SPECIAL SALAD



CLEAN EATING SALAD

① クリーンイーティングサラダ　1,738 yen (税込)

彩り野菜とデリやゆで卵、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。

※アレルギーや苦手な野菜などがありましたら、先にスタッフへお知らせください

＊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

RICE BOWL

新潟県産コシヒカリの特撰源泉米を使用。
植物性完熟堆肥を使用したこだわりの大野式無農薬栽培農法を用いた
安全と美味しさを追求した玄米です。

SALMON & AVOCADO GARDEN RICE BOWL
WITH ONSEN EGG

② サーモンとアボカド、温玉のガーデンライスボウル　単品 1,848yen (税込)

サーモンに、アボカドと温玉を合わせた人気の組み合わせ。
こだわりの黒ニンニクと生姜が効いた、テリヤキ風ソースが食欲をそそります。

アレルギー／小麦 卵 大豆 さけ


②サーモンとアボカド、温玉のガーデンライスボウル

SPICY SOY MEAT “TACO RICE”

③ スパイシーソイミートのVEGEタコライス　単品 1,628yen (税込)

ジューシーなソイミートとスパイシーチリコンカンに、フレッシュなトマトやアボカドなどたっぷりの野菜が自慢のベジタコライス。

アレルギー／小麦 大豆 りんご


③スパイシーソイミートのVEGEタコライス

Adaptation CURRY

④ Adaptation カレー

単品 1,518yen(税込)

詳細はスタッフにお尋ねください。

アレルギー／小麦 大豆 オレンジ バナナ 牛 豚


④ Adaptation カレー

PASTA

Adaptationのパスタは旬の野菜をたっぷりと使用しています。
+220円でグルテンフリーパスタへの変更も可能。

大阪限定

SAUSAGE & TOMATO “NAPOLITANA” SPAGHETTI

⑤ 石垣島産ソーセージのAdaptation風 鉄板ナポリタン

単品 1,738yen(税込)

昔懐かしいナポリタンを、石垣島産南(ぱい)ぬ豚のソーセージやオーガニックケチャップ、塩麹、
有精卵の温泉卵など、Adaptationこだわりの原材料で仕上げました。クセになる美味しさを、
是非お楽しみください。
※発色剤、酸化防止剤、化学調味料、保存料 不使用のソーセージを使用しております

アレルギー／小麦 乳 卵 豚


⑤ 石垣島産ソーセージのAdaptation風 鉄板ナポリタン

大阪限定

SHIRASU & “UMEBOSHI” ,JAPANESE MIX HERB SPAGHETTI

⑥ しらすと梅、香る和ハーブのパスタ

単品 1,628yen(税込)

梅干しのドライフレークや水菜、しらす、大葉、みょうがなど数種の和ハーブを添え、
香り良くさっぱりと仕上げたオイルパスタ。白ワインともよく合います。

アレルギー／小麦 サバ


⑥ しらすと梅、香る和ハーブのパスタ

NATURAL BEEF BOLOGNESE WITH MUSHROOM SPAGHETTI

⑦ じっくり煮込んだナチュラルビーフのボロネーゼ ～ルッコラとマッシュルームの香り～

単品 1,628yen(税込)

ナチュラルビーフとたっぷりの玉ねぎなどの野菜を赤ワインでじっくりと煮込んだボロネーゼ。

アレルギー／小麦 乳 牛


⑦ じっくり煮込んだナチュラルビーフのボロネーゼ ～ルッコラとマッシュルームの香り～

FRESH HERB & COCONUTS MILK
ASIAN PAD THAI NOODLE

⑧ フレッシュハーブとココナッツミルクのVEGANパッタイ

VEGAN GLUTEN-FREE 単品 1,738yen(税込)

たっぷりのパクチーと香り高いハーブにライムを添えて、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.Iのピリ辛なヴィーガンパッタイ。

アレルギー／ごま カシューナッツ 大豆


⑧ フレッシュハーブとココナッツミルクのVEGANパッタイ

SWEETS

Adaptationのスイーツは、なるべくからだに優しい素材を使用した
“ヘルシーなのに美味しい”自慢のギルトフリースイーツです。

⑨ VEGAN BAKED CHEESE CAKE
VEGANベイクドチーズケーキ VEGAN GLUTEN-FREE 968yen（税込）

動物性食品は一切含まず、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。
自慢の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

⑩ LAVENDER & LEMON GLUTEN-FREE POUND CAKE
ラベンダーとレモンの米粉パウンドケーキ GLUTEN-FREE 968yen（税込）

口に含んだ瞬間にラベンダーの香りが広がる華やかなパウンドケーキ。レモンの酸味が爽やかに全体の味をまとめています。
米粉使用＆白砂糖不使用のグルテンフリースイーツです。ヴィーガンクリームと共にお召し上がりください。

アレルギー／卵 大豆

⑪ NUTS & TOFU GLUTEN-FREE GATEAU CHOCOLAT
ナッツと豆腐のガトーショコラ VEGAN GLUTEN-FREE 968yen（税込）

米粉と豆腐を使用したグルテンフリーのガトーショコラ。カカオの風味とナッツ、しっとりとした食感が絶妙にマッチ。

アレルギー／大豆 カシューナッツ くるみ

⑫ CARROT & ORANGE RICE FLOUR CAKE
人参とオレンジの米粉ケーキ VEGAN GLUTEN-FREE 968yen（税込）

オレンジのさわやかな酸味と香りがクセになる、米粉使用のキャロットケーキです。

アレルギー／大豆 アーモンド オレンジ



⑨ VEGAN ベイクドチーズケーキ


⑩ ラベンダーとレモンの米粉パウンドケーキ

＊価格は全て税込表記となっております
＊アレルギーをお持ちのお客様は予め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

SET MENU

お得なセットメニューをご用意いたしました。クリーンイーティングサラダや
お食事と一緒にご利用ください。

⑬ SOUP SET
スープセット 220yen（税込）

⑭ BROWN RICE or BAGUETTE SET
特撰玄米または天然酵母バゲットセット 220yen（税込）

⑮ SWEETS SET
スイーツセット 385yen（税込）

下記よりおひとつお選びください。ケーキの詳細は上記メニューをご覧ください。

- VEGANベイクドチーズケーキ
- ラベンダーとレモンの米粉パウンドケーキ
- ナッツと豆腐のグルテンフリーガトーショコラ
- 人参とオレンジの米粉ケーキ

⑯ 1 DRINK SET
1ドリンクセット 300yen（税込）

コーヒー、紅茶、本日のブレンドハーブティー（すべてHOT or ICED）からおひとつお選びください。

⑰ 2 CHOICE SET
スープ＋玄米またはバゲットセット 385yen（税込）

⑱ 3 CHOICE SET
スープ＋玄米またはバゲット＋ドリンクセット 735yen（税込）

⑲ FULL CHOICE SET
スープ＋玄米またはバゲット＋スイーツ＋ドリンクセット 1,200yen（税込）