



スペシャルプロモーションメニュー

SPECIAL PROMOTION MENU

12/28まで



安心安全な食とオーガニックライフを提案する、同グループブランドのBiople by Cosme Kitchenと、初めての共同プロモーションを実現。今期のBIOPLEFES Vol.7のテーマに合わせた3品を、Cosme Kitchen Adaptationオリジナルアレンジでご用意しました。もっとたくさんの方が食の大切さや、選択の必要性に目を向けるきっかけとなりますように、そんな想いを込めて、これからも私たちはClean Eating(クリーンイーティング)なオーガニックライフを応援します！



KOREAN STYLE DEEP FRIED SOY MEAT COMBINATION RICE PLATE

韓国風甘辛VEGEからあげの
コンビネーションライスプレート

1,680yen (税別)

※本日のデリ3種とスープは、日によって異なります。詳細はスタッフへお尋ねください

甘い韓国風ヤンニョンチキンにアレンジした大人気のソイミートからあげと、大豆の発酵食品であるテンペを揚げ、黒ニンニクのてりやきソースを絡めたサイドディッシュや本日のデリ3種とスープを合わせた、満足度No.1のコンビネーションライスプレートです。

アレルギー
ALLERGY / 小麦 大豆 ごま



MIXED JAPANESE EDAMAME NOODLE WITH SOY MEAT MISO

畑の肉味噌と具だくさんのオーガニックまぜ麺

1,530yen (税別)

※温泉卵を除くとヴィーガン対応が可能です。ご希望の際はスタッフへお申し付けください

枝豆を使用した温かい麺に、ヴィーガン肉味噌と温玉、パクチー、あおさのり、練りごま、漬物などの具材を添え、琥珀色の奥深い味わいが魅力的な鮎魚醬と、柑橘のような香りが特徴の高知県仁淀川(山椒)で和の香りもプラスした、オリジナルの創作まぜ麺。湯葉のような食感がクセになるこの麺は、高たんぱく質、高食物繊維、低糖質の超ヘルシーなヴィーガン&グルテンフリー麺です。お好みで昆布酢を掛けて、味の変化をお楽しみください。

アレルギー
ALLERGY / 小麦 卵 大豆 ごま



ORGANIC RAW CACAO POWER ENERGY BALL

オーガニックローカカオのパワーエナジーボール
(抹茶/ベリー/ココナッツ)

590yen (税別)

デーツ、レーズン、カシューナッツにオーガニックカカオやココナッツオイルなどをフードプロセッサーでゆっくりと混ぜ合わせ、一口サイズに冷やし固めた3種のプリズボール。

深い香りの有機抹茶や甘酸っぱいフリーズドライベリー、食物繊維が豊富なココナッツファインを仕上げにまぶした、栄養豊富な3色のヘルシースイーツです。

アレルギー
ALLERGY / カシューナッツ