

# お食事

# かき氷

# お飲みもの

季節野菜のサラダと  
スープのセット 1,250yen

葉野菜と数種のデリサラダ、鶏胸肉のハムに  
季節のスープがつきます  
野菜が盛りだくさんのプレート

欧風豚軟骨カレー 1,150yen  
大盛り + 100yen

3日間煮込んだ玉ねぎブイヨンと、  
自家製の鶏だしを使ったコク深いカレー  
ライスは玄米と白米をブレンド  
キャロットラペ、キャベツマリネ、  
しょうが漬けがつきます

## SET DRINK

+ 200 yen コーヒー / 紅茶 / オレンジジュース

+ 300 yen カフェオレ / レモネード

## SET DESSERT

+ 550 yen かき氷

+ 400 yen 黒米入りぜんざい

杏仁(きょうにん)氷 1,400yen

杏仁シロップ / ジャスミンシロップ  
自家製練乳 / 季節の果実蜜 / 果物 / 緑豆

杏仁豆腐の材料となる南杏と皇杏を煮出してつくった杏仁蜜に  
ジャスミンなど特製シロップ小鉢を数種、旬の果物、豆を  
トッピングしたスペシャルなかき氷です

旬の果物蜜 900yen

— 別紙をご覧ください

有機抹茶と小豆 900yen

有機ほうじ茶と小豆 900yen

レモンティとレモンカード 900yen

## DESSERT

黒米入りぜんざい 600yen

マフィンセット 800yen

マフィン一種にドリンク  
(コーヒー / 紅茶 / カフェオレ / レモネード)か  
スープがつきます

+ 350yen マフィン1つ追加

コーヒー (HOT/ICE) 500yen  
— ポット付き

宮崎県産有機紅茶 (HOT/ICE) 500yen

カフェオレ (HOT/ICE) 550yen

自家製レモネード (HOT/ICE) 550yen

チャイミルクティ (HOT/ICE) 600yen

季節のドリンク 550yen

— 別紙をご覧ください

ジャスミンシロップソーダ 550yen

オレンジジュース 400yen

メニューは全て税込み価格です

お一人様1オーダー制でお願い致します(お子様除く)