



Kind Table Cafe
Gluten-free, Plant-based

Menu

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。

Main

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)

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

「初秋の菜膳和食」夏から秋の野菜果物+酸味+肺を潤す白い食材

(グリーンサラダ、生カシューソース、有機かぼちゃ種、テンペ (大豆発酵食品)

と秋野菜の黒麹醤油焼き浸し、根菜ときくらげの白酢和え、有機ひまわりの種と

さつまいものサラダ、大根の梅しょうがだれ和え、季節のフルーツ)

たっぷりの野菜とタンパク質のパワーデリサラダプレートとスープ

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です

<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精進みそ汁 (豆腐、野菜、ごま)

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ジェノベーゼズッキーニソース (クルミ)

TEMPEH テンペと夏野菜のグリル (照焼き/オイル) 1200

テンペと夏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) 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) 600

コールドブリュアーコーヒー (有機) 600

オーツブリュアーコーヒー (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

梅クラフトコーラ Hot/Cold 700

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-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)

コンブチャ 祈咲 KISAKI 1400

自家製梅ジュース (水割/ソーダ割) 600

自家製梅酒 (ロック/ソーダ割) 700

レモンジンジャーハイボール/or ジンサワー 800

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

お一人様1ドリンク以上のご注文をお願いします。
デザートとセットでドリンク1杯100円引き

Kind Parfet (Rawパフェ) 1800

No.1 Raw甘酒アサイーベリーパフェ

No.2 Rawアボカドヨーグルトフルーツパフェ

Shaved ice (かき氷) OFF SALE 1300→1000

(共通)

天然水氷のふんわりかき氷とベース (有機オーツ甘酒シロップ)

(ソースをお選びください)

①自家製レモンシロップ ②自家製いちごシロップ

③自家製北海道特栽培小豆つぶあん&有機抹茶シロップ

④自家製黒麹甘酒としょうがシロップ

(トッピング +300)

有機生カシューローホイップクリームとピスタチオ

本日のRaw Cake (ロースイーツ) 700-

ローカッサータ / 抹茶アイスクリーム

本日の米粉焼き菓子 600 (店頭でご確認ください)

Snack

400

Rawオニオンクラッカー(有機)

Rawメープルナッツ (有機)

ドライフルーツ (有機)、グラノーラクッキー etc.