Menu

Kind Table Cafe
Gluten-free, Plant-based

KindTable
Cooking studio&Cafe

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。

※税込(円)

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

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

「秋のエスニック」秋の野菜果物＋発酵＋酸味＋辛味ですっきり

（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）とじゃがいものサテ（みそだれ串焼き）、塩麹豆腐と野菜の生春巻き甘酒チリソース、黒麹醤油ピーナッツ野菜炒め、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厚揚げ野菜きのこのグリーンカレー（和柑橘、ココナツミルク、有機味噌）

厚揚げと野菜のパッタイ　（単品1600）

（生春巻き、テンペ串焼き、サラダ付きプレート＋600）

（黒麹醤油梅ココナッツソースの米麺やきそば。ピーナツ、パクチー、　和柑橘添え）

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）

Gluten-free PIZZA　フライパン米粉ピザ15㎝ 1500

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

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

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

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

ferment works　クラフトコンブチャ　1000

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

Shaved ice（かき氷）OFF SALE1300→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　⑤信州あんずソース

（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　/　**ローモンブラン**（＋600）

本日の米粉焼き菓子　600

キャロットケーキ（＋100）/レモンケーキ

（店頭でご確認ください）

Snack 400

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.

©Kind Table Cafe 2026.10.1ー