Lunch Menu

11:00 » 14:30(L.O)

100% Vegan
新月
(9/28（月）～
10/9（金）

秋野菜のベジボロネーゼ
￥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、自然製法の調味料でつくる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焚き上げました。

Luch

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　：キノコ、お芋、蓮根などの秋野菜にソースを絡めた主菜メニュー
(パスタではありません)
木製お椀：　惣兵衛米玄米、自家製うめぼし、有機ごま塩

Lunch Menu

11:00 » 14:30 （L.O）

まるで海老フライカレー
￥1,650（税込）

Wholeness —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、自然製法の調味料でつくる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焚き上げました。

Luch 今週のランチ

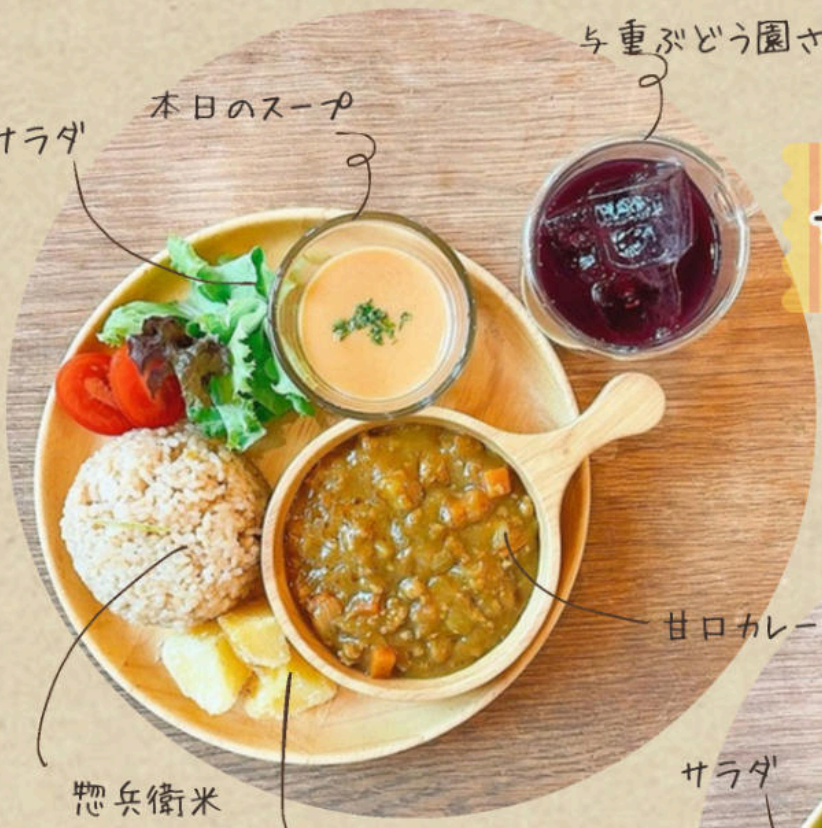
三日月プレート：季節のスープ．惣兵衛米玄米パン
木製プレート　：季節野菜と特製カレールーにそえた、植物性100%の海老フライの食感を楽しんで♫
　　Sobe'sCafe名物！ホールグレインズサラダ
木製お椀：　　惣兵衛米玄米

Lunch Menu

11:00 ›› 14:30(L.O)

キッズメニュー

100% Vegan



キッズカレー プレート
サラダ・スープ・ドリンク
¥1,100（税込）

畑のお肉からあげプレート
サラダ・スープ・ドリンク
¥1,100（税込）

キッズメニューは、小学生までのお子さまのためのメニューです。

Sobe's Cafe

DRINK

ドリンク

11:00　17:00 (L.O 16:30)

ソイカプチーノ

プラナチャイ

COFFEE BASE　680

人気	オーガニックコーヒー	HOT/ICED
	ソイカプチーノ	HOT
	フラットホワイト	HOT

SOY MILK BASE　680

	オーガニックココア	HOT/ICED
	オーガニックプラナチャイ	HOT
人気	惣兵衛米玄米甘酒	HOT

キャラメルマキアート

SOY MILKMACCHIATO　680

	キャラメルマキアート	HOT/ICED
	カフェモカマキアート	HO/ICED

カフェモカマキアート

NON CAFFEINE　680

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

ぶどうジュース

スギナとヨモギ茶

ノンカフェイン

DESSERT グルテンフリー ￥880（税込）

デザート

11:00»17:00 (L.O

MOCHA & NUTS

芳醇モカクリーム
ナッツクランブル

100% Vegan Gilten Free

口どけ、芳醇。
モカの深い味わいと、香ばしいナッツ。

Sobe's Cafe

DESSERT

グルテンフリー

¥880（税込）

TIRAMISU

お豆腐のティラミス

ふわり、とろける。
ほろ苦さと、やさしい甘さ。

100% Vegan Gilten Free

DESSERT

グルテンフリー

¥880（税込）

デザート
11:00〜17:00 (L.O 16:30)

SOY ICE CREAM

ぶどうの豆乳アイス

ひんやり、まろやか。
季節のぶどうと、豆乳アイス。

自家製ココナッツクラッカーとパウンドケーキを添えて

DESSERT

グルテンフリー　　¥1,100（税込）

SOY ICE CREAM

シャインマスカットの豆乳アイス

ひんやり、まろやか。
シャインマスカットと、豆乳アイス。

自家製ココナッツクラッカーとパウンドケーキを添えて

DESSERT グルテンフリー ¥880（税込）

デザート
11:00~17:00 (L.O 16:30)

GLUTEN FREE

ぶどうのケーキ

ふんわり、あたたか。
アーモンドとお米のケーキ

100% Vegan Gluten Free

Sobe's Cafe