

# RICE BOWL

自家製の有機発芽玄米を使用。厳選した国産の有機玄米を発芽させることで、通常の玄米よりも栄養価がアップし、旨みと甘味のあるもっちりとした味わいをぜひ楽しみ下さい。

## SOY MEAT “TACO RICE”

### ソイミートのVEGEタコライス



単品 1,480yen (税抜)

ジューシーなソイミートとスパイシーなチリコンカンにたっぷりの野菜が自慢のタコライス。男女問わず人気の一品。



ソイミートのVEGEタコライス

## FRIED SOY MEAT RICE BOWL

### ジューシーソイミートのVEGEからあげ丼



単品 1,280yen (税抜)

ジューシーなソイミートのからあげとたっぷりの野菜を盛り、有機豆乳マヨネーズを使用したヘルシーなタルタルソースで、食感も楽しい、色鮮やかなライスボールです。



アボカドとサーモンの丼 温泉卵添え

## AVOCADO AND SALMON RICE BOWL

### アボカドとサーモンの丼 温泉卵添え

単品 1,480yen (税抜)

脂ののった新鮮なサーモンとたっぷりのアボカドを自慢のオリジナル梅ソースで食べる、絶品のどんぶりです。



ジューシーソイミートのVEGEからあげ丼

## Adaptation SPICY VEGAN CURRY

### Adaptation スパイシー VEGAN カレー



単品 1,380yen (税抜)

じっくりと炒めた野菜の甘味とココナッツミルクのコク、オリジナルにブレンドしたスパイスが香る、深い味わいのスパイシーカレー。

## NATURAL BEEF SPICY KEEMA CURRY

### なすとトマトのひき肉キーマカレー

単品 1,380yen (税抜)

トマトとなすをふんだんに使用し、ナチュラルビーフのひき肉とオリジナルスパイスで仕上げた絶品キーマカレー。一度食べると病みつきになる一品。

# MAIN

ナチュラルミートや旬のお魚など、Adaptationが厳選した素材を使ったメイン料理です。

## GRILLED HAMBURGER WITH VEGETABLES

### たっぷり野菜のグリルハンバーグ

単品 1,900yen (税抜)

厳選したナチュラルビーフを使用し、噛むほどに凝縮された旨みを感じるAdaptationこだわりのハンバーグに、グリルした旬の野菜を添えて。



ナチュラルビーフのハラミ ハーブが香るタリアータ

## SEASONAL WHITE FISH ETHNIC POCHER

### 旬の白身魚と季節野菜のエスニックポシェ

単品 1,900yen (税抜)

旬の白身魚と香り豊かなエスニックハーブでじっくりと煮込んだ、こだわりのポシェ。たっぷりの季節野菜と一緒に楽しみ下さい。

## NATURAL BEEF HERB TAGLIATA

### ナチュラルビーフのハラミ ハーブが香るタリアータ

単品 2,300yen (税抜)

厳選の100%植物性飼料のみで飼育されたナチュラルビーフを使用し、安心・安全なお肉本来の旨みと香りをお楽しみいただけます。香り豊かなハーブと旬の野菜と共に、味わい深いタリアータに仕上げました。

## GRILLED SWORDFISH WITH FRESH SALSA SAUCE

### メカジキのグリル フレッシュサルサソース

単品 1,900yen (税抜)

新鮮なメカジキを両面じっくりと焼き上げ、トマトやアボカドなどの彩り豊かなフレッシュサルサソースと合わせました。ピオワインとも非常によく合う、魚本来の美味を味わえる一品。

## CLEAN EATING BUFFET SET サラダビュッフェセット +1,280yen (税抜)

\*単品をご注文の方は+1,280円 (税抜)で  
サラダビュッフェをご利用いただけます。

\*単品をご注文の方は+1,280円 (税抜)で  
サラダビュッフェをご利用いただけます。

\*価格は全て税抜表記となっております

# APPETIZERS

Adaptation自慢のピオワインが一層美味しくなる、シェフこだわりの前菜メニュー。



## ORGANIC OLIVE

### オーガニックオリーブ



単品 580yen (税抜)

## ASSORTED ORGANIC NUTS AND DRIED FRUIT

### ナッツ&ドライフルーツの盛り合わせ



単品 680yen (税抜)

## ORGANIC TOMATO SHAKSHUKA WITH BAGUETTE

### 有機トマトとスパイスのシャクシュカ天然酵母バゲット添え

単品 1,380yen (税抜)

## SEASONAL ASSORTED VEGETABLE AHIGO

### 季節野菜のアヒージョ



単品 980yen (税抜)

## SHRIMP AND MUSHROOM AHIGO

### 海老とマッシュルームのアヒージョ



単品 980yen (税抜)

## QUINOA AND SALMON TABOULÉ

### キヌアとサーモンのタブレ



単品 980yen (税抜)

## SEASONAL VEGETABLE STICK

### ~BEAT HUMMUS AND SAKE LEES CAESAR DIP~

### 季節野菜のスティック

### ~ビーツフムスと酒粕シーザーディップ~



単品 1,280yen (税抜)

## SEAFOOD AND HERB SALPICON MARINATED

### 魚介とハーブのサルピコンマリネ



単品 1,800yen (税抜)

## SEASONAL FISH CONFIT

### 季節の青魚のコンフィ



単品 1,480yen (税抜)

## HYUGA WILD CHICKEN CONFIT

### 日向地鶏のコンフィ



単品 1,480yen (税抜)