

# MENU



ヒトにも、地球にもやさしいってどんなことだろう

自分たちにできる”やさしい”を形にしてみよう



# MAIN MEAL

※ すべて税込み (10%) 価格です

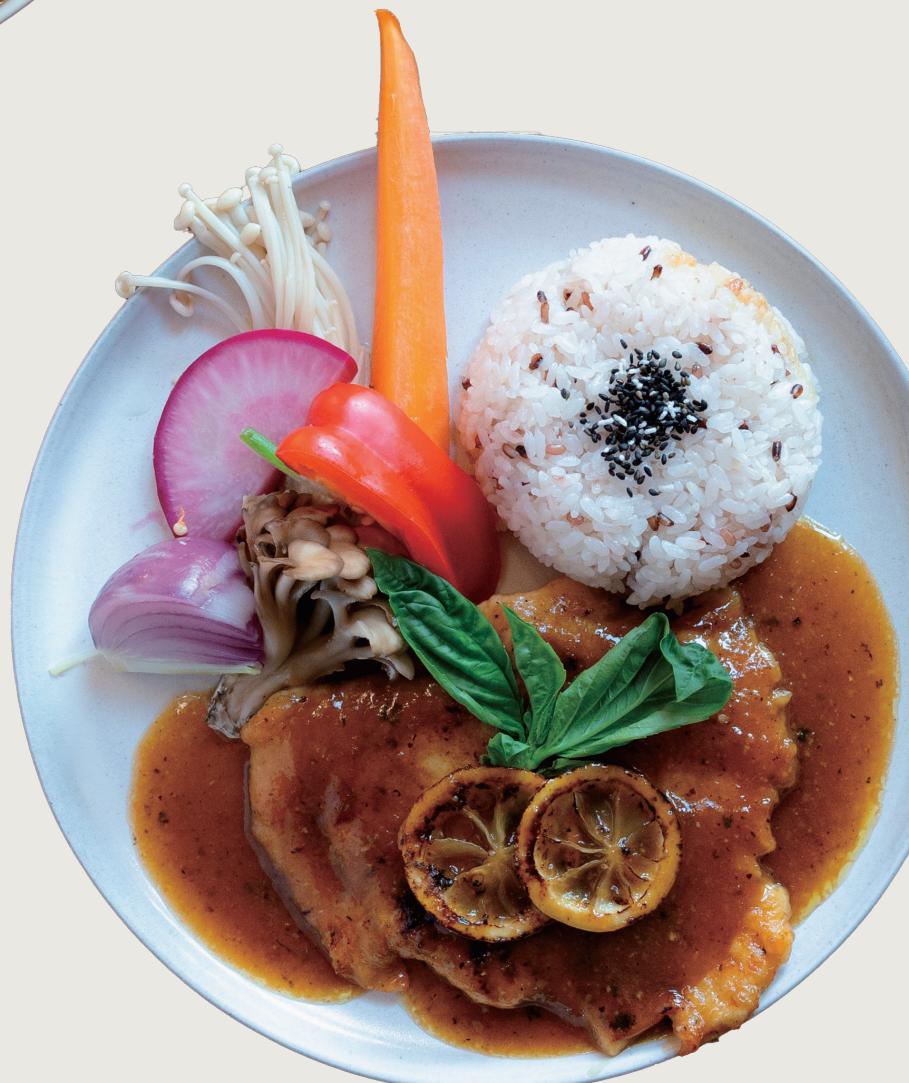


## 蒸し野菜と平飼い鶏の油淋鶏 白胡麻と玉ねぎの麹ソース

¥1650

[ 小麦・ごま・大豆・鶏肉 ]

平飼い鶏の胸肉をマリネにしてやわらかくしたあと、  
香ばしくカリっと揚げました。  
たっぷり入ったゴマ、玉ねぎ、麹との相性抜群。



## 平飼い鶏の ジンジャーレモンソテー

¥1800

[ 小麦・ごま・大豆・鶏肉・りんご ]

平飼い鶏の胸肉を、柔らかしっとりにソテーしました。  
ソースは、生姜ベースにレモンの爽やかさを加えて。  
隠し味にはフルーツを入れました。

## 赤ワインとカカオハスクソースの手ごねハンバーグ

¥1650

[ごま・大豆・豚肉]

カカオハスクと赤ワインの奥深い旨味をまとったハンバーグを、野菜とキノコと、ともにやさしく煮込みました。



## 香ばしローズマリーと米粉衣のザクふわフライドチキン

¥1800

[ごま・鶏肉]

しっとりとした平飼い鶏の胸肉を使用。グルテンフリーの米粉だから軽やか。

クミンやパプリカパウダーを使用した、オリジナルスパイスが素材のうまみ味を引き立てます。

# CURRY

※ すべて税込み (10%) 価格です



## 後入れスパイスが香る 鶏もも肉と野菜のカレー

¥1650

[ ごま・大豆・鶏肉 ]

「長州どり」のもも肉を使ったジューシーカレー。特製ガラムマサラのスパイスの香りが食欲をそそります。ゴロっとした野菜がうれしい オリジナルカレー。



## 野菜たっぷり ひよこ豆ときのこの ヴィーガンカレー

[ ごま・大豆 ]

¥1550

肉などの動物性原料を使わずに仕上げた、  
植物性原料 100% のカレー。  
豆ときのこの香ばしい匂いが  
ふわっと口に広がるオススメの一皿。

# VEGAN MENU

※ すべて税込み(10%)価格です



## 大豆ミートと旬野菜のミネラルたっぷり甘酢和え

¥1450

[ 小麦・ごま・大豆・りんご ]

大豆ミートと旬野菜を、ノンシュガーで甘酢和えにしました。ミネラル含有量たっぷりのデーツは、むくみ改善にも GOOD ! ギルトフリーなお食事をぜひお楽しみください。



## 大豆ミートのエスニックサラダ

¥1650

[ アーモンド・カシューナッツ・大豆 ]

バイマックルーとデーツのうまみを閉じ込めた、ほんのり甘いソースと大豆ミートがベストマッチ。揚げ野菜とナッツ、爽やかなビネグレットを添えて、見た目も香りも華やかな一皿に。



## レモン香る 海と野菜の シーフードドリア

[えび・かに・乳・いか・大豆]

¥1550

口いっぱいに広がる海の香りと、焼きチーズがやみつきになるドリア。「豆乳×米粉」仕上げのホワイトソースを重ねた、グルテンフリーのやさしい一皿。たっぷりと旬の彩り野菜を盛りつけ、爽やかレモンあと口もすっきり。

# KIDS MENU

※小学生以下のお子さま限定のメニュー

※すべて税込み(10%)価格です



## キッズハンバーグ プレート

[ごま・大豆・豚肉]

¥750

大人と同じハンバーグをキッズサイズで  
召し上がるプレートです。



## 大豆からあげの キッズプレート

[小麦・ごま・大豆]

¥750

お肉のような大豆ミートのからあげで  
ご飯が進むプレートです。



## ハンバーグと 大豆からあげの ミックスプレート

[小麦・ごま・大豆・豚肉]

¥1050

しっかり食べたい!  
高学年向けメニューです。



# DESSERT



チーズケーキ

¥550

秋川牧園のたまごと濃厚なクリームチーズを使用



出雲紅茶のパウンドケーキ

¥550

季節の酵素ジャムと米粉を使用したケーキ



米粉シフォンケーキ

¥550

週替わりで味が変わる、ふわふわしっとりケーキ



いちごアイス

¥550

果肉たっぷり苺と豆乳でつくった、さっぱりデザート



メープルカシュークリームと  
カカオハスクの  
さつまいもモンブラン

¥550

[カシューナッツ・大豆]  
中に忍ばせた、カカオハスクブラウニーが香ばしいモンブラン

# DRINKS

● ..... テイクアウト可能

## Coffee

● オーガニックコーヒー (HOT/ICE)	600
● オーツミルクラテ (ICE)	600
● エスプレッソトニック (ICE)	600
● エアロカーノ (ICE)	600
● オレンジコーヒー (ICE) ブリュレラテ (HOT)	600
+ 追加オプション エスプレッソ	150/1SHOT



## Tea

出雲紅茶 (HOT/ICE)	600
アールグレイ紅茶 (HOT/ICE)	600
ルイボスティー (HOT/ICE)	600
柚子茶 (HOT)	600
● アップルルイボス (ICE)	600
● オレンジルイボス (ICE)	600
● ルイボスラテ (ICE)	600



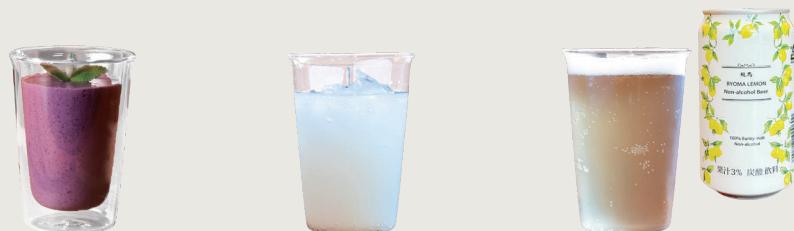
● ..... テイクアウト可能

## Soft Drink

自家製 酵素ジュース	600
● 徳佐りんごジュース	500
● 大島みかんジュース	500



酵素たっぷりスムージー	700
● ジンジャエール	500
● 龍馬レモンビール（ノンアル）	500



＼施工事例はコチラ！／

四三

11:00-15:00 (L.O. 14:00)

 Café de Sense

字体目

星期日

ヒトにも、地球にもやさしいって  
どんなことだろう  
自分たちにできる”やさしい”を  
形にしてみよう

株式会社 スタジオセンス

爱付

10:00~17:00



定休日

定休日無し（長期休暇除く）  
新築、リノベーション、  
古民家再生、窓工事、カフェ運営など  
カフェ2階にて打ち合わせ♪



※ [ ] は特定原材料表示です

※他のメニューと同一の厨房で調理しているため、アレルギー物質が混入する可能性があります

# TAKE OUT

仕入れにより包材、野菜等変わる場合がございます。



chicken with scallion soy sauce

平飼い鶏の油淋鶏

¥1200

ヴィーガン対応  
肉/魚/たまご/  
乳製品/はちみつ  
不使用



Bean & mushroom Vegan Curry

ひよこ豆ときのこのカレー

¥1100



Vegetable &Chicken Curry

野菜とチキンカレー

¥1200

ヴィーガン対応  
肉/魚/たまご/  
乳製品/はちみつ  
不使用



Soy meat with Sweet sauce

大豆ミートと旬野菜の甘酢和え

¥1100

## SIDE MENU

単品メニュー



Chicken

米粉のフライドチキン

¥350/100g

Potato

フライドポテト

¥350/100g

ご注文はお電話または店頭にて承ります。

ご注文受付時間/11:00-13:30

受取時間/11:30-14:00

TEL 080-5628-0831

  
Café de  
Sense

### 注意事項

お持ち帰り後はお早めにお召し上がりください。  
ソースなどがたれる可能性がありますので取り扱いに十分ご注意下さい。