

MEGAN MAY × Cosme Kitchen Adaptation

10/7(mon) ~ 10/31(thu)

Cosme Kitchen Adaptation では、今、世界で最も注目されているサステナブルの先進国、ニュージーランドでサステナブルフードのアイコン的存在として活躍する料理家、ミーガン・メイとのコラボレーションメニューを期間限定でご提供します。
ニュージーランドでベストセラーとなった彼女のレシピ本「LITTLE BIRD GOODNESS」から4レシピを、Cosme Kitchen Adaptation とともに日本食材を使ってアレンジしたスペシャルメニューとなります。

ミーガン・メイ

MEGAN MAY

ローフードやヴィーガンのアイコン的存在としてニュージーランド国内で活躍する料理家・経営者。Little Bird Organics の創始者であり、オークランド市内でおしゃれでヘルシーなローフードを使った料理が楽しめることで人気のカフェ The Unbakery を経営。彼女の出版したレシピ本「The Unbakery」「Little Bird Goodness」はニュージーランドでベストセラーになっている。Little Bird Organics の Instagram フォロワーは 28 万 6 千人、レストランアカウントの Little Bird Kitchen では 60 万人のフォロワーがいる。



Cosme Kitchen Adaptation

MEGAN MAY × Cosme Kitchen Adaptation Collaboration Menu



Tempeh teriyaki donburi bowl 国産テンペの“TERIYAKI”ライスボウル

1,480yen (税別)



アレルギー /  
大豆 ごま

国産大豆を発酵させたお肉のような「テンペ」をミーガン・メイのオリジナル“TERIYAKI”ソースに付け込んで焼きました。食欲をそそる“TERIYAKI”テンペをガリやアボカド、豆乳味噌マヨなどと合わせ、ヘルシーながらも食べ応えのある100%VEGAN 丼の完成です。



Portobello mushroom Benedict ポートベロー (ジャンボマッシュルーム) と カシューオランダースのベネディクト

1,580yen (税別)

アレルギー /  
小麦 カシューナッツ

肉厚でジューシーな国産ジャンボマッシュルームを丸々1個使用したエッグベネディクト風のヴィーガン料理。たっぷりとかかったオランダースソースは、カシューナッツやターメリック、レモン果汁などで口当たり軽くも濃厚でコクがあり、クセになる美味しさ。小麦ふすまのヴィーガンベーグルに合わせてお楽しみください。



Mocha protein smoothy モカ プロテイン スムージー

1,080yen (税別)

アレルギー /  
ごま アーモンド

アボカド、アーモンドバター、タヒニ、カカオパウダー、エスプレッソ、デーツなどエネルギーチャージに役立つ即効性の高い栄養価を詰め込んだスムージー。植物性たんぱく質もしっかりと摂れるのでダイエットやトレーニングをされている方のお食事代わりとしてもおすすめです。トッピングにはスーパーフードのカカオニブとサンフラワーシードを散らしました。



【1日5食限定】

Matcha white chocolate truffle cake 有機抹茶とホワイトチョコのローケーキ

880yen (税別)

アレルギー /  
カシューナッツ アーモンド

カシューナッツやカカオバター、ココナッツミルクなどでまるでホワイトチョコのように濃厚でクリーミーなフィリングに仕上げました。抹茶の香りと程よい苦み、控えめな甘さが大人な味わいのロー (非加熱) ケーキです。ベースの生地はドライデーツやアーモンド、カカオニブなどで作っています。 ※ホワイトチョコレートは含まれておりません

