

# МЕНЮ

---



## Без глютена, веганский

Мука, яйца, мясо, рыба и молочные продукты - это белый сахар и химические приправы, не используемые во всех наших блюдах.

У меня есть соя, орехи и кое-что, что использует кунжут. Пожалуйста, подтвердите название сырья в таблице меню.

# Коробка для ланча

\* Овощи могут измениться.

## 1, Проращение коричневого риса

Пророщенный коричневый рис, приготовленный путем смешивания красной фасоли с пророщенным коричневым рисом.

Жареные овощи, салатная упаковка, соленые огурцы.

\* Использует сою и сезам

¥864



## 2, Лекарственный пищевой рис

Рис, приготовленный с использованием Чэнь, гвоздики, перца, лайчи, кунжута, корицы, лопуха и грибов, используемых в лечебных целях. Жареные овощи, салатная упаковка, соленые огурцы.

\* Использует сою и сезам

¥1,080



## 3, Пряный плов

Пряный плов, обжаренный с большим количеством овощей и рисом басмати в оригинальной масале. Жареные овощи, салатная упаковка, соленые огурцы.

\* Использует сою и сезам

¥1,080



## 4, Гамбургер и пророщенный коричневый рис

Безглютеновый гамбургер из корнеплодов, ароматизированных овощей и бобов и пророщенного коричневого риса, смешанного с красной фасолью.

\* Использует сою и сезам

¥1,188



## 5, Гамбургер и лекарственный рис

Безглютеновый гамбургер из корнеплодов, ароматизированных овощей и бобов, а также риса, приготовленного с использованием чена, гвоздики, перца, лайчи, кунжута, корицы, лопуха и грибов, используемых в лечебных целях. Жареные овощи, салатная упаковка, соленые огурцы.

\* Использует сою и кунжут

¥1,404



## 6, Гамбургер и специи плов

Безглютеновый гамбургер из корнеплодов, ароматизированных овощей и бобов, плова со специями, обжаренного с большим количеством овощей и рисом басмати в оригинальной масале. Жареные овощи, салатная упаковка, соленые огурцы.

\* Использует сою и сезам

¥1,404



## 7, Рис тако с ореховым сыром

Мясо тако с консистенцией мясного фарша с тофу, сливочным сыром, приготовленным с орехами кешью, и соусом аврора, который хорошо сочетается с салатами. Рис легко подойдет для риса басмати.

\* Использует сою и орехи

¥1,080



# Карри

## 8, Оригинальная специя карри

Соус каррис источник только с рисом

оригинальной смесью специй, увенчанной жареными ломтиками тофу. Это карри, в котором вы можете насладиться текстурой куриного карри.

Пряный ★★★☆☆

\* Использует сою и сезам

¥648

¥864



## 9, Овощная приправа карри

источник только с рисом

Это карри, где вы можете насладиться оригинальной смесью специй и вкусом многих овощей.

Пряный ★★★★★☆

\* Использует сою и сезам

¥756

¥972



## 10, Аюрведический карри

Основываясь на аюрведических идеях, мы используем много хороших специй для желудка и печени.

Подавать с сезонными овощами.

Пряный ★★★☆☆

\* Использует сою и сезам

источник только с рисом

¥648

¥864



## 11, Зеленый карри со шпинатом

источник только с рисом

Аюрведический каррисо шпинатом. Это богатое железом карри. Подается с сыром из орехов.

Пряный ★★★☆☆

\* Использует сою, кунжут и орехи

¥756

¥972



## 12, Карри из жареного тофу и бобов

источник только с рисом

Это карри с мясной консистенцией и жареным тофу.

Тофу и нут богаты белком и клетчаткой.

Пряный ★★★☆☆

\* Использует сою и сезам

¥756

¥972



## 13, Соус из мускатного ореха

Тушеные овощи со вкусом и в сочетании с томатным соусом. Vegetарианское мясо имеет консистенцию мяса. Немного коричневого аромата.

Пряный ☆☆☆☆☆

\* Использует сою

источник только с рисом

¥756

¥972



А, рис басмати

ИЛИ

В, пророщенный коричневый рис  
(с красной фасолью)

Пожалуйста, выберите один.

А,



В,



Большая порция + 100 иен.



## Суп

### 14, Аюрведический суп

¥540

Я использую много специй, чеснока, имбиря и лука, которые полезны для желудка и печени. Тело нагревается, и вы можете ожидать эффект детоксикации.



### 15, Крем-суп из соевого молока с кешью и солью коджи

¥648

Крем-суп с орехами кешью в виде пасты и соевым молоком, картофелем, капустой и морковью.  
\* Использует сою и орехи



### 16, Тушеное мясо

¥756

Овощная начинка была добавлена к коричневому рагу, приготовленному на медленном огне с ароматными овощами. Небольшой аромат корицы.  
\* Использует сою



## Гарнир

### 17, пирог с заварным кремом

¥540

Пирог с заварным кремом, запеченный с тофу, орехами кешью, тыквенно-сливочным соусом и большим количеством овощей.  
\* Использует сою, орехи и сесам



### 18, Гамбургский стейк

¥540

Гамбургер с тофу, корнеплодами и ароматизированными овощами. Существует реакция на прием пищи без использования муки, яиц и мяса.  
\* Использует сою



### 19, Салатная упаковка

Половинный размер

Домашняя рисовая мука и кукурузные лепешки в сочетании с

¥864

¥540

щедрым салатом и жареными чипсами из тофу. Приправляется соусом Аврора.  
\* Использует сою и сесам



### 20, Амазак соленья

¥324

Овощи маринованные в маринованной жидкости, которая сочетает в себе ферментированную пищу амазаке и яблочный уксус.



### 21, Жареный тофу

¥432

Тофу, коньяк, чеснок и имбирь были жареными.  
\* Использует сою



## Рисовая мука

### 22, Хлеб из рисовой муки

¥648

Хлеб из рисовой муки из 100% рисовой муки, ферментированно й натуральными дрожжами.  
\* Использует сесам



### 23, Кешью и кленовый хлеб из рисовой муки

¥324

Хлеб из рисовой муки, приготовленный путем сбраживания рисовой муки и орехов кешью с натуральными дрожжами. Мягкая сладость Maple идеально подходит как для закусок, так и для еды.  
\* Использует орехи и сесам



### 24, Черный рис рисовая мука хлеб

¥324

Хлеб из рисовой муки с черными бобами, замешанный в рисовую муку, ферментированную натуральными дрожжами. Существует множество слегка сладких черных бобов.\* Использует орехи и сесам



## Сконе и финансист

### 25, Чай Сконе

¥216

Тофу и миндальное тесто смешать с нашей оригинальной специей и запекать. Это безглютеновая лепешка с богатым ароматом.  
\* Использует сою, орехи и сесам



### 26, Матча с бобами

¥216

Тофу и миндальное тесто смешать с зеленым чаем и черными бобами и запечь. Булочка, которая может наслаждаться ароматом и вкусом матча.  
\* Использует сою, орехи и сесам



### 27, Черничный булочка

¥216

Тофу и миндальное тесто смешать с японской черникой и запечь. Булочка, сочетающая в себе кислинку черники с нежной сладостью теста.  
\* Использует сою, орехи и сесам



### 28, Булочка с шоколадной стружкой

¥216

Тофу и миндальное тесто смешать с органическими шоколадными чипсами и запечь. Содержит много шоколадных чипсов.  
\* Использует сою, орехи и сесам



### 29, финансист

¥216

Влажный безглютеновый финансист. Обладает ароматным ароматом миндаля и орехов кешью, а также нежной сладостью кокосового молока.  
\* Использует орехи и сесам



# Торт

## 30, Запеченный сырный пирог

Запеченный чизкейк, приготовленный из замеса овощного сыра, приготовленного из орехов и sake, в тесто.

\* Использует сою, орехи и сесам

¥540



## 34, яблочный пирог

Яблочный пирог, завернутый в запеченное яблоко с кремом из орехов кешью и корицей в тесте из рисовой муки, кукурузы и орехов.

\* Использует орехи и кунжут

¥540



## 31, Шоколадный торт

Шоколадный торт, запеченный с какао и кокосовым молоком. Это толстый торт, который нельзя представить как овощной торт.

\* Использует сою и сесам

¥540



## 32, Матча торт

Это торт, как шоколад матча. Взрослый пирог, который не слишком сладок, акцентирован ароматом зеленого чая и немного горечи.

\* Использует сою и сесам

¥540



# Чай

## 35, Соевое молоко чай

Оригинальные специи чай и имбирь варят в соевом молоке. Сладость подают с сахарной свеклой. Сердце и тело теплые.

\* Использует сою

¥540



# Чай со специями и смесь специй

## 36, Чай со специями

Острый чай, сочетающий чай и специи в уникальном сочетании. Чай, кардамон, гвоздика, корица, укроп.

15 пакетов

5 пакетов

¥1,296

¥540



## 37, Смесь специй

Смесь специй, которая смешивает специи из Южной Индии с оригинальной формулой. Миндаль, кориандр, куркума, порошок чили, фенхель, фенеглик и бобы.

¥540



Способ оплаты

Принимаем только наличные



080-2400-9659

Приятного пребывания в Японии!

