

CLEAN EATING



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。また酵素やビタミン、ミネラルが豊富なコールドプレスジュースやスーパーフードスムージー、世界中から厳選された自然派ワインも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 inspirited by vegan, gluten free, raw foodism, and macrobiotic standards. Enjoy our fresh pressed juices and a careful selection of imported natural 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、自慢のギルトフリースイーツ。



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 MATCHA & GREEN SOY BEANS 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

680yen (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 & PINEAPPLE BEAUTY CAKE

マンゴーとパインのビューティーケーキ

780yen (税抜)

デーツやナツツで作った栄養たっぷりなクラフト生地、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層のアイスケーキです。

LIME & ROSEMARY GLUTEN-FREE POUND CAKE

ライムとローズマリーのパウンドケーキ

780yen (税抜)

爽やかな苦みと酸味の効いたライムに、ローズマリーの香りがとても良く合った、白砂糖不使用の米粉を使用した大人のパウンドケーキ。ヴィーガンクリームと共に召し上がりください。

NUTS & TOFU GLUTEN-FREE GATEAU CHOCOLAT

ナツ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ツツ、しっとりとした食感が絶妙にマッチ。

VEGAN MUFFIN (CRANBERRY & PISTACHIO / FIG & CACAO NIBS)

VEGAN・グルテンフリー マフィン

880yen (税抜)

(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)
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ロ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米粉のヴィーガンマフィンです。

CARROT & 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、米粉使用のキャラットケーキです。



*価格は全て税抜表記となっております