

# Lunch Menu

11:00 >> 14:30 (L.O)

100%  
Vegan  
満月  
(5/31~6/14)



季節のグリル野菜  
レモンクリーム  
¥1,650 (税込)

## Wholeness 一物全体

Sobe'sCafeは、玄米まるごとを大切に、地元のお野菜、豆、海藻、きのこ、果物、自然製法の調理妙でつくる100%植物性（プラントベース）のお料理です。玄米は、500年続く田んぼで、22年間無農薬で育てた惣兵衛米をカムカム鍋と圧力鍋でふっくら炊き上げました。

## Luch 満月ランチ (5/31~6/14)

三日月プレート：季節のスープ、惣兵衛米玄米パン

木製プレート：季節のグリル野菜 レモンクリーム

農家さん直送のズッキーニ、スナップエンドウ、ブロッコリーなどたっぷりの季節野菜が味わえます。

Sobe'sCafe名物！ホールグレインズサラダ

木製お椀：惣兵衛米玄米、自家製うめぼし、有機ごま塩

END YEAR  
SALE

LINE友達クーポン  
おひとり様

税込 2,000円以上の会計で  
しじで300円OFF！



# lunch ☺ Menu

11:00 >> 14:30 (L.O.)

100%  
Vegan  
今週の  
ランチ



まるで海老フライカレー  
¥1,650 (税込)

## Wholeness 一物全体

Sobe'sCafeは、玄米まるごとを大切に、地元のお野菜、豆、海藻、きのこ、果物、自然製法の調理妙でつくる100%植物性（プラントベース）のお料理です。玄米は、500年続く田んぼで、22年間無農薬で育てた惣兵衛米をカムカム鍋と圧力鍋でふっくら炊き上げました。

## Luch 今週のランチ

三日月プレート：季節のスープ、惣兵衛米玄米パン

木製プレート：季節野菜と特製カレールーにそえた、植物性100%の海老フライの食感を楽しんで♪

Sobe'sCafe名物！ホールグレインスサラダ

木製お椀：惣兵衛米玄米、自家製うめぼし、有機ごま塩

END YEAR  
SALE

LINE友達クーポン  
おひとり様

税込2,000円以上の会計で  
しじで300円OFF！





# DRINK

ドリンク

11:00 17:00 (L.O 16:30)



## COFFEE BASE

680

人気

- オーガニックコーヒー
- ソイカプチーノ
- フラットホワイト

- HOT/ICED
- HOT
- HOT



## SOY MILK BASE

680

- オーガニックココア
- オーガニックプラナチャイ

- HOT/ICED
- HOT
- HOT

人気

- 惣兵衛米玄米甘酒



## SOY MILKMACCHIATO

680

- キャラメルマキアート
- カフェモカマキアート

- HOT/ICED
- HO/ICED



## NON CAFFEINE

680

人気

- 惣兵衛米黒煎玄米茶
- スギナとヨモギ茶
- 与重ぶどう園ぶどうジュース
- 自家製レモネード

- HOT/ICED
- HOT/ICED
- ICED
- ICED



ソイカプチーノ



プラナチャイ



キャラメルマキアート



カフェモカマキアート



ぶどうジュース



スギナとヨモギ茶

ソレノネ

# DESSERT

デザート

11:00»17:00 (L.O 16:30)

100%  
Vegan  
Gluten  
Free



季節のフルーツ

自家製キャラメリゼ

Sobe'sCafe 定番 お豆腐のティラミス ¥880 (税込)

# DESSERT

デザート

11:00 17:00 (L.O 16:30)

100%  
Vegan  
Gluten  
Free



Sobe'sCafe 定番 豆乳バニラアイス ¥880 (税込)