



# Cosme Kitchen Adaptation

Cosme Kitchen Adaptation は、  
「おいしく食べて、心も体も美しくなる」  
CLEAN EATING (クリーンイーティング) を  
コンセプトにしたカフェレストラン。

Adaptation (アダプテーション) = (状況などに合わせて) 順応・適応・変化すること。  
Adaptation という名前には、発酵食品や玄米菜食など日本の食文化を大切にしながらも、  
マクロビオティックやローフード、ヴィーガン、グルテンフリーなど様々な食事の手法を  
Adapt (順応・適応・変化する) して取り入れ、今の自分に必要な食事を Adapt しながら  
楽しんでもらいたいという想いが込められています。  
また、様々なジャンルで活躍する方々の想いと私たちの想いを Adapt させたコラボレー  
ションによる、新しいナチュラル & オーガニックフードをご提案いたします。

できるだけ自然に近い食材を選び、体に良いものをシンプルにバランスよく取り入れた  
オリジナルレシピによる有機野菜・特別栽培の野菜やフルーツをふんだんに使用した  
ボリュームたっぷりのアダプテーション自慢のサラダバー & デリや料理が楽しめます。  
また話題の「JUICERY by Cosme Kitchen」のコールドプレストジュース、スーパーフード  
スムージーや、世界中から厳選されたピオワインを是非お楽しみ下さい。


The organic cafe restaurant *Cosme Kitchen Adaptation*  
develops the concept of Clean Eating: “Eat healthy,  
take care of your soul and body to be more beautiful”.

The name Adaptation convey the idea of a mix between Japanese eating culture  
and new trends such as macrobiotic, raw foodism, vegan, and gluten  
free. With Adaptation we aim to create a restaurant where everyone can  
enjoy the same meal, regardless of their eating habits. While adapting  
and combining these different trends, we want to set a new concept of  
organic food. We choose as much as possible products from local areas,  
as well as organic fruits and vegetables, available on salad buffet,  
to offer you healthy and well balanced organic recipes. We offer menu  
inspired by vegan, gluten free, raw foodism, and macrobiotic standards.  
Enjoy our fresh pressed juices from “JUICERY by Cosme Kitchen”, and a  
careful selection of imported organic wines in the world.

# SWEETS

Adaptation のスイーツはなるべく体に負担をかけない素材で、  
ヘルシーなのに美味しい、自慢のビューティースイーツ。




VEGAN ICE CREAM PARFAIT BERRY SAUCE  
**VEGAN ソフトクリームパフェ ベリーソース**  1,280yen (税抜)

マキベリー、アサイー、ゴジベリーなどのスーパーフードとストロベリー、ブルーベリーを  
贅沢に使用したベリー好きにはたまらないパフェ。

VEGAN ICE CREAM PARFAIT MACHA & GREEN SOY BEAN SAUCE  
**VEGAN ソフトクリームパフェ 抹茶ずんだ**  1,280yen (税抜)

スーパーフードのモリンガ、有機抹茶をブレンドしたベースに、有機の枝豆から丁寧に  
作られたずんだの組み合わせが新しい“和”スイーツ。

VEGAN ICE CREAM / VEGAN AFFOGATO  
**VEGAN ソフトクリーム / VEGAN アフォガード**  600yen (税抜) / 880yen (税抜)

乳・卵・砂糖不使用の有機豆乳と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  
チコリ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。

RASPBERRY CACAO RAW CAKE  
**ラズベリーカカオローケーキ**    880yen (税抜)

小麦粉・卵・乳製品・白砂糖を一切不使用。素材が持つ酵素などの栄養素をなるべく壊さずに調理。  
ビタミン・ミネラルなど栄養豊富なローケーキはアダプテーションのおすすめ。

MANGO AND PINEAPPLE RAW CAKE  
**マンゴーとパインのローケーキ**    580yen (税抜)



デーツやナッツで作った栄養たっぷりのクラフト生地、美容に嬉しいマンゴーと  
パインに、ココナッツミルクや豆乳ヨーグルトを使った、2層のローケーキです。

MATCHA FIBER POUND CAKE  
**抹茶ファイバークラウドケーキ**   780yen (税抜)



乳製品・白砂糖は不使用。食物繊維が豊富なコールドプレストジュースのバルブと、厳選された香り豊かな  
有機抹茶をふんだんに使ってふんわりと焼き上げた、米粉使用のグルテンフリーパウンドケーキです。

GLUTEN-FREE NUTS AND TOFU GATEAU CHOCOLAT  
**ナッツと豆腐のグルテンフリーガトーショコラ**   880yen (税抜)

米粉と豆腐を使用したグルテンフリーのガトーショコラ。  
カカオの風味とたっぷりのナッツ、しっとりとした食感が絶妙にマッチ。

VEGAN MUFFIN (CRANBERRY & PISTACHIO / FIG & CACAONIBS)  
**VEGAN・グルテンフリーマフィン  
(クランベリーとピスタチオ / 黒イチジクと有機カカオニブ)**   780yen (税抜)

精製された小麦粉や白砂糖は一切不使用。植物性の素材のみを用いたココロと  
カラダにやさしいチアシード入りの食べごたえあるヴィーガンマフィンです。

CARROT AND ORANGE GLUTEN FREE CAKE  
**人参とオレンジのグルテンフリーケーキ**   780yen (税抜)

精製された小麦粉や白砂糖は一切不使用。オレンジのさわやかな  
酸味と香りがクセになる、米粉使用のキャロットケーキです。



VEGAN ソフトクリームパフェ (ベリーソース / 抹茶ずんだ)



ラズベリーカカオローケーキ



VEGAN・グルテンフリーマフィン  
(クランベリーとピスタチオ)



人参とオレンジのグルテンフリーケーキ