



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
小麦たんぱくを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シンプルにバランスよく取り入れた
メニューに加え、スーパーフードスムージーや世界中から選り
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。

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

- ・紙ストローの使用
- ・テイクアウト、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、当社が重要視している“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、当社ではすべて自然のものを使用しているため、しっかりと「カロリーはあります」。そのため、当社では熱量と言うカロリーではなく、原材料などの質に目を向けていただき、お食事を存分に楽しんでいただきたいという思いから、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います。



食材へのこだわり

COMMITMENT

Adaptationのお野菜は、主に「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。

