

DINNER MENU

Recommend



VEGAN

ふれ植彩りサラダボウル ¥990

味のあるサラダリーフや彩のある野菜を詰め込んだ有機野菜を中心としたサラダボウル。



はちみつとチーズのフルーツサラダ ¥800

ハチミツとチーズ、季節のフルーツを合わせたフレッシュなサラダです。



VEGAN 対応可

ハーバルフレンチフライ ¥750

定番のポテトフライをフレッシュハーブと合わせ、爽やかに仕上げました。お酒に間違いなく合う1品です。

※VEGAN 対応ご希望の際はスタッフにお声がけください。



VEGAN

季節野菜のスープ ¥550

季節の美味しい野菜の旨みを余すことなくポタージュにしました。日によって異なります。詳細はスタッフにお尋ねください。

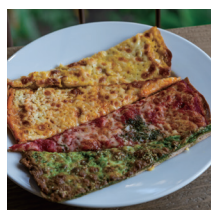


ナチュラルチキンのチーズドリア ¥1,300

オーガニック飼料を中心にフリーレンジで育ったナチュラルなチキンをたっぷりチーズでドリアにしました。

Pizza

スペルト小麦と有機野菜のピッツァ



4種のピッツァアソート ¥1,500

ピッツァを盛合せにした1皿。ハーフサイズのピッツァがお得にお楽しみ頂けます。

スライスピッツァ



ケール&セサミのピッツァ ¥660

ビーツ&ハーブバターのピッツァ ¥660

人参と甘酒バターのピッツァ ¥660

かぼちゃとカシューのピッツァ ¥660

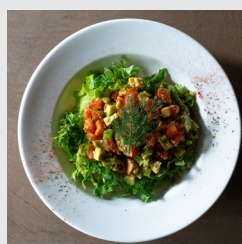
Plate



シャリアピンソースのグラスフェッドビーフハンバーグ

アニマルウェルフェアに沿って飼育されたグラスフェッドビーフを使用した旨みたっぷりのハンバーグ。コクウmana自家製ソースでご飯が進む1品。

¥1,500



サーモンポキボウル

サーモンにアボカド、ごま油、醤油を混ぜ込んだサーモンポキをサラダとご飯と一緒に盛り付けた、ヘルシーな一品です。

¥1,600



VEGAN

ボタニカルグリーンカレー

ハーブを2段仕込みで入れたバーバルな VEGAN グリーンカレーに特製のハーブライスを合わせた、食べて植物を感じることができるグリーンカレーです。

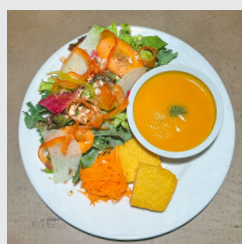
¥1,600



エスニックまぜそば

お米の麺を、豆豉を使った濃厚な肉味噌と酸味の効いたピクルスで頂くまぜそば。レモンを絞ってお召し上がりください。

¥1,300



VEGAN

ガーデンサラダプレート

たっぷりサラダと冷菜、季節野菜のスープ、コーンブレッドが一つになったプレート。日替わりの詳細はスタッフにお尋ねください。

¥1,300

Kids' menu



キッズハンバーグプレート ¥1,100

グラスフェッドビーフのミニハンバーグとご飯がセットになったお子様プレートです。



キッズカレープレート ¥950

お子様用の甘めのカレーとご飯がセットになったお子様プレート。

※表示価格は 10% 税込です。

アレルギーのある方はスタッフにご相談ください。

About our menu

about vegetable

野菜は自家栽培の野菜や、千葉の柴海農園さんの美味しい野菜。

サラダのトッピング野菜や、ピザのソースに使われている野菜は千葉の柴海農園さんの有機野菜を使用させていただいています。ヒトにも地球にもサステナブルで優しい美味しいピッツァです。農薬も化学肥料も使わず、年間 60 品目ほどのやさいを栽培しています。人間と同じで健康に育ったやさいは、病気にもなりにくく、多少の虫にも負けません。やさいが健康に育つための環境を整えるのが農家の仕事と考えているそうです。毎年、土壌分析をし、通常の農家の 3 倍以上の植物性有機物を畑に入れて、微生物豊かな、健全な土づくりをされています。



about pizza dough

石臼引きスペルト小麦の全粒粉 100% の贅沢ピザ生地

ピザには、品種改良される前に近い小麦の祖先ともいえるべき北海道産のスペルト小麦の全粒粉を 100% 使用しています。口当たりがよいように、かなりクリスピーな生地に仕上げ、軽い食感で頂けるように工夫しています。スペルト小麦は、通常的小麦に比べグルテンが少ないグルテンレスで近年注目されています。

about pizza sauce

有機野菜をふんだんに使った贅沢ソース

ピザ生地のソースは、通常のトマトソースではなく、柴海農園さんの有機野菜を贅沢に使っています。ピザだけど、野菜がたくさん食べられるピッツァを目指しています。



about meat

私たちのお出しするお肉のこと



カフェでお出ししているお肉は、成長ホルモン / ワクチン / 抗生物質不使用、オーガニック飼料中心の飼育、フリーレンジなど、アニマルウェルフェアや飼育環境などに配慮したものを中心に選んでいます。自然に近い環境で育った地球にも人にも優しいお肉です。そんなことも頭の片隅においてお料理を楽しんで頂けたら嬉しいです。

about drink

飲みものだって自然派



ドリンクに使用するシロップにもこだわりました。フレンチアルプスの透き通る高品質の“天然水”を使用し、精製砂糖ではなく、サトウキビを使用して作りました。保存料、人工着色料は使用せず、天然由来成分にこだわっています。生成方法や成分も安心できるヴィーガン・ハラル認証を取得しています。ナチュラルな素材のおいしさをご堪能ください。

instagram



LUNCH 11:00 - 14:30

CAFE 14:30 - 17:00

DINNER 17:00 - 21:00

FOOD 20:00 (L.O.)

DRINK 20:30 (L.O.)

DINNER MENU

Recommend



VEGAN

Organic salad bowl ¥990

Using organic vegetables.



Fruit salad with honey and cheese ¥800

Rich honey from shibuya with cheese and seasonal fruits in salad.



VEGAN

Herbal french fries ¥750

Classic fries tossed with fresh herbs for a light, refreshing finish. They're the perfect pairing for any drink.

※Vegan options are also available.



VEGAN

Seasonal vegetable soup ¥550

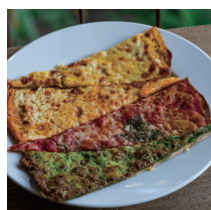
Potage made with delicious seasonal vegetables. Please ask our staff for details as it changes daily.



Natural Chicken Cheese Doria ¥1,300

A comforting Doria featuring high-quality natural chicken—raised free-range and fed mainly on organic feed—baked to perfection with plenty of melted cheese.

Pizza



4 Pizza Assortments ¥1,500

4-Variety Pizza Platter. Enjoy 4 types of half-sized pizzas at a great price!

A slice of pizza



Kale with sesame pizza ¥660

Beetroot with herb butter pizza ¥660

Carrot with cheddar cheese pizza ¥660

Pumpkin with cashews pizza ¥660

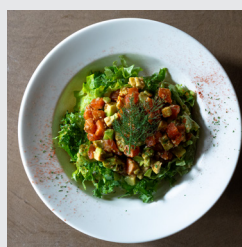
Plate



Grass-fed hamburger steak with shaliapin sauce.

Flavorful grass-fed beef hamburger steak, raised with a focus on animal welfare. Paired with our rich homemade sauce,

¥1,500



Salmon Poke Bowl

A healthy dish featuring salmon poke—salmon tossed with avocado, sesame oil, and soy sauce—served alongside a fresh salad and rice.

¥1,600



VEGAN

Botanical Green Curry

A green curry that lets you truly experience the essence of plants. This aromatic vegan green curry features a double-infused herb blend, perfectly paired with our special herb rice.

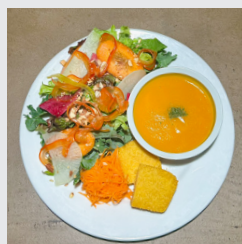
¥1,600



Ethnic Mazesoba (Brothless Rice Noodles)

Rice noodles served with a rich minced meat miso seasoned with douchi (fermented black soybeans) and tangy pickles. Please enjoy it with a squeeze of fresh lemon.

¥1,300



VEGAN

Garden Salad Plate

Assorted platter with a hearty salad, a chilled appetizer, seasonal vegetable soup, and cornbread. Please consult our staff for today's daily selection.

¥1,300

Kids menu



Kids Hamburger Plate ¥1,100

A children plate with a mini hamburger steak made from glass-fed beef and rice.



Kids Curry Plate ¥950

Children plate with sweet curry and rice for children.

※All prices include 10% consumption tax.

Please consult our staff if you have any allergies.

About our menu

about vegetable

Using vegetables from SHIBAKAI FARM in Chiba.

The vegetables used for the salad toppings and pizza sauce are organic vegetables from shikai farm in chiba,japan. they grow about 60 vegetables a year without using pesticides or chemical fertilizers. Vegetables grown in good health are less susceptible to disease and few insects. Every year, they analyzes the soil and adds more than three times the amount of organic matter to the field than a normal farmer to create a healthy soil rich in microorganisms.



about pizza dough

100% whole grain stone-ground spelt pizza dough.

The pizza is made with 100% Hokkaido spelt whole wheat flour. the dough is made to be crispy and light in texture. Spelt wheat has been attracting attention in recent years because it is gluten-free and contains less gluten than regular wheat.



about pizza sauce

Using lots of organic vegetables

The sauce for the pizza dough is not the usual tomato sauce, but organic vegetables from Shikai farm. We aim to create pizza that lets our customers eat lots of vegetables

about meat

THE MEAT WE SERVE



At our cafe, we care about the journey of our food. Our meat is thoughtfully sourced from free-range environments that respect animal welfare—raised on organic feed and completely free of growth hormones, vaccines, or antibiotics. It's better for the earth, and better for you. We invite you to savor each bite, knowing the care behind every dish.

about drink

EVEN COCKTAILS ARE NATURAL



We also pay special attention to the syrups we use in our cocktails. We use high quality, crystal clear natural water from French alps and cane sugar instead of refined sugar. No preservatives or artificial colors are used, and we stick to naturally derived ingredients. The production method and ingredients.

instagram



LUNCH 11:00 - 14:30

CAFE 14:30 - 17:00

DINNER 17:00 - 21:00

FOOD 20:00 (L.O.)

DRINK 20:30 (L.O.)