

# MENU

ランチプレート 1,300 円 (込)

ドリンク付きは+200 円 小盛は-200 円

## 【生米パンプレート】

- ・ 稲美町産のお米を使った生米パン(4切)

小麦粉、米粉、卵不使用。お米と発酵調味料をメインに作りました

- ・ オーガニックサラダ
- ・ 自家製発酵食品を使用したサラダチキン
- ・ 地元野菜の自家製ピクルス ・ 今日一品
- ・ 本日のスープ ・ 発酵ドリンクミキ

---

## 【かまどご飯プレート】 ※限定10食

- ・ 稲美町産のお米を使った羽釜ご飯

地元農家さんの作る厳選されたお米を当日、薪で炊き上げています！

- ・ 卵かけご飯セット (新鮮卵 1 個+鰹節)
- ・ 地元野菜の自家製ピクルス
- ・ 自家製みんなの食ベラー ・ 今日一品
- ・ 本日のスープ ・ 発酵ドリンクミキ

# MENU

## ドリンクメニュー

- ・リマテの循環コーヒー 550 円（税込）
- ・リマテのアイスコーヒー 600 円（税込）

原産国：コロンビア 産地：シエラネヴァダエリア

製造所：兵庫県加古川市 焙煎方法：土鍋手焙煎

有機栽培で生産されたコーヒー生豆を土鍋でじっくりと

焙煎する事で豆の中心部までふっくら焼きあがる。

柔らかく丸みがある穏やかな酸味が特徴のコーヒーです。

### ・客家擂茶 550 円（税込）

20 種類以上の豆、穀物類を擂り（すり）つぶした

客家民族に何百年も前から飲まれている台湾の伝統茶です。

「1日に3杯飲めば終日疲れ知らず、あなたを98歳まで生かす」

とも言われています。きな粉のようなお味で

ほんのり甘みがあり、ビタミン、食物繊維が豊富です。

# MENU

## ドリンクメニュー

・サササの草花木薬膳茶 550円（税込）

ハーブティーや漢方が苦手な方でも美味しく飲める薬膳茶

### ① 整え、補い茶

ほうじ茶をベースになつめ、クコの実、黒豆がブレンドされ

シナモン香る身体を温める効果があるお茶

### ⑤いのち、はぐくみ茶（ノンカフェイン）

気を補う「なつめ」、血を補う「蔓どくだみ」が配合され

紫蘇やオレンジの皮が胃腸を助けるルイボスティーがベースのお茶

### ⑥いのち、よろこび茶（ノンカフェイン）

腎機能を補うとされる「黒豆」「よもぎ」「クコの実」「桑の葉」を

ベースに血を補う「たんぽぽの根」を加え、薔薇が香るお茶

# MENU

## ドリンクメニュー

・オーガニックリンゴジュース

通常サイズ 550円（税込）

お子様コップ 250円（税込）

## 発酵ドリンク

・コンブチャ ストレート 550円（税込）

・コンブチャ フルーツ入り 650円（税込）

酸味と甘みが効いたフルーツティーの様な味わいの

紅茶をベースに発酵させて作ったドリンク

・発酵ドリンク ミキ 550円（税込）

奄美大島に古くから伝わるサツマイモと

お粥を乳酸発酵させて作るドリンク