

PARFAIT

桃と杏仁のパルフェ (VG/GF) 1430

紅茶と柑橘のパルフェ (VG) 小麦 1430



CREPE

meets 沖縄 黒糖とアップルバナナのクレープシュゼット (VG) 小麦 1650



VG: ヴィーガン対応 / GF: グルテンフリー
※表示価格は全て税込です。



DESSERT

林檎コンポートとレモンカード ミルフィーユ仕立て (VG) 小麦 990

スパイス香るドライフルーツケーキ (VG) 小麦 990

ソイレアチーズケーキ (VG/GF) 990

南国風マンゴー豆花 (VG/GF) 1210

VG: ヴィーガン対応 / GF: グルテンフリー
※表示価格は全て税込です。

A LA CARTE



- アペリティーボプレート (VG) 小麦 2750
 本日の前菜盛り合わせ+ビールorスパークリングワインor白・赤ワイン
- 炙り豆乳チーズ (VG/GF) 660
- ドライフルーツ&素焼きナッツの盛り合わせ (VG/GF) くるみ 660
- すじ青のりのフリット (VG/GF) ※2個 660
- ピクルスとオリーブの盛り合わせ (VG/GF) 780
- ハードチーズ盛り合わせ (GF) 乳 858
- 赤キャベツとオレンジのマリネ (VG/GF) 880
- ヴィーガンハムカツ (VG) 小麦 1078
- ポテトフライ (VG/GF) 1078
- ピリ辛スパイスポテトフライ (VG/GF) 1078
- 本日のサラダ (VG/GF) 1320
- 季節のフルーツと豆乳ブランマンジェのカプレーゼ仕立て (VG/GF) 1650
- 夏野菜のエチュベ トマトソースと (VG/GF) 1650
- 黒アワビ茸のロースト バルサミコソース (VG/GF) 1650
- バケット (VG) 小麦 330

TEA TIME MEAL

夏野菜のスーパークレー (VG/GF)

2420

夏野菜をふんだんにのせたライスアンドカレー。
 動物性不使用で軽い食べ心地ながらも、ローストしたスパイスでコクを出しています。



meets 沖縄 ベジミートタコライス (VG/GF) T

2200

ベジミートと野菜で仕上げたタコソースをご飯にたっぷりとかけ、アボカドや新鮮なお野菜を添えた食べ応えのある1品です。食感のよいお豆のパパドチップスと一緒に楽しみください。



ケールとアボカドのメランジェサラダ (VG/GF) T

2200

“メランジェ”とは「混ぜる」という意味のフランス語。
 たっぷりの新鮮なケールと、様々なデリを一緒に楽しめるボリューム満点のサラダプレートです。



T: テイクアウト可 / VG: ヴィーガン対応 / GF: グルテンフリー
 ※表示価格は全て税込です。