Menu

Kind Table Cafe
Gluten-free, Plant-based

動物性食品、小麦、化学調味料不使用
ほか本日のメニュー詳細、使用食材については
店頭でご確認ください

（メニューは日替わりです）本日の料理の内容と食材をご確認ください。
控えたい食材はお知らせください。

お一人様1ドリンク以上のご注文をお願いします
お食事とセットでドリンク1杯100円引き

※税込(円)

Main

Kind Plate 2200

本日のデリサラダごはんプレートとスープのセット

「秋の洋食メニュー」豆＋野菜果物＋発酵でまろやかに

（ひよこ豆とテンペ・きのこと根菜のハンバーグ　みそデミグラス風ソース焼野菜添え、生カシューバーニャカウダ風ソース野菜添え、にんじんとひまわりの種ドレッシングのサラダ季節の果物）

栄養バランスよい、プラントベース・グルテンフリーのオールインワンディッシュ

＜有機玄米おにぎり　または　米粉パンをお選びください＞

＜**本日のスープ**（ひとつお選びください）

①赤レンズ豆入りミネストローネ

②かぼちゃ・にんじん・ひよこ豆のポタージュ（豆乳）

Kind Bowl 1600

本日のブッダボウル（フムス＆サラダ）

Kind Plateのたっぷりサラダに有機ひよこ豆のフムスをトッピング。

有機生カシューソースがけ。デザートやパンとご一緒にどうぞ。

Gluten-free Pasta or Risotto 1600

（グルテンフリースパゲッティまたは有機玄米リゾット）

（自家製トマトソース or ごぼうときのこの豆乳カシュークリームソース）

Gluten-free PIZZA　フライパン米粉ピザ15㎝ 1500

TEMPEH テンペと野菜の季節野菜のグリル（照焼き/オイル）1200

テンペと季節野菜トマトソース豆乳チーズ焼き 1500

Kind Deli（本日のミニサラダ、小皿デリ、スープ） 500-

米粉パン、有機玄米おにぎり（店頭でご確認ください）400-

Drink

ハンドドリップコーヒー（有機） Hot/Cold 600

オーツブリューコーヒー （有機）Hot/Cold 700

自家製レモネード（有機） Hot/Cold 700

自家製新生姜ジンジャーエール Hot/Cold 700

スパイスジンジャーソイチャイ（有機）Hot/Cold 800

甘酒メープルソイチョコレートドリンク（有機）

（Organic raw cacao） Hot/Cold 800

抹茶甘酒オーツラテ（有機） Hot/Cold 800

黒麹甘酒（水 or お湯 or 炭酸水割り） 800

ｵｰｻﾜ いち粒りんごジュース（瓶入り） 800

和紅茶（有機） Hot/Cold 600

ハーブティー各種（有機）Hot/Cold 600

（ローズヒップ/レモングラスルイボス/桂花茶=キンモクセイ）

自家製梅酒（ロック/ソーダ割/お湯割り） 700

レモンジンジャーハイボール/or ジンサワー 800

ferment works クラフトコンブチャ 1000

ナチュラルホットワイン（スパイス・フルーツ） 1300

ナチュラルワイン（グラス） (有機)オレンジ/赤 1300

国産米麹グルテンフリービール 1500

Dessert

Kind Parfet（Rawパフェ） 1800

No.1　Raw甘酒アサイーベリーパフェ

No.3　秋の実りRawチョコレートパフェ　New!

有機生カシューローホイップクリーム、有機デーツチョコレートムース、さつまいもかぼちゃクリーム、赤ルバーブベリーソース、Raw有機ココナッツカカオシードグラノラ、Rawカカオスポンジ、Rawブラウニー、甘酒メープルチョコソース、季節の果物

本日のRaw Cake（ロースイーツ）700-

ローカッサータ / **ローモンブラン**（＋600）など

本日の米粉焼き菓子 600 -

ピスタチオチョコレートタルト

キャロットケーキ（＋100） など

本日の米粉パン 400-

（※店内Rawカシュークリームサンド＋300）、

あんぱん、バケット、フォカッチャなど

Snack

400-

（店頭でご確認ください）

Rawメープルナッツ、ドライフルーツ（有機）、

グラノーラクッキー etc.

©Kind Table Cafe 2026.11.6ー