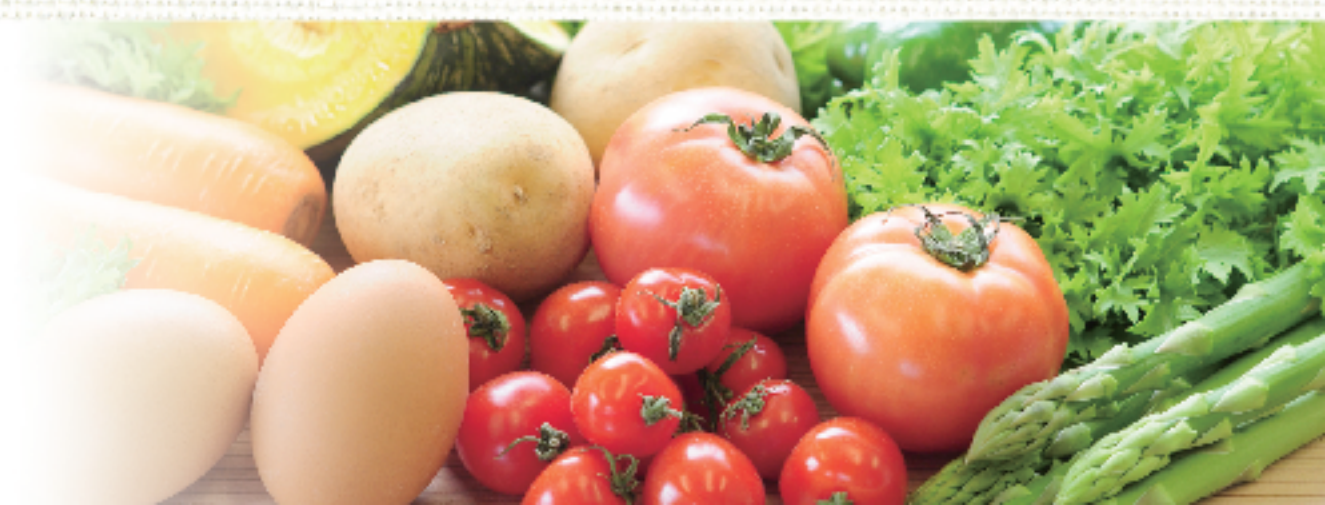
## アラカルト

A la carte

- ・シェフのおすすめ野菜料理 ¥500
- ・自然米七分づきご飯 ¥200(大¥300)
- ・野菜スープ ¥600
- ・天然酵母パン ¥150(大¥200)
- ・ポタージュ ¥700
- ・バター(酪農家バター) ¥200

ナチュラルカフェレストラン『梔の木』では、お客様の健康を願い、  
自然農法野菜をはじめ安心して安全な食材で  
心と体に優しい食事をご提供しております。

※アレルギー、食事制限等ございましたらスタッフまでお気軽にご相談下さい。



# ドリンクメニュー

## Drink Menu

### ソフトドリンク

- コーヒー〈自然農法/エリンバリ〉 ￥400
- 森のアイスコーヒー〈オーガニック〉 ￥400
- アメリカンコーヒー ￥400
- カプチーノ(HOT/COLD) ￥500
- カフェオレ(HOT/COLD) ￥500
- 穀物コーヒー〈BIOノンカフェイン〉(HOT/COLD) ￥400
- 紅茶〈国産オーガニック〉(HOT/COLD) ￥400
- ハーブティー〈オーガニック〉(HOTのみ) ￥400
- りんごジュース〈青森県産 特別栽培・ストレート果汁100%〉 ￥500
- 有機ジンジャーエール ￥400
- 豆乳〈成分無調整・湧水神泉水使用〉 ￥400
- 龍馬1865〈ノンアルコールビール350ml〉 ￥400

### アルコール

- エビスビール〈中瓶〉 ￥600
- 自然醗酵ビール〈小瓶〉 ￥800
- オーガニックワイングラス〈白〉 ￥750
- オーガニックワイングラス〈赤〉 ￥850

※ボトルもございます