

ALCOHOL



BEER

HEARTLAND (JAPAN) ハートランド	770yen
ORGANIC BEER (JAPAN) 有機農法ビール	1,100yen

WINE

Cosme Kitchen Adptationのワインは、世界中より厳選した自然派ワインを中心にラインアップしています。

BY THE GLASS

WINE (RED・WHITE) グラスワイン (赤・白)	792yen～
SPARKLING WINE スパークリングワイン	869yen～

BY THE BOTTLE

RED WINE 赤ワイン	2,970yen～
WHITE WINE 白ワイン	2,970yen～
SPARKLING WINE スパークリングワイン	3,960yen～

*詳細はスタッフまでお尋ねください

SNACK

MIX OLIVE ミックスオリーブ ⑤⑥	638yen
CRACKER & HUMMUS クラッカーとフムス ⑤	748yen
TODAY'S DELI 本日のデリ ⑤	748yen
FRIED POTATOES フライドポテト ⑤⑥	748yen
FELAFEL ひよこ豆のコロッケ ⑤⑥	858yen

⑤ = ヴィーガン / ⑥ = 小麦たんぱく不使用

*価格は全て税込表記となっております。 / All prices tax included.

CONCEPT

SALAD

RICE BOWL

BURGER

PASTA

OTHER

SWEETS

DRINK

DRINK



COFFEE & LATTE

(ICED or HOT)

ORIGINAL BLEND COFFEE 693yen
オリジナルブレンドコーヒー
※カフェインレスのご用意もございます。

CAFE LATTE 748yen
カフェラテ
※カフェインレスのご用意もございます。
※牛乳を使用しています。

COCOA 748yen
ココア
※牛乳を使用しています。

※各種植物性ミルクへの変更は、+110yenで可能です。

LEMONADE & OTHERS

ELDER FLOWER LEMONADE 748yen
エルダーフラワーレモネード
(ICED or HOT)

GINGERALE 605yen
ジンジャーエール

ORANGE JUICE 605yen
オレンジジュース

APPLE JUICE 605yen
アップルジュース

PERRIER 605yen
ペリエ



おすすめ!

ORIGINAL BLEND HERB TEA すべて825yen (ICED or HOT)

薬膳アドバイザーと共に開発した、オリジナルブレンドハーブティーを豊富にご用意しています。是非、その日のご気分やお好みに合わせてお楽しみください。

※○ノンカフェイン(カフェイン無し) ●ローカフェイン(カフェイン少量)

・EARL GREY TEA
アールグレイティー ※ノンカフェインのご用意もございます。

<3種の素材別ハーブティー>

○GINGER & CITRUS BLEND ジンジャー&シトラスブレンド
(ジンジャー・レモングラス・レモンバーム・陳皮・柚子・カフィアライム・ルイボス)
ルイボスをベースに生姜や陳皮(みかんの皮)、レモングラスやレモンバーム、ライムでスッキリと爽やかに。

○PINK FLOUR BLEND ピンクフラワーブレンド
(カモミール・エルダーフラワー・ローズヒップ・バラ・ハイビスカス)
カモミールやエルダーフラワー、ハイビスカスなど様々なお花をブレンド。可愛いピンクカラーのハーブティーです。

○BLACK BEANS BLEND 黒豆ブレンド
(黒豆・くこの葉・桑の葉・びわの葉・柿の葉・小豆・ギンコウ・焙煎たんぼ)
特有の香ばしい風味と自然な甘みが味わえる黒豆をメインに、桑の葉やびわの葉、ギンコウ(イチョウ)やたんぼを合わせました。

<5種の目的別ハーブティー>

●**SUPER RESET BLEND スーパー“リセット”ブレンド**
(プーアル茶・ケツメイシ・小豆・柿の葉・シナモン・菊)
発酵度の高いプーアル茶をベースにしたブレンド。
甘いものや揚げ物が好きな方やさっぱりとしたい時に。

○**RELAX BLEND/リラックスブレンド**
(月桃・リンデン・クローブ・カモミール・ラベンダー・ホップ・甘草)
癒しの香りの月桃ベースのブレンド。リンデンやホップ、ラベンダーなどのホッとできるリラックス系のハーブをブレンド。クローブや甘草が後味を甘くまろやかに。

●**WOMAN BALANCE BLEND/ウーマンバランスブレンド**
(よもぎ・杜仲茶・ナツメ・ライチ紅茶・チェストベリー・甘草・ジンジャー)
ゆらぎに着目したブレンド。よもぎに、紅茶やジンジャーで内側からじんわりと。ナツメのほんのりとした甘さやライチの香りにも癒されます。

○**TULSI BLEND/トゥルシーブレンド**
(ホーリーバジル・バラ・エルダーフラワー・ラベンダー)
お花がふんだんに入った見た目も香りも華やかなブレンド。ホーリーバジルの花言葉は「神聖」。神に捧げる植物として人々に寄り添って来た歴史あるハーブです。

●**ORIGINAL SOY CHAI TEA/オリジナルソイチャイティー**
(桂花紅茶・カルダモン・シナモン・クローブ・マーガオ)
香り豊かなカルダモンを多めに配合したオリジナルのチャイブレンド。キンモクセイの入った紅茶にスパイスを合わせ、マーガオを加えてより一層オリエンタルな雰囲気。
※豆乳使用。+110yenでその他ミルクへの変更が可能です。

DRINK

※豆乳使用のドリンクは+110yenでその他のミルクへの変更が可能です。



SUPERFOOD SMOOTHIE

スーパーフードスムージー

すべて968yen

*スーパーフードとは、消費者庁などの公的機関が認定する機能性を表示できる「保健機能食品」ではありません。「栄養バランスがとれている」「一般的な食品より栄養価が高い」とされている食品の通称です。

ENERGY GREEN POWER

エナジーグリーンパワー

(ケール・パイン・バナナ・レモン・モリンガ・きな粉)

アレルギー:バナナ・大豆



BERRY BEAUTY

ベリービューティー

(アサイー・ミックスベリー・バナナ・カカオニブ・ココナッツ・アーモンドミルク)

アレルギー:バナナ・アーモンド



SWEET BANANA CACAO

スイートバナナカカオ

(バナナ・カカオニブ・カカオパウダー・デーツシロップ・豆乳)

アレルギー:バナナ・大豆



ORIGINAL MIX JUICE

オリジナルミックスジュース

891yen

ADAPTATION MIX JUICE

アダプテーションのミックスジュース

(りんご・バナナ・パイナップル・豆乳)

アレルギー:りんご・バナナ・大豆



* 価格は全て税込表記となっております。 / All prices tax included.

SWEETS

※ケーキセットはこちらの4種よりお選びいただけます。



SEASONAL VEGAN BAKED CHEESE CAKE

季節のVEGANバイクドチーズケーキ

968yen / 1,496yen (1ドリンク付き)



動物性食品は使用せず、植物性原料のみで作ったヴィーガンバイクドチーズケーキ。濃厚なコクと口当たりを是非お楽しみください。

※詳細はスタッフへお尋ねください。

アレルギー:大豆・カシューナッツ・アーモンド



BANANA & COCONUT POUND CAKE

バナナとカカオニブ、ココナッツの米粉パウンドケーキ

968yen / 1,496yen (1ドリンク付き)



香り高いバナナを使用し、アクセントにカカオニブとココナッツファインを加え、米粉でしっかりと焼き上げました。小麦粉、白砂糖不使用のケーキです。軽い口当たりのヴィーガンクリーム付き。

アレルギー:卵・大豆・アーモンド・バナナ



ADAPTATION CARROT CAKE

Adaptationの米粉キャロットケーキ

968yen / 1,496yen (1ドリンク付き)



カルダモンやシナモン、ジンジャーなどをブレンドしたティーマサラスパイスに、オートミールやココナッツ、オレンジピールにくるみを合わせ、米粉で焼き上げヴィーガンフロスティングクリームを合わせた、本格的な小麦不使用のマフィン型キャロットケーキ。

アレルギー:卵・大豆・アーモンド・くるみ・オレンジ

※オートミールにオーツ麦を使用しています。



NUTS & TOFU GATEAU CHOCOLAT

ナッツと豆腐のガトーショコラ

1,023yen / 1,551yen (1ドリンク付き)



米粉と豆腐を使用したナッツたっぷりのガトーショコラ。カカオの濃厚さと植物性の軽さを合わせ持ち、甘酸っぱいブルーベリーがよく合います。ミニソフトクリーム付き。

アレルギー:大豆・カシューナッツ・アーモンド・くるみ

セットメニュー

・ドリンクセット コーヒー / 紅茶 / 本日のハーブティー ※すべてICED or HOT 各+528yen

おすすめトッピング

・ミニヴィーガンソフトクリーム +330yen

* 価格は全て税込表記となっております。 / All prices tax included.

CONCEPT

SALAD

RICE BOWL

BURGER

PASTA

OTHER

SWEETS

DRINK

SWEETS

※グラノーラに大麦を使用しています。ご不要の際はスタッフへお申し付けください。



VEGAN SOFT SERVE PARFAIT MATCHA & GREEN SOY BEANS CREAM

国産ずんだと 抹茶わらび餅の和パフェ

1,848yen / 2,376yen (1ドリンク付き)



国産枝豆のずんだペーストに抹茶のわらび餅、国産粒あん、白玉、大麦グラノーラなどを合わせた大人の和パフェ。有機豆乳甘酒ソフトクリームやほろ苦いデーツ寒天、トップのきな粉も魅力です。

アレルギー:大豆



VEGAN SOFT SERVE

VEGANソフトクリーム

※ベリーソースと季節のフルーツ添え

770yen

1,298yen (1ドリンク付き)



VEGAN AFFOGATO

VEGANアフォガード

968yen

1,496yen (1ドリンク付き)



乳・卵・砂糖不使用の有機豆乳と有機甘酒で作った優しい甘さのソフトクリーム。カカオニブの食感がアクセントのアフォガードは、ほろ苦く温かなカフェインレスコーヒーをゆっくり注いでお召し上がりください。

アレルギー:大豆



VEGAN SOFT SERVE & MIXED FRUIT BOWL

Adaptationフルーツボウル

1,694yen / 2,222yen (1ドリンク付き)



有機豆乳と甘酒のソフトクリームをベースに、ラズベリーやブルーベリー、バナナ、マンゴーを添え、ザクザク食感の大麦グラノーラや様々なスーパーフードをトッピングしました。爽やかなフルーツの甘酸っぱさが広がる、さっぱりとしたフルーツボウルです。

アレルギー:大豆・バナナ

*スーパーフードとは、消費者庁などの公的機関が認定する機能性を表示できる「保健機能食品」ではありません。「栄養バランスがとれている」「一般的な食品より栄養価が高い」とされている食品の通称です。