



Cosme Kitchen Adaptation

CLEAN EATING BUFFET SALAD & DELI



「厳選野菜 × スーパーフード × 発酵食品」

体に良いものをバランスよく、好きなだけ

ハーブやスーパーフード、発酵食品、毎日の生活に摂り入れたい厳選した良質なオイルなど素材にこだわって考案した、健康的に美しくなるためのオリジナルのデリと、栄養豊富な季節の野菜と雑穀、スーパーフードなど充実したトッピングが自慢のナチュラル&オーガニックサラダバー。目的に合わせて選べる美容液のようなドレッシングを季節に合わせて常時4~5種類用意しました。

*スーパーフードとは、消費者庁などの公的機関が認定する機能性を表示できる「保健機能食品」ではありません。「栄養バランスがとれている」「一般的な食品より栄養価が高い」とされている食品の通称です

01. クリーンイーティングビュッフェ

クリーンイーティング
ビュッフェ単品 2,178yen(税込)

お食事とセットでご注文
(スイーツを除く) +1,628yen(税込)

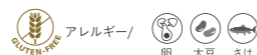
3~6歳のお子様 税込 748yen
7~12歳のお子様 税込 1,188yen

RICE BOWL

新潟産コシヒカリの特撰源泉米を使用。
自家製の植物性完熟堆肥を使用した、こだわりの大野式無農薬栽培農法。
豊富な栄養と優れたデトックス効果が期待できる、安全と美味しさを追求した玄米です。

02. 炙りサーモンとアボカドのAdaptationライスボウル RENEWAL! 税込 1,848yen

香ばしく炙ったサーモンに、アボカドと温玉を合わせ、ハーブやスーパーフードを散らした人気のライスボウル。
黒ニンニクと生姜の自家製照り焼き風ソースにヴィーガンスパイシーアイオリソースの組み合わせが、食欲をそそります。



03. スパイシーソイミートのVEGEタコライス TAKEOUT OK 税込 1,738yen

ジューシーなソイミートとスパイシーチリコンカンに、フレッシュなトマトやアボカドなどたっぷりの野菜が自慢のベジタコライス。



04. ジューシーソイミートの油淋鶏風VEGEからあげ丼 TAKEOUT OK 税込 1,738yen

大人気のソイミートからあげに、玄米黒酢と玉ねぎや長ネギを加えた油淋鶏風味だれをたっぷりかけ、彩り野菜と自家製豆乳タルタルソースを添えた絶品ライスボールです。



05. 本日の Adaptation VEGANカレー TAKEOUT OK 税込 1,628yen

トマトや玉ねぎ、生姜、ココナッツミルクなどをじっくりと丁寧に煮込み、野菜の旨みやコクが広がる様々なスパイスをブレンドした自慢のヴィーガンカレーです。隠し味の味噌や塩麹もポイントです。



MAIN

ナチュラルビーフのグリルハンバーグ
~きざみ野菜の和風おろしぼん酢~

06. TAKEOUT OK 税込 2,178yen

ナチュラルビーフの凝縮された旨みと肉汁が溢れる、こだわりのハンバーグ。季節のきざみ野菜や薬味と大根おろしを合わせた“特製おろしぼん酢だれ”をたっぷりと掛けました。さっぱりと美味しい、食欲をそそるメインの一皿です。玄米ごはんをお付けすることができます。
ご希望の際は、スタッフへお申し付けください。



PASTA

たっぷりの厳選野菜と共に、様々なテイストの麺料理をご用意しています。有機パスタやこだわりの玄米麺でお楽しみください。



+税込220円でグルテンフリーパスタへの変更も可能。

有機豆乳と甘酒の旨辛担々麺

07. 税込 1,738yen

有機甘酒や豆乳でまろやかに仕上げた特製担々スープに豆板醤や山椒油を加え辛さを表現しました。新潟県産の源泉米に、さといもを練りこんだ、のど越しの良い“玄米麺”を使用しています。生姜香る大豆ミートの肉味噌を添えることで、深みのあるコクをお楽しみいただけます。



アレルギーノ 小麦 大豆 ごま 有精卵の温泉卵 +110yen (税込)

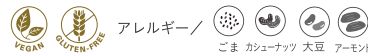


フレッシュハーブと有機ココナッツミルクのVEGANパッタイ

TAKEOUT OK

08. 税込 1,738yen

たっぷりのパクチーと香り高いハーブにライムを添えて、濃厚なココナッツミルクがエスニックさを引き立てた女性人気No.1のオリジナルパッタイ。



鴨のラグー 生パスタ 有機バルサミコとポルチーニの香り

TAKEOUT OK

09. 税込 1,848yen

鴨と野菜をオーガニックバルサミコと赤ワインでじっくり煮込んだ、程よい酸味に奥深いコクと旨みが広がるラグーパスタ。生麺のタリアテッレとほんのり香るポルチーニが、お酒にもピッタリな大人の逸品。

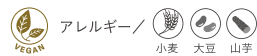


きのことと和ハーブ、柚子のとろろパスタ

RENEWAL!

10. 税込 1,628yen

旬のきのことたっぷりの和ハーブをMIXし、食物繊維が豊富な国産長芋のすりおろしを合わせました。昆布やきのこから旨みを引き出した、柚子が香るざっぱり和風パスタです。



OUR FOOD



VEGAN (ヴィーガン)

肉、魚、乳製品、卵、蜂蜜など、一切の動物性食品を使用しておりません。



GLUTEN-FREE (グルテンフリー)

小麦や大麦、ライ麦などの穀物の胚乳から生成されるタンパク質を含む食品を使用しておりません。



RAW FOOD (ローフード)

素材そのものの栄養や酵素をなるべく壊さずに体に取り入れることができるようにするため、なるべく生のままか、全工程を48℃以下で調理しております。



QRコードを読み込んでメニューをご覧ください。

*アレルギーをお持ちのお客様は予めスタッフへお申し付けください

SWEETS

Adaptationのスイーツは、なるべくからだに優しい素材を使用した“ヘルシーなのに美味しい”自慢のギルトフリースイーツです。

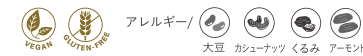
11. VEGANソフトクリーム VEGANアフォガード 税込 748yen 税込 968yen

乳・卵・砂糖不使用の有機豆乳と有機甘酒で作った優しい甘さのソフトクリームと、ほろ苦いあたたかなノンカフェインコーヒーをゆっくり注ぐ、カカオニブの食感がアクセントのオリジナルアフォガード。



12. VEGANソフトクリームパフェ ベリーソース RENEWAL! 税込 1,518yen

有機豆乳と厳選バナラの寒天プリンをベースに、ベリーソースとミックスベリーを合わせて作った人気No.1 スイーツ。豆腐とナッツのガトーショコラやチョコグラノーラを層に加え、トップはAdaptation自慢の有機豆乳甘酒ソフトで仕上げました。



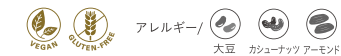
13. VEGANソフトクリームパフェ 抹茶ずんだ RENEWAL! 税込 1,518yen

国産枝豆から作られたずんだペーストに抹茶のわらび餅、大麦グラノーラなどを組み合わせた大人の和パフェ。有機豆乳甘酒ソフトやほろ苦い自家製デーツ寒天、トップの新潟県産食べる米ぬかも魅力です。



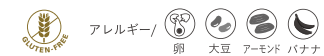
14. 季節のVEGANバイクドチーズケーキ TAKEOUT OK 税込 968yen

動物性食品は一切含まず、植物性原料のみで作ったヴィーガンバイクドチーズケーキ。自慢の濃厚なコクと口当たりを、是非お楽しみください。※詳細はスタッフへお尋ねください



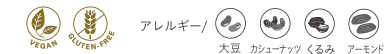
15. 完熟バナナとカカオニブ、ココナッツの米粉パウンドケーキ TAKEOUT OK RENEWAL! 税込 968yen

濃厚な完熟バナナをたっぷり使用し、アクセントにカカオニブとココナッツファインを加え、米粉でしっかりと焼き上げました。小麦粉、白砂糖不使用のグルテンフリーケーキです。ヴィーガンクリームと共に召し上がりください。



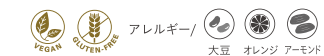
16. ナッツと豆腐のグルテンフリーガトーショコラ TAKEOUT OK 税込 968yen

米粉と豆腐を使用したナッツたっぷりのグルテンフリーガトーショコラ。VEGANソフトクリーム添え。



17. 人参とオレンジのグルテンフリーケーキ TAKEOUT OK 税込 968yen

オレンジのさわやかな酸味と香りがグセになる、米粉使用のキャロットケーキです。



18. 1ドリンクセット TAKEOUT OK 税込 528yen

オーガニックコーヒー、オーガニックアールグレイティー、本日のブレンドハーブティー(すべてHOT or ICED)からおひとつお選びください。

