



VEGAN



VEGETARIAN



GLUTEN-FREE



## CREAMY MUSHROOM SOUP BREAD BOWL

キノコのパングラタンとホリデーサラダ +1drink

¥1,400

オープンでこんがり焼いたパンの中に濃厚なマッシュルームスープを注ぎあつあつのチーズをトッピング。ポテト、ラディッシュ、姫ニンジン、ナッツが入ったフレッシュサラダを添えた、見た目も華やかなウインタープレート。

A rich mushroom soup served in oven-baked bread topped with melting cheese. Accompanied with a colorful salad mixed with potato, carrot, radish and nuts. A hearty and wintery plate.



## SMOOTHIE BONBON APPLE ROSE X JASMINE

スムージーボンボン アップルローズ×ジャスミン

¥1,000

粉雪が舞うウインターガーデンをイメージした冬限定のスムージーボンボン。甘酸っぱいりんごのスムージーとクローブが効いたソイクリームが組み合わさった大人の味。バラをモチーフにした旬のりんごとジャスミンジュレのトッピングを五感で楽しめるホリデードリンク。

A winter limited smoothie bon bon made from fresh apple smoothie, with layers of spiced soy whipped cream. Decorated with edible rose petals, jasmine jelly and a flower-shaped apple, experience the holiday feel with all five senses.



## WINTER SOY CHAI LATTE

ウインターソイチャイラテ

¥700

香り高いスパイスと甘みが特徴の豆乳チャイラテの上になっぶりのソイクリームとスーパーフードのビーポーレンのほかドライストロベリー、アーモンド、レーズンをトッピング。

※ドリンクの豆乳は牛乳にも変更できます。

A spicy and fragrant hot chai latte made with soy milk. Topped with whipped soy cream, superfood bee pollen as well as dried strawberry, almonds, and raisins.

※Soy milk can be substituted for regular milk.



## SWEETS

Our food is filled with colorful veggies and fresh fruits for those who want to lead a healthy life embraced in plants.

V VEGAN VG VEGETARIAN GF GLUTEN-FREE



### SOY CREAM PANCAKE V

ソイクリーム パンケーキ

¥900

ふわふわのパンケーキ生地には食物繊維たっぷりのグリーンバナナとホワイトテフの2種類のスーパーフードをブレンド。優しい甘みが特徴の豆乳ホイップクリームにメープルシロップ、ヘンプシードナッツ、ミックスベリーコンポートのソースを掛けて。

A vegan pancake made with a blend of superfoods including green banana resistant starch, white teff powder and hemp seed nuts. Served with fluffy whipped soy cream, hemp seed nuts, and mixed berries and maple syrup.



### ALMOND MILK PUDDING V

アーモンドミルクプリン

¥600

豆乳とアーモンドミルクに松の実を加え、ココの中にもほのかな甘さが味わい深いなめらかプリン。

A vegan pudding made out of soy milk, almond milk, and pine nut, creating a rich and smooth flavor.



### CLASSIC TIRAMISU V

クラシック ティラミス

¥650

マスカルポーネ風のこっくりクリームとコーヒーが香るバゲットを層にしたティラミス。リッチなテイストの中にもレモンピールでさっぱりとしたアクセントを。

A vegan take on the classic dessert. Made with vegan cheese, whipped soy cream and a baguette soaked in coffee syrup. The hint of lemon peels in the layers make it refreshing and light.



### RASPBERRY TIRAMISU V

ラズベリーティラミス

¥650

マスカルポーネ風のこっくりクリームとコーヒーが香るバゲットの層の間に甘酸っぱいミックスベリーソースが入ったオリジナルティラミス。

Our classic vegan tiramisu made with sweet and sour mixed berry sauce topped with raspberry powder.



### SMOOTHIE BONBON STRAWBERRY×STRAWBERRY

スムージーボンボン ストロベリー × ストロベリー

¥1,000

いちご・いちごプリンのスムージー・ホイップクリームを三層に。いちご、グラノーラをのせて。

Strawberry, strawberry pudding smoothie, and whipped cream in three layers. Topped with granola and strawberry.