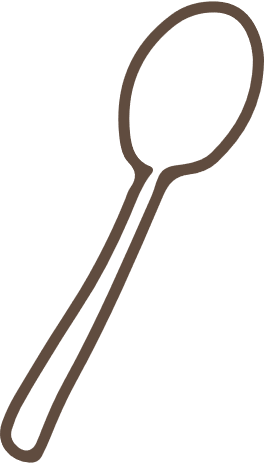


本日の（週替わり）



**LUNCH MENU**

水（浄化＆シリカ水）・塩（マザーソルト）・砂糖（ラカント）・油（オリーブオイル）・だし醤油・だし酢にこだわり、元学校栄養士が考えた和洋折衷で体に優しいメニューになっています。

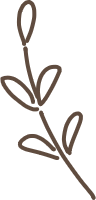
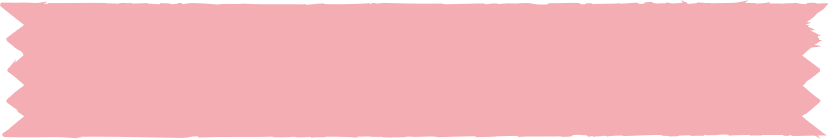
●週替わりランチ

**週替りランチ（ドリンク1杯付き）………\1,380（税込）**

　　ランチ＋フリードリンク付き………………プラス\300（税込）

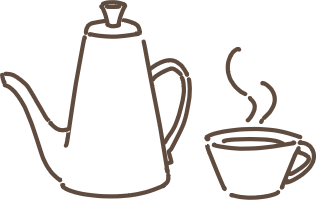
　　ランチ(ドリンク1杯付き)＋デザート……プラス\300（税込）

　　ランチ＋フリードリンク＋デザート………プラス\500（税込）



本日のランチメニュー

テーブルの上の食事

自動的に生成された説明

１番人気♡

金時豆と薩摩芋のクリームチーズ和え

厚揚げの

チーズ焼き

手作り豆腐

ポテトサラダ

発芽玄米or白米

中華スープ

8品目の

もち麦サラダ

ささみのレモン風味

かぶの甘酢和え

・玄米を発芽させることで、gaba(ギャバ：ガンマアミノ酪酸)と食物繊維でアンチエイジングに作用します。

・食物繊維たっぷりのもち麦ラダでヘルシーに♪

・中津川市の給食メニューでナンバー１人気メニューのササミのレモン煮を、元学校栄養士のオーナー吉田と現役の学校給食調理員が作りました。

・チーズ焼きは、厚揚げを使っても美味しく食べらるように工夫しています

・クリームチーズ和えは半分ヨーグルトを使い、カロリーオーバーを防ぎます

・人参ドレッシングは当店自慢の手作りです。ショーケースにてお土産販売もしています。

・お豆腐本来のうまみ甘みがある当店の手作り豆腐です。

・その他体に良い食材を沢山使って、おなか一杯になっても罪悪感がないメニューになっています♪

●発芽玄米or白米

●ささみのレモン風味

●中華スープ

●8品目のもち麦サラダ

（手作り人参ドレッシング）

●厚揚げのチーズ焼き

●金時豆と薩摩芋のクリームチーズ和え

●ポテトサラダ

●手作り豆腐

●かぶの甘酢和え

おうちCafeたからばこ

LUNCH 11:00～14:30