



おいしく食べて、
心も体も美しくなる

CONCEPT

Cosme Kitchen Adaptationでは
「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
“ナチュラル & オーガニック”なカフェレストラン。
店名のAdaptation(アダプテーション)とは、
状況などに合わせて順応・適応・変化すること。
日本の食文化を大切にしながらも、ヴィーガンや
小麦たんぱく不使用とするなどの食事法を取り入れ、今の自分に
必要な食事を楽しんでもらいたいという想いが込められています。
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
自慢のヘルシーメニューに加え、専用ジューサーで搾りだす
大地の恵みたっぷりのコールドプレスジュースや
スーパーフードスムージー、世界中から選りすぐりの
自然派ワインをお楽しみいただけます。

※該当メニューには、それぞれ下記のオリジナルマークを表示しております。



VEGAN (ヴィーガン)

肉、魚、乳製品、卵、蜂蜜など、一切の動物性食品を使用しておりません。



NO WHEAT PROTEIN (小麦たんぱく不使用)

小麦や大麦、ライ麦などの穀物の胚乳から生成されるタンパク質を含む食品を使用しておりません。



RAW FOOD (ローフード)

素材そのものの栄養や酵素をなるべく壊さずに体に取り入れることができるようにするため、
なるべく生のままか、全工程を48°C以下で調理しております。

WE MAKE SUSTAINABLE CHOICES!



THERE IS A REASON
NOT SHOWING
CALORIES!



環境配慮への取り組み

私たちは、未来の笑顔あふれる社会と美しい地球を残せるよう、
可能な限り“サステナブルな選択”を宣言しています。
取り組みの一部をご紹介します。

脱プラ ※海洋流出プラスチックごみゼロ運動貢献

- ・天然竹繊維ストローの使用
- ・ティクアウト、デリバリー、物販用資材のプラスチック廃止(木製、竹製、紙製などの積極使用)

フードロス削減 ※温室効果ガス削減と食料資源有効化

- ・食材の皮や茎、葉などを破棄せず積極的に再利用(ドレッシングやポタージュ、ソースなど)

VEGANフレンドリー ※家畜産業に起因する温室効果ガス削減

- ・動物性食品、乳の不使用対応・代替肉の積極使用など

オーガニック食材、フェアトレード食品の使用

- ・農薬、化学肥料による環境負荷低減
- ・生産者・労働者支援による貧困・飢餓問題の撲滅など

私たちがカロリーを表示しないワケ

当店ではすべてのメニューに、カロリー表記を行っておりません。

カロリーとは単純な熱量の合計と考えており、

当店が重要視している“質”を表すものではないからです。

低カロリーの実現は、添加物や化学甘味料を使用すれば容易です。

しかし、当店ではそれらを一切使用していません。

すべて自然のものを使用しているため、ヘルシーに

仕上がってはいますが、「カロリーはあります」。

そのため、お客様にも熱量と言うカロリーではなく、

質に目を向けていただき、当店のお食事を存分に楽しんで

いただきたいと言う思いから、表記を控えさせていただいております。

今後も、すべての原材料に目を向け、多くのお客様に安心して

お召し上がりいただけるお店であり続けたいと思っております。



食材へのこだわり



COMMITMENT

Adaptationのお野菜は、
「100年先もつづく、農業を。」をコンセプトに
環境負荷の小さい、持続可能な農業のかたちを
目指されている「坂ノ途中」様より、
生産者さんの思いの詰まった
旬の厳選野菜を使用しています。
品種は季節により異なり、
一番美味しく栄養価の高いものを選んでいます。



CLEAN EATING SALAD

クリーンイーティング サラダ

1,859yen

フレッシュな彩り野菜と自慢のデリやゆで卵、スーパーフードなど、体に良いものをバランスよくたっぷりとお召し上がりいただける、Adaptationのこだわりが詰まったスペシャルサラダです。

※アレルギー:季節により食材が異なるため詳細はスタッフへお申し付けください。
※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。

SALAD



※画像は盛り付けイメージです

ALL IN“ONE”BOWL

オールイン“ワン”ボウル 玄米ごはんまたはバゲット付き

*You can choose brown rice or bread.
なしの場合は、全体量増しもお選び頂けます。

2,299yen



これひとつでお腹も心も満たされる、いろいろ食べられるベジボウル。旬野菜のサラダを始め、ひよこ豆のファラフェルや野菜のフムスにデリなど、季節の素材を使用した、彩り豊かで食べ応えのあるスペシャルサラダボウル。仕上げにスーパーフードやMCTオイルを回しかけています。

※アレルギー:季節により食材が異なるため詳細はスタッフへお申し付けください。
※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。

*MCTオイルとは、ココナツが原料の分子量が小さい、効率よくエネルギーに分解されやすい油。

セットメニュー

- ・本日のスープセット
- ・玄米ごはんセット
- ・バゲットセット

各+308yen

- ・ドリンクセット
コーヒー / 紅茶 / ブレンドハーブティー
※すべてICED or HOT
- ・ケーキセット
※SWEETSページからお選びいただけます。

各+528yen

SALAD SET

お食事メニューをご注文の場合、
クリーンイーティングサラダを
1,078yenでご注文いただけます。

*価格は全て税込表記となっております。

RICE BOWL

FRIED SOY MEAT RICE BOWL
※You can choose from 3 types.

選べる3種の ベジからあげ丼

1,694yen 

JAPANESE "NAMBAM" STYLE

1. 有機バルサミコの南蛮風

甘酸っぱくコクのある有機バルサミコ酢の南蛮だれ。
彩り野菜や豆乳マヨネーズのタルタルソースも相性抜群！

アレルギー: 大豆



RICE BOWL

SALMON & AVOCADO RICE BOWL

炙りサーモンとアボカドの ライスボウル

1,859yen 

香ばしく炙ったサーモンに、アボカドと温玉を合わせハーブやスパーフードを散らした人気のライスボウル。こだわりのてりやき風ソースが食欲をそそります。

アレルギー: 卵・大豆・さけ



JAPANESE "DAIKON PONZU" SAUCE

2. 刻み野菜の和風おろしづん酢

季節のきざみ野菜や薬味とともに、たっぷりの大根おろしを合わせた食欲をそそる“おろしづん酢だれ”。

アレルギー: 大豆

セットメニュー

・本日のスープセット

・玄米ごはんセット

・バゲットセット

各+308yen

・ドリンクセット

コーヒー / 紅茶 / ブレンドハーブティー
※すべてICED or HOT

・ケーキセット

※SWEETSページからお選びいただけます。

各+528yen

・クリーンイーティング
サラダセット

+1,078yen



NATURAL BEEF LOCO MOCO

ナチュラルビーフの てりたまロコモコ丼

1,859yen

ナチュラルビーフのこだわりハンバーグを使用した、ロコモコ丼。温玉とアボカドや彩り野菜を添え、食欲そそる甘辛のてりやき風ソースで仕上げました。

アレルギー: 小麦・卵・大豆・牛

— おすすめトッピング —

・ヴィーガンチダー +165yen

RICE BOWL

TOMATO VEGAN KEEMA CURRY

トマトのヴィーガン
キーマカレー

1,749yen

トマトを使用したソイミートのキーマカレー。アボカドや万能ねぎ、三つ葉、大葉の3種の葉味、それぞれの香りや食感を味わいながら、またはすべてを混ぜても美味しくお召し上がりいただけます。ヴィーガンchederや温玉トッピングがおすすめです。
※お子様には葉味なしでご提供が可能です。ご要望の際はスタッフへお申し付けください。

アレルギー:小麦・大豆

おすすめトッピング

- ・ヴィーガンcheder
- ・温玉
- ・パクチー
- ・粉チーズ

各+165yen

- ・ベジからあげ3個
- ・ノンフィッシュフライ1個

各+275yen



SANDWICH

PLANT BASED PATTY & VEGAN CHEDDAR BAGEL SANDWICH

ヴィーガンパティとアボカド
chederのベーグルサンド
グリーンサラダとポテト付き

1,749yen

大豆ミートに香辛料やハーブを加えたジューシーなパティと、ヴィーガンchederにアボカドを挟んだ、まるでハンバーガーのようなベーグルサンド。ふんわりもちっとしたベーグルが相性抜群です。

アレルギー:小麦・大豆



LEMON & COCONUT MILK, CHICKEN CURRY

レモンとココナツ
ミルクのチキンカレー

1,749yen

濃厚なココナツミルクにさわやかなレモンやレモングラスの香りとしっかりとした酸味が広がります。塩麹で漬け込んだチキンは柔らかくジューシーで、たまらない美味しさです。
パクチー好きの方には追加トッピングがおすすめです。
※写真はパクチーをトッピングしています。

アレルギー:鶏肉

おすすめトッピング

- ・温玉
- ・アボカド
- ・パクチー
- ・粉チーズ

各+165yen

- ・ベジからあげ3個
- ・ノンフィッシュフライ1個

各+275yen



セットメニュー

・本日のスープセット

・玄米ごはんセット

・バゲットセット

・ドリンクセット

コーヒー / 紅茶 / ブレンドハーブティー

※すべてICED or HOT

・ケーキセット

※SWEETSページからお選びいただけます。

各+308yen

各+528yen

・クリーンイーティング
サラダセット

+1,078yen

*価格は全て税込表記となっております。

PASTA

HAMBURG STEAK WITH TOMATO BASED PASTA

鉄板ハンバーグの
ご馳走ナポリタン

2,299yen

オーガニックチャップや塩麹を使用した昔懐かしいナポリタンを、ナチュラルビーフの凝縮した旨みと肉汁が溢れる自慢のハンバーグと共に鉄板で仕上げ、温泉卵を添えました。

※+220yenで小麦たんぱく不使用パスタに変更可能です。

アレルギー:小麦・乳・卵・大豆・牛



おすすめトッピング
・ヴィーガンchedar
・アボカド
・粉チーズ 各+165yen



PASTA



UME & TORORO JAPANESE STYLE PASTA

香る和ハーブと、梅、
とろろ昆布の和風パスタ

1,694yen

水菜やみょうが、大葉など数種の和ハーブと、きのこやとろろ昆布、長芋のすりおろし(とろろ)、梅を加えた、さっぱりつるつると喉越しのいい和風パスタ。優しい出汁醤油の香りが広がります。
※+220yenで小麦たんぱく不使用パスタに変更可能です。

アレルギー:小麦・大豆・山芋



FRESH HERB & COCONUTS MILK ASIAN PAD THAI NOODLES

フレッシュハーブとココナッツ
ミルクのヴィーガンパッタイ

1,749yen

香り高いパクチーにライムを添えて、ココナッツミルクでコクと深みをプラスしたエスニックさが引き立つ、女性人気No.1のヴィーガンパッタイ。パクチー好きにはたまらない一皿です。

アレルギー:大豆・ごま・カシューナッツ・アーモンド

セットメニュー

- ・本日のスープセット
- ・玄米ごはんセット
- ・バゲットセット

各+308yen

- ・ドリンクセット
コーヒー / 紅茶 / ブレンドハーブティー
※すべてICED or HOT
- ・ケーキセット
※SWEETSページからお選びいただけます。

各+528yen

+1,078yen

*価格は全て税込表記となっております。



SALMON & YUZU, MISO CREAM PASTA

サーモンと柚子、
白味噌の豆乳クリーム

1,859yen

サーモンと相性抜群の柚子に、白味噌のまろやかなコクを加えた豆乳の軽いクリームで上げました。色鮮やかな九条ねぎと共に、お召し上がりください。
※+220yenで小麦たんぱく不使用パスタに変更可能です。

アレルギー:小麦・大豆・さけ



*価格は全て税込表記となっております。

OTHER



MIXED VEGAN FRIED

3種のベジフライ
盛り合わせ

ベジからあげ・ひよこ豆のファラフェル・ノンフィッシュフライ

Mサイズ 880yen

Lサイズ 1,380yen

※Lサイズのみ下記セットメニューのご利用が可能です。



おすすめトッピング
・ヴィーガンチーズ +165yen

アレルギー：小麦・大豆

OTHER

GRILLED BEEF HAMBURG STEAK WITH BROWN RICE

グリル野菜とハンバーグ
和風おろし / てりやき風
玄米ごはん付き※You can choose "DAIKON PONZU" or "TERIYAKI" sauce.
※どちらかお好みのソースをお選びください。

1,958yen



おすすめトッピング

- ・ヴィーガンチーズ
- ・温玉
- ・アボカド
- ・粉チーズ

各+165yen

ナチュラルビーフの凝縮された旨みと肉汁が溢れる、食欲そそるこだわりのハンバーグ。
季節のグリル野菜と共に召し上がりください。

アレルギー：小麦・卵・大豆・牛

セットメニュー

・本日のスープセット

・ドリンクセット

コーヒー / 紅茶 / ブレンドハーブティー
※すべてICED or HOT

・ケーキセット

※SWEETSページからお選びいただけます。

各+308yen

・クリーンイーティング

サラダセット

+1,078yen

各+528yen

*価格は全て税込表記となっております。

セットメニュー

・本日のスープセット

・玄米ごはんセット

・バゲットセット

各+308yen

・ドリンクセット

コーヒー / 紅茶 / ブレンドハーブティー
※すべてICED or HOT

・ケーキセット

※SWEETSページからお選びいただけます。

各+528yen

+1,078yen

*価格は全て税込表記となっております。

SWEETS

VEGAN ICE CREAM PARFAIT MATCHA & GREEN SOY BEANS CREAM

国産すんだと 抹茶わらび餅の和パフェ

1,859yen / 2,266yen (1ドリンク付き)



国産枝豆のすんだベ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 ICE CREAM

VEGANソフトクリーム

748yen / 1,276yen (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 AFFOGATO

VEGANアフォガード

968yen / 1,496yen (1ドリンク付き)



SOY ICE CREAM & MIXED FRUIT BOWL

Adaptationフルーツボウル

1,694yen / 2,206yen (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F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。

*価格は全て税込表記となっております。

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ベ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ベ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



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ピイスに、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

セットメニュー

・ドリンクセット ※すべてICED or HOT

コーヒー / 紅茶 / ブレンドハーブティー 各+528yen



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、米粉でしっと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



NUTS & TOFU GATEAU CHOCOLAT

ナツツと豆腐のガトーショコラ

968yen / 1,496yen (1ドリンク付き)



米粉と豆腐を使用したナツ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

*価格は全て税込表記となっております。