



- ご注文とお会計は正面カウンターでお願いいたします。
- 食物アレルギーの方はスタッフまでお申し付けください。
- デザート単品でのご注文は1ドリンク制とさせていただきます。

定食

週替わり定食

¥1,400

出汁/こんぶ土居 (大阪)、いりこのやまくに (香川)
米、味噌/お米の家倉 (滋賀)
野菜/ベジテラスバンビ (大阪)、ポニートーン (大阪)

ヌードル

金時豚ペッパーポークとハーブミックスフォー

¥1,300

金時豚/徳島

豆乳ベジタブルヌードル

¥1,300

植物性食材、小麦麺使用。野菜出汁をベースに豆乳、タマリンドを合わせたスープ

米粉のクレープ オーガニック米粉100% 使用のグルテンフリー

生ハムとパルミジャーノ

¥1,500

14ヶ月熟成させたパルマ産生ハム

熟成燻製ベーコン、メープル、チーズソース

¥1,400

ベーコン/ニクラウス (福島) オーガニックメープルシロップ、チェダーチーズソース

ソーセージとスクランブルエッグ、トマトソース

¥1,300

ソーセージ/ニクラウス (福島) 卵/北坂養鶏場 (淡路島)

デリプレートとフェネルシードのチャパティ

¥1,300

期間限定

季節のケーキ

苺のショートケーキ

¥950

さくらたまごのジェノワーズ、シャンティ、フレッシュ苺

ホワイトチョコとストロベリーのタルト

¥850

ダイヤモンド、ホワイトチョコ、カスタード、フレッシュストロベリー

タルト・フロマージュ ショコラ

¥850

パートシュクレ、チーズムース、オレンジマーレード、チョコレート

FOOD

SPECIAL

COFFEE 京都 unir のスペシャルティコーヒー

ドリップ

¥650

深煎り_ホンジュラス ロスケッツアーレス

浅煎り_ブルンジ カヤンザ マシヤ

アイスコーヒー

¥550

アメリカノ

¥550

コーヒー本来の味わいを味わっていただきたい為、ミルクやお砂糖はお付けしていません
必要な方はスタッフまでお申し付けください

TEA

スーチェ オリジナルブレンド 渋みと甘味のバランス良い味わい

(H/I) ¥650

茎ほうじ茶

(H/I) ¥650

台湾茶

(H) ¥650

東方美人_発酵度が高く紅茶に近い味わいの烏龍茶

茉莉白龍珠_ジャスミンティー

文山包種茶_軽発酵の緑茶に近い味わい

JUICE

自家製ジンジャーレモネード

(H/I) ¥650

りんごジュース

善積農園_無添加ストレート果汁100%

¥600

ホワイティースパークリング

白豪銀針茶を使用

¥750

ノンアルコールシードル

りんごの酸味とバニラの香り

¥750

ALCOHOL

ハートランド

¥750

フルーツスパークリングワイン [アップル/グリーン/カルヴァドス]

¥850

SEASONAL DRINK

ほうじ茶ラテ

奈良_嘉兵衛本舗のほうじ茶を使用。

(H/I) ¥650

ジャスミンミルクティー

台湾_茉莉白龍珠使用、無糖。

(H/I) ¥650

シュラブ [オレンジ×ジンジャー]

¥750

果物やハーブを漬け込んだビネガードリンク

米粉のクレープ (sweets) オーガニック米粉100% 使用のグルテンフリー

自家製塩バターキャラメルソースとバナナ

¥900

蜂蜜とバター

¥900

蜂蜜/ワヤナ養蜂_小豆島

焼き菓子

焼き菓子のプレート

¥800

お好きなカヌレ3個とスコーンやマフィン、プールサンドなどから1つお選びください