

MORNING MENU

9:00a.m - 11:00a.m



・トースト ¥200



・タマゴサンド ¥350



・ホットドッグ ¥380

- ・コーヒー ¥420
- ・紅茶 ¥420

- ・スマートサーモンとアボカドのサンド ¥420
- ・カレー各種

Recommend Morning Set

トーストやサンドイッチ等の単品メニューに下記セットをプラスできます。

A Set + ¥300

- コーヒーOR紅茶
- ゆで卵ORスクランブルエッグ
- ミニサラダ

B Set + ¥400

- フルーツプレスジュース
(オレンジ・グレープフルーツ・リンゴ)
- ゆで卵ORスクランブルエッグ
- レギュラーサラダ

C Set + ¥500

- 北海道直送ヨーグルト
- 本日のフルーツ
- ミニサラダ

LUNCH MENU

11:00a.m - 2:00p.m

Veggie Set ¥1,500

- ・カレー各種
- ・ホールスロージュース
オレンジ、グレープフルーツ、ピンクグレープフルーツ、りんご
or コーヒー or 紅茶
- ・カスタムサラダ
- 下記よりトッピング2種とドレッシングをお選びください

トッピング

- セロリ、コリンキー、アボカド、ブロッコリー、カリフラワー、タイガーナッツ、ぐるみ、アーモンド、ひよこ豆、クルトン、ペーコン、スマートサーモン、サラダチキン、紫芋、安納芋、じゃがいも、グラナリーフ、アイスブラン、パクチー、ヒマワリの種、チアシード、etc ※季節によって変化します

ドレッシング

- シーザー、オニオンキャロット、フレッシュトマト、
ほうれん草、ノンオイル和風

Curry Set ¥1,000

- ・カレー各種
- ・サラダ(お替わり自由)
- ・ホールスロージュース
オレンジ、グレープフルーツ、ピンクグレープフルーツ、りんご
or コーヒー or 紅茶

Single Item Menu

- ・カスタムサラダ ¥600~
- ・カレー各種 ¥600~



※写真は野菜をトッピングしています



Veggie Curry

- Grand Menu -

～カレーへのこだわり～

美容と健康のサポートと、ついスプーンが進んでしまうカレーを求め、野菜とフルーツをたっぷり使い、時間をかけてじっくり煮込み、数種類のスパイスを加えられたカレーは、甘さの後から来る辛さと、あっさりとした味わいが特徴です。また、その時々で仕入れた牛肉、野菜、魚のフライなどを、自分好みのトッピングで。さらに、自家製ラー油を足す事で、辛さと旨味も、より一層美味しい召し上がって頂けます。



※写真は野菜をトッピングしています

CURRY

下記の3種類よりカレーのベースをお選びください

プレーン veggie curry

まずはコレ!当店のレギュラーカレー!
口当たり滑らかなシンプルカレー

¥600

トマト veggie curry

定番カレーにトマトなどをプラスしてさっぱりとした味わい。トマト好きにはおすすめ!

¥650

・ご飯大盛り + ¥50 ・ルー大盛り + ¥100

ココナツバター veggie curry

定番カレーにココナツやバターをブレンドし、マイルドな味わい。お子様でも食べて頂ける辛味の少ないカレーです。

¥650

TOPPING

- | | | | | | |
|--------------|------|--------|--------|------|------|
| ・日替わり季節野菜 | ¥150 | ・牛肉 | ¥400 | ・チーズ | ¥100 |
| ・日替わり鮮魚フライ | ¥250 | ・黒毛和牛肉 | ¥1,000 | ・納豆 | ¥100 |
| ・北海道産特製ソーセージ | ¥300 | ・たまご | ¥100 | ・キムチ | ¥200 |

A la carte 《一品》

・真鯛のカルパッチョ	¥880
・ノルウェーサーモンのカルパッチョ 粒マスタードマヨソース	¥780
・トマトとフレッシュモッツアレラと アボカドのカプレーゼ	¥780
・牧場直送 北海道産ソーセージ盛り合わせ	¥780

Steak 《黒毛和牛ステーキ》

・ヒレ	10g ¥298
・リブロース	10g ¥198

※ステーキは仕入れにより肉の大きさが変動しますので、
本日のステーキのグラムに関しましてはスタッフまでご確認ください。

Fried food 《フライ》

・鶏ももの唐揚げ	¥580
[醤油][甘辛だれ][カレー]	
・長芋フライドポテト	¥480

DINNER MENU

Antipasto 《前菜》

- ・きのこのマリネ バジル風味
- ・白菜とベーコンのコンソメおひたし
- ・ごぼうとちくわの洋風きんぴら
- ・タコとじゃがいものペペロン
- ・野菜のピクルス
- ・マカロニサラダ カレー風味
- ・エビとイカのマリネ
- ・ラタトウイユ
- ・魚のエスカベッシュ(南蛮漬け)
- ・長芋の野沢菜昆布和え all ¥250

etc ※日替わりで替わります。



Custom Salad 《サラダ》

当店のサラダはベースの野菜に各種トッピングして頂き
カスタム出来るようになっています。

ベース野菜 ¥600

レタス、ほうれん草、ロメインレタス、ビーツ、トレビス

トッピング 1種類 ¥50

セロリ、コリンキー、アボカド、プロッコリー、カリフラワー、
タイガーナツツ、くるみ、アーモンド、ひよこ豆、クルトン、ペーコン、
スマートサーモン、サラダチキン、紫芋、安納芋、じゃがいも、
グラバーリーフ、アイスプラント、パクチー、ヒマワリの種、
チアシード、etc ※季節によって変化します

ドレッシング
シーザー、オニオンキャロット、フレッシュトマト、
ほうれん草、ノンオイル和風



当店のこだわりメニュー

ホールスロージュース

※値段は店内の黒板をご確認ください

石臼方式の「低速圧搾」で食材をじっくり搾ります。

熱を出さないので、野菜や果物の大切な栄養素を壊さず、
繊維を取り除いたいなど越しのよい美味しい

ジュースが楽しめます。

フィトケミカル・酵素・ビタミン・ミネラルなど

豊富な栄養成分が凝縮したジュースは、
そのまま食べるより

栄養の吸収率が約3.8倍!

※本日のホールスロージュースのmenuは
黒板をご確認ください



北海道十勝鹿追のある自然あふれる牧場直送

牛乳ソフトクリーム

¥380

当牧場の生乳を100%使ったソフトクリームは、
甘さを控えてるので幅広い年代の方に人気です。



草原のヨーグルトでーでーぱっぽ

¥400

生乳本来の美味しさ、コクと香りが出る様に酸味を抑え、ほのかな甘みと
なめらかさで後味すっきりに仕上げました。牛乳を均等機にかけていない
ため、上部にできる脂肪の層は、濃厚でクリーミーなコクをお楽しみいただけます。生乳本来のおいしさを味わっていただくために、その日の朝しづつ
た当牧場の牛乳を使用して、手づくりで作っています。



牧場でづくり のむヨーグルト

¥400

牛乳本来のおいしさ、コクと香りが出る様に酸味をおさえ、
天然甘味料「てんさいオリゴ糖」でほのかな甘味を加えました。
のどごしすっきり・爽やかな味わい。草づくりからこだわり、徹底した
管理のもと丁寧につくったおいしい牛乳を毎日口にしていただきたい。
酪農家の想いから生まれた、てづくりヨーグルトドリンクです。



フローズンヨーグルト

¥300

爽やかな草原の風のようなフローズンデザート。
草原のヨーグルトでーでーぱっぽを使用した、さっぱりとした
フローズンデザートです。自然な酸味と、やさしい甘さの絶妙な調和。
素材自体が本来持っている、素直で正直な味を十分に引き出しました。
さっぱりと爽やかな口どけをお楽しみいただけます。