

# Plate Menu

プレートメニュー

## Deli Plate

デリプレート ￥2,000~

お好きなデリ3品をお選びください

「本日の焼きたてハードパン」からお好きな3品とお好きなドリンクをお選びいただけます

## Deli & Sweets Plate

デリ&スイーツプレート ￥2,200~

お好きなデリ2品とグラススイーツ1品をお選びください

「本日の焼きたてハードパン」からお好きな3品とお好きなドリンクをお選びいただけます

## BlueGlobe Plate

Blue Globeプレート ￥2,500~

お好きなデリ3品とグラススイーツ1品をお選びください。

「本日の焼きたてハードパン」からお好きな3品とお好きなドリンクをお選びいただけます

本日の焼きたてハードパン

ドリンクをお選びください

ハードパンの中から

スペシャルティコーヒー(HOT/ICE)

お好きな3品をお選びください

オーガニックティー(HOT/ICE)

オーガニックジュース(アップル・オレンジ)

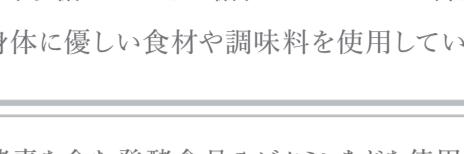
※その他のドリンクもご用意しております。

—追加料金が必要な商品もございます—



※価格は全て税抜価格です。※写真はイメージです。

## 5つのテーマの DELI



スパイス&ハーブをテーマとして創り上げています。旬の食材を取り入れ、油は良質の植物性オイル、砂糖はてんさい糖、スーパーフード、自家製酵素ドレッシングなど、身体に優しい食材や調味料を使用しています。

## ★ Beauty ビューティー

酵素を含む発酵食品やビタミンなどを使用したお肌に嬉しい料理です。  
美肌を保ちたい方へおすすめです。



サステナブルサーモングリル  
～ビーツ&ラズベリーソースと  
デイルのクリームディップ～

プレート +¥200 単品 ¥800

サステナブルサーモンを低温でじっくり柔らかく仕上げています。エシャロット&デイルのクリームディップと、ビーツ&ラズベリーのソースで…。

アレルギー | 乳・ハチミツ



Organicグレインズ  
バランススピューティー<sup>NEW</sup>  
～アンディーブルージュ&  
ザクロ&大黒しめじロースト～

単品 ¥600

ハイビスカスティで炊いた玄米・黒米・オーガニック大麦に、燻製の香りとコリコリの食感が特徴のいぶりがっこをアクセントに、生姜&太白胡麻油の特製ピネグレットで…。

アレルギー | 小麦

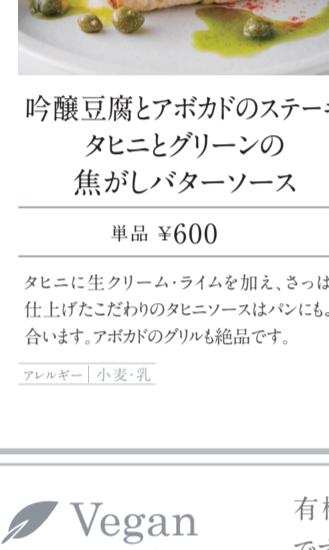


NEW とちおとめとスーパーフードの  
ビューティグリーンガーデン  
～ホワイトチョコレート&  
ストロベリードレッシング～

プレート +¥100 単品 ¥700

大人のテイスト(苦み)が特徴の葉物野菜と、(甘み&酸味)のバランスが絶妙なとちおとめを、ヘルシー雑穀のソルガム・キヌア・はちみつを合わせたチーズと一緒に…。ホワイトチョコ&焼きいちごの甘酸っぱい自家製ドレッシングで。

アレルギー | 乳・ハチミツ



焦がしモッツアレラチーズと  
海老の  
ライスオイルアヒージョ  
～&ブーティマト2種きのこ～

プレート +¥200 単品 ¥800

アンチエイジング効果が期待できるライスオイルをたっぷりと…。海老、きのこ、トマトの旨みが活きた熟オイルは、パンに良く合う美味しいです。

アレルギー | 乳・えび



イタリア産プロシュート  
～& Seasonal Fruits～

単品 ¥600

イタリア産のプロシュートと旬のフルーツ(あんぽ柿)のマリエージュをシンプルに…。

## ♡ Healthy ヘルシー

野菜が中心のローカロリーで彩りもきれいな料理です。  
バランス良い食事の一品におすすめです。



吟醸豆腐とアボカドのステーキ  
タヒニとグリーンの  
焦がしバターソース

単品 ¥600

タヒニに生クリーム・ライムを加え、さっぱり仕上げたこだわりのタヒニソースはパンにもよく合います。アボカドのグリルも絶品です。

アレルギー | 小麦・乳



Seasonsヴィーガン  
プラントベース

単品 ¥600

大地をイメージして味わいの異なる5層に仕上げています。身体にも地球にも優しい、ここでしか味わえないシグネチャーメニューです。

アレルギー | 小麦



NEW Organic野菜と  
冬野菜のグリル  
～ひよこ豆とセサミの塩麹フムス&  
オリジナルブレンドスパイス～

単品 ¥600

加瀬農園Organic人参と色鮮やかな冬野菜を素材の持ち味を活かしてシンプルにグリルしています。ヘルシーなひよこ豆に塩麹を効かせたディップソース&スパイスで、何通りもの味をお楽しみいただけます。



NEW 蕉のオーツミルク  
ヴィーガンポタージュ  
～あやめ雪かぶと柚子の香～

単品 ¥600

無水調理で、素材本来の甘さを引き出した蕉・玉葱・リーキを、オーツミルクとヴィーガンクリームで優しくまとめてオリジナル柚子オイルと柚子ピールで仕上げました。

アレルギー | 小麦



Organic徳島柚香と  
ソイミートの  
(PERFECT EARTH)  
ライスバスタ  
～バクチー&バジルのグリーンソース～

単品 ¥600

チアシードたっぷりのグルテンフリー玄米バスタは、ピリッと辛口ハリッサソースを絡めて、バジル&バクチーソースをたっぷりと。紫芋フライとヴィーガンチーズと柚子を添えて…。

アレルギー | 小麦



NEW Organic野菜と  
冬野菜のグリル  
～ひよこ豆とセサミの塩麹フムス&  
オリジナルブレンドスパイス～

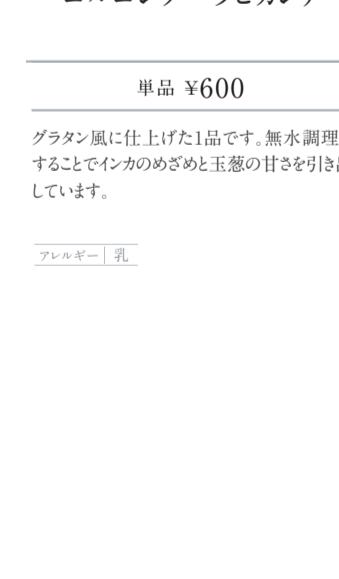
単品 ¥600

加瀬農園Organic人参と色鮮やかな冬野菜を素材の持ち味を活かしてシンプルにグリルしています。ヘルシーなひよこ豆に塩麹を効かせたディップソース&スパイスで、何通りもの味をお楽しみいただけます。



アスリートのような美しい筋肉と美ボディのために、  
タンパク質をしっかり摂りたい方へおすすめです。

アレルギー | 乳



Seasonsヴィーガン  
プラントベース

単品 ¥600

グラシードたっぷり仕上げた1品です。無水調理をすることでイカのめざめと玉葱の甘さを引き出しています。

アレルギー | 小麦



NEW Organic野菜と  
冬野菜のグリル  
～ひよこ豆とセサミの塩麹フムス&  
オリジナルブレンドスパイス～

単品 ¥600

加瀬農園Organic人参と色鮮やかな冬野菜を素材の持ち味を活かしてシンプルにグリルしています。ヘルシーなひよこ豆に塩麹を効かせたディップソース&スパイスで、何通りもの味をお楽しみいただけます。

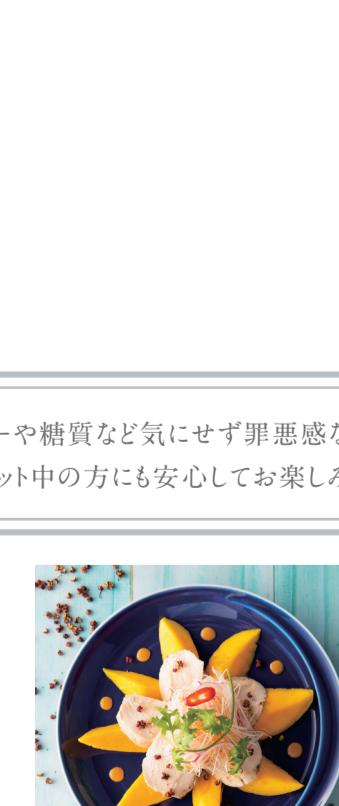


牛赤身と  
ネープルオレンジの  
赤ワイン煮

プレート +¥100 単品 ¥700

オレンジとシナモン・クローブ、赤ワインで牛肉をしつり仕上げ、焦がしオレンジをトッピングしました。

アレルギー | 乳

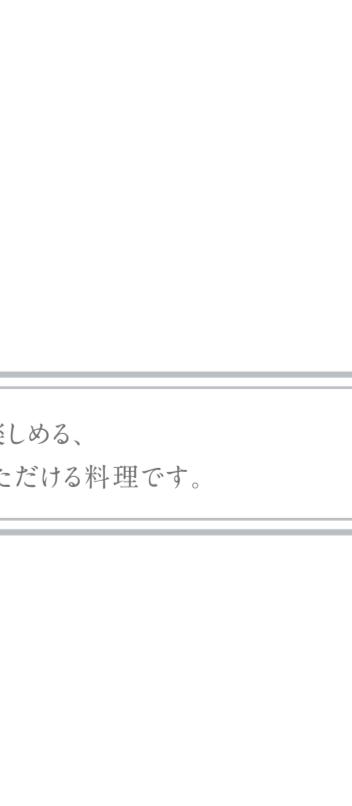


Seasonsヴィーガン  
プラントベース

単品 ¥600

グラシードたっぷり仕上げた1品です。無水調理をすることでイカのめざめと玉葱の甘さを引き出しています。

アレルギー | 小麦



NEW Organic野菜と  
冬野菜のグリル  
～ひよこ豆とセサミの塩麹フムス&  
オリジナルブレンドスパイス～

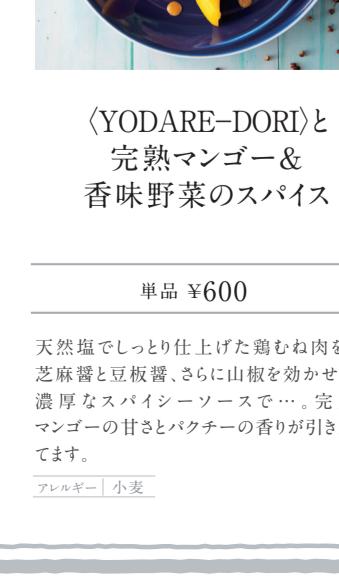
単品 ¥600

加瀬農園Organic人参と色鮮やかな冬野菜を素材の持ち味を活かしてシンプルにグリルしています。ヘルシーなひよこ豆に塩麹を効かせたディップソース&スパイスで、何通りもの味をお楽しみいただけます。



アスリートのような美しい筋肉と美ボディのために、  
タンパク質をしっかり摂りたい方へおすすめです。

アレルギー | 乳



Seasonsヴィーガン  
プラントベース

単品 ¥600

グラシードたっぷり仕上げた1品です。無水調理をすることでイカのめざめと玉葱の甘さを引き出しています。

アレルギー | 小麦



NEW Organic野菜と  
冬野菜のグリル  
～ひよこ豆とセサミの塩麹フムス&  
オリジナルブレンドスパイス～

単品 ¥600

加瀬農園Organic人参と色鮮やかな冬野菜を素材の持ち味を活かしてシンプルにグリルしています。ヘルシーなひよこ豆に塩麹を効かせたディップソース&スパイスで、何通りもの味をお楽しみいただけます。



アスリートのような美しい筋肉と美ボディのために、  
タンパク質をしっかり摂りたい方へおすすめです。

アレルギー | 乳



Seasonsヴィーガン  
プラントベース

単品 ¥600

グラシードたっぷり仕上げた1品です。無水調理をすることでイカのめざめと玉葱の甘さを引き出しています。

アレルギー | 小麦



NEW Organic野菜と  
冬野菜のグリル  
～ひよこ豆とセサミの塩麹フムス&  
オリジナルブレンドスパイス～

単品 ¥600

加瀬農園Organic人参と色鮮やかな冬野菜を素材の持ち味を活かしてシンプルにグリルしています。ヘルシーなひよこ豆に塩麹を効かせたディップソース&スパイスで、何通りもの味をお楽しみいただけます。



アスリートのような美しい筋肉と美ボディのために、  
タンパク質をしっかり摂りたい方へおすすめです。

アレルギー | 乳



Seasonsヴィーガン  
プラントベース

単品 ¥600

グラシードたっぷり仕上げた1品です。無水調理をすることでイカのめざめと玉葱の甘さを引き出しています。

アレルギー | 小麦



NEW Organic野菜と  
冬野菜のグリル  
～ひよこ豆とセサミの塩麹フムス&  
オリジナルブレンドスパイス～

単品 ¥600

加瀬農園Organic人参と色鮮やかな冬野菜を素材の持ち味を活かしてシンプルにグリルしています。ヘルシーなひよこ豆に塩麹を効かせたディップソース&スパイスで、何通りもの味をお楽しみいただけます。



アスリートのような美しい筋肉と美ボディのために、  
タンパク質をしっかり摂りたい方へおすすめです。

アレルギー | 乳



Seasonsヴィーガン  
プラントベース

単品 ¥600

グラシードたっぷり仕上げた1品です。無水調理をすることでイカのめざめと玉葱の甘さを引き出しています。

アレルギー | 小麦



NEW Organic野菜と  
冬野菜のグリル  
～ひよこ豆とセサミの塩麹フムス&  
オリジナルブレンドスパイス～

単品 ¥600

加瀬農園Organic人参と色鮮やかな冬野菜を素材の持ち味を活かしてシンプルにグリルしています。ヘルシーなひよこ豆に塩麹を効かせたディップソース&スパイスで、何通りもの味をお楽しみいただけます。



アスリートのような美しい筋肉と美ボディのために、  
タンパク質をしっかり摂りたい方へおすすめです。

&lt;p

SweetS

## SDGs をテーマにしたスイーツ

SDGs17ゴールをテーマとして創り上げています。

ベジタリアンアワード受賞者が監修した、サステナブルなベジタリアン・ヴィーガンスイーツもお楽しみ頂けます。旬のフルーツやスーパーフードを取り入れ、常に10種類のラインナップが揃います。



HAPPINESS  
《幸》

単品 ¥800

まるでショートケーキのようなグラススイーツです。果実たっぷり苺のコンポートとスポンジの層に、極上のシャンティクリームでフレッシュな苺を包みました。

アレルギー | 小麦・乳・卵

SDGs 03

すべての人に健康と福祉を



PURE  
《聖》

単品 ¥800

珍しい白いちごで雪の世界を表現したグラススイーツです。クリームチーズとフロマージュブラン＆ワーカークリームの異なるレアチーズに、バジンソンフルーツソースの甘酸っぱさがアクセント。

アレルギー | 小麦・乳・卵

SDGs 17

パートナーシップで目標を達成しよう



ELEGANT  
《凛》

単品 ¥600

見た目に鮮やかなフランボワーズのピューレをベースに、ブラックベリー・ブルーベリー・フランボワーズをストロベリーゼリーで閉じ込めました。

アレルギー | 乳・卵

SDGs 05

ジェンダー平等を実現しよう



WARM  
《灯》

単品 ¥600

甘いショコラロールケーキを、はろ苦く大人の味に仕上げた焦がしキャラメルムースでまとめて、チョコレートの暖炉で灯りをともしました。

アレルギー | 小麦・乳・卵

SDGs 11

住み続けられるまちづくりを



SHINE  
《羽》

単品 ¥700

金柑と山椒のジャム、甘夏・スイーティ・デコポンをジュレで閉じ込めました。柚子ムースと柑橘フルーツのマリージュと、天使が羽ばたく様をホオズキで表現した、冬のフルーツをふんだんにお楽しみ頂ける甘酸っぱいグラススイーツです。

アレルギー | 乳

SDGs 16

平和と公正をすべての人に



GAIA  
《大地》

単品 ¥600

「大地の女神＝ガイア」がテーマです。ガトーショコラ、アーモンドの生チョコレート、ドライオレンジ、フランボワーズ、ビターチョコレートなどのマリージュをお楽しみいただける1品です。

アレルギー | 小麦・乳・卵

SDGs 12

つくる責任 つかう責任



IBUKI  
《緑》

単品 ¥600

白＝マスカルポネムース、スポンジ＝ジェノワーズ、茶＝小豆、ドライフルーツ＝無花果とアーモンド、一番上の層に黒豆と金箔をトッピングしています。

アレルギー | 小麦・乳・卵

SDGs 13

気候変動に  
具体的な対策を



TSUBOMI  
《種》

単品 ¥700

下から、コーヒースポンジ、コーヒーのババロア、りんごとさつまいものピューレ、ドライフルーツとナツツ、ジェノワーズ、ピスタチオの層です。

アレルギー | 小麦・乳・卵

SDGs 02

飢餓をゼロに



RICH  
《豊》

単品 ¥700

マロンのバニコッタとマドレーヌにモンブラン、トップには渋皮煮と小麦で作った帽子をONしました。

アレルギー | 小麦・乳・卵

SDGs 15

陸の豊かさも守ろう



YUI  
《結》

単品 ¥800

身体に優しいVeganスイーツを、アップルパイに仕上げました。タルトタタン、リンゴジャム、焼き林檎と様々なリンゴをお楽しみ頂けます。

アレルギー | 小麦

SDGs 08

働きがいも経済成長も

# Café

## バリスタが一杯づつ丁寧に入れる スペシャルティコーヒー

ロースターが自家焙煎したオリジナルブレンド、季節毎に変わるシーズナルブレンド、シングルオリジン等、バリスタが一杯づつ丁寧にスペシャルティコーヒーをご提供します。  
また、日本全国の同じポリシーを持ったロースターとパートナーシップを結び、  
そのこだわり抜いたコーヒーもお楽しみ頂けます。

### Winter Menu



#### NEW Blue Globe Cafe Mocha

ブルーグローブ カフェモカ (HOT/ICE)

有機ミルク ¥630	アレルギー   乳	ソイミルク ¥630
オーツミルク ¥680		ヘーゼルナッツミルク ¥680

ウッドデイな風味とシナモンの甘やかさで大人の雰囲気をプラスした、心温まるビバレッジです。クリスマスの赤をストロベリーシロップで、ホリデーシーズンの白い吐息や雪をミルクで、表参道並木をチョコレートやシナモンスティックで表現しました。

#### Pour Over Coffee プアオーバーコーヒー

コーン型ステンレスフィルターを使用した、クリアで風味豊かな味わいをお楽しみ頂けます。オリジナルのブレンドやシングルオリジン、ディカフェなどコーヒー豆の種類も豊富に取り揃えております。

#### Blue Globe Blend

ブルーグローブ ブレンド (HOT/ICE) ¥580

#### Blue Globe Seasonal Blend Winter

ブルーグローブ シーズナル ブレンド  
ウインター (HOT/ICE) ¥580

#### Single Origin

シングルオリジン (HOT/ICE) ¥600

- ・ドミニカ ウィニー ノエル ディアス
- ・エチオピア コチエ ピロヤ ウォッシングステーション
- ・コロンビア サン アグスティン
- ・ディカフェ エチオピア ウオッシュド

#### Partnership Roasters

パートナーシップロースターズ (HOT/ICE) ¥600

- ・MORIHICO. 〈No.1 モリヒコ・ブレンド フレンチ〉
- ・カフェ パルミュゼット 〈プレミアム ロースト ブレンド〉
- ・ウォールデン ワッズ キョウト 〈ウォールデン ウルフ ブレンド〉

#### NEW Strawberry Creamy Chai

ストロベリークリーミーチャイ (HOT/ICE)

有機ミルク ¥630	アレルギー   乳	ソイミルク ¥630
オーツミルク ¥680		ヘーゼルナッツミルク ¥680

ホリデーシーズンには欠かせない雪(スノー)とそこに彩りを与えるイルミネーションをストロベリーシロップや花で表現しました。

#### Espresso エスプレッソ

Americano アメリカーノ (HOT/ICE) ¥480

ブルーグローブの風味溢れるエスプレッソにホットウォーターを加えた、穏やかに味わえるビバレッジです。

#### Espresso Tonic

ブルーグローブ エスプレッソトニック (ICE only) ¥780

コーヒーとトニックがおりなす、甘み、酸味、苦みの風味が三位一体となり、口の中に広がります。後から押し寄せる爽快感も格別です。

#### Espresso Cooler

ブルーグローブ エスプレッソクーラー (ICE only) ¥780

エスプレッソを使用したノンアルコールカクテルです。エスプレッソの風味がジンジャービアと合わさり、爽快感とスパイスの風味を引き立てます。

#### Caffé Latte カフェ ラテ

風味溢れるエスプレッソとミルクが合わさり、様々な風味やシルキーな口あたりを楽しめるビバレッジです。

##### Caffé Latte [Milk]

カフェ ラテ [有機ミルク] (HOT/ICE) ¥580

アレルギー | 乳

##### Caffé Latte [Soy Milk]

カフェ ラテ [ソイ] (HOT/ICE) ¥580

##### Caffé Latte [Oats Milk]

カフェ ラテ [オーツ] (HOT/ICE) ¥630

## Tea & Beverage

# オーガニックにこだわったお茶や ジュース&ビバレッジ

## Organic Tea オーガニック ティー

バリエーション溢れる味わいをホットでもアイスでもお楽しみ頂けます。

## Winter Menu



NEW

### Very Berry High ベリーベリーハイ

(HOT/ICE)  
¥900

ハイビスカスティーの甘酸っぱさに  
ストロベリーのファンシーな甘みが加わり、  
心も体も明るくなるような味わいに  
仕上がっています。

### Jasmine ジャスミン (HOT/ICE)

TOGO ¥580  
EAT IN ¥880

オーガニックの緑茶を甘いジャスミンの花の香りにより巧みに香り付けしました。  
上品でまろやかな口あたりが人気のジャスミンティーです。

### Darjeeling ダージリン (HOT/ICE)

TOGO ¥580  
EAT IN ¥880

高品質の茶葉のみを使用した奥深い香りの贅沢な紅茶です。  
琥珀色のべっこ飴のような自然な甘さと滑らかな口あたりをお楽しみください。

### Marrakech Mint マラケッシュミント (HOT/ICE)

TOGO ¥580  
EAT IN ¥880

甘みのある緑茶と、爽やかなスペアミントをブレンドした爽快感が特徴です。

### Masala Chai マサラチャイ (HOT/ICE)

TOGO ¥580  
EAT IN ¥880

3種類のブローカンオレンジ・ペコーにシナモン、ジンジャー、カルダモン、  
クローブなどチャイスパイスを融合させたティーです。

### African Nectar (Non-caffeine) アフリカンネクター(ノンカフェイン) (HOT/ICE)

TOGO ¥580  
EAT IN ¥880

南アフリカ産の有機ルイボスに、ハイビスカスの花などをブレンド。  
甘く華やかな香りが印象的なハーブティーです。

### Wild Berry Hibiscus (Non-caffeine) ワイルドベリーハイビスカス(ノンカフェイン) (HOT/ICE)

TOGO ¥580  
EAT IN ¥880

ハイビスカスのつぼみとエルダーベリーをブレンド。  
ブルーベリーと完熟したストロベリーの濃厚な香りを加えた  
フルーツハーブティーです。

## Organic Juice オーガニックジュース

### Apple アップル

¥580

添加物、保存料不使用、濃縮還元していない100%ストレートジュースです。  
洋ナシ、パインアップル、イチゴ、蜂蜜やワインと自然のアップルが解き放つ  
果実本来の風味をお楽しみ頂けます。

### Orange オレンジ

¥580

添加物、保存料不使用、濃縮還元していない100%ストレートジュースです。  
マンゴー、パインアップル、ハープやベリー、ラベンダーと自然のオレンジが解き放つ  
果実本来の風味をお楽しみいただけます。

# Alcohol Menu

## Craft Beer クラフトビール

Daydream,Japanese White  
デイドリーム、ジャパンホワイト ¥800

ゆずのフルーティーで爽やかな酸味と、  
山椒のスパイシーさが織りなす、個性的な香りと繊細な味わいです。

アレルギー | 小麦・乳

On The Cloud,Wheat Ale  
オンザクラウド、ウィートエール ¥800

大麦に加え、小麦を使うことで醸し出される柔らかさと、  
白ワインを思わせるフルーティーな香りが特徴的です。

アレルギー | 小麦

496, Indian Pale Lager  
ヨンキュロク、インディアンペールラガー ¥800

エールのようなリッチさ、ラガー（低温熟成ビール）のようなシャープさ、  
そしてIPAのようなリッチなホップ感。甘さ・酸味・苦味の絶妙な  
バランスと深みのある仕上がりが楽しめます。

## Champagne シャンパン

Invitation Brut  
フィリペール・エ・フィス  
インヴィテーション ブリュット GLASS ¥1,500  
BOTTLE ¥10,000

（フランス / ピオロジック）  
非常にバランスが良く、同時に複雑さを感じられる味わいです。  
フレッシュなデリの食材を合わせてお楽しみください。

## White Wine 白ワイン

### Tenuta del Giaj Bianco Veneziano

テヌータ・デル・ジアイ ビアンコ  
ヴェネツィアーノ GLASS ¥800  
BOTTLE ¥5,000

（イタリア / ヴィーガン）

アーモンドの香り、はちみつとフルーティさを兼ね備えた、  
なめらかさと上品さを感じられるワインです。

### Terrae SO Free Garnacha Blanca

テンポーレ テッラ ソー・フリー  
ガルナッチャ・ブランカ GLASS ¥1,200  
BOTTLE ¥7,000

（スペイン / SO2 & ヴィーガン）

フランス、熟れたパインに、ストーンフルーツなど、トロピカル感あふれるワインです。  
飲み心地もフルーティーで軽やかな味わいです。

## Red Wine 赤ワイン

### Syrah

シラー GLASS ¥800  
BOTTLE ¥4,500

（スペイン / ピオディナミ & ヴィーガン）

チェリー、ハーブ、フローラルな香りです。味わいはスパイシーで、  
渋みを楽しめるワインです。

### Carignan Sans Soufre Etiquette Bleue

カリニヤン サンスフル エチケット ブルー  
シャトー ラ バロンヌ GLASS ¥1,200  
BOTTLE ¥7,000

（フランス / SO2フリー）

バラやミックスベリーの香りが、穏やかな印象で、ゆるやかな時を感じられる  
ワインです。

## Rose Wine ロゼワイン

### Quarticello Ferrando

ランブルスコ フェッランド  
クアルティチエッロ GLASS ¥1,200  
BOTTLE ¥7,000

（イタリア / ピオディナミ）

赤い果実の甘酸っぱさを感じる香りに、ほのかな甘み、飲み飽きない味わいです。

# Boulangerie

## 店内で焼き上げるハードパン

自家製天然酵母ルヴァン種やサワー種を使用したバゲットやカンパニュを中心に、常時約25種類以上のオリジナルハードパンやヴィーガンマフィンなど提供致します。

店内のブーランジェリーコーナーでご購入いただけます

## Winter Menu



NEW

Fraise et pistache  
ストロベリーピスタチオ

1本 ¥800 1/2 ¥400

生クリームと牛乳を練りこんだリッチな生地にストロベリーのピューレを練りこみました。イチゴミルクの優しい甘さにピスタチオクリームがマッチした冬のスペシャリティな一品です。

アレルギー | 小麦・乳



NEW

Le pudding a pain Maron et choco  
マロンとチョコのパンプディング

¥420

マロンベースのプリンアペリエにパンを浸してチャンクチョコと栗をたっぷりと入れてじっくり焼き上げました。



アレルギー | 小麦・乳・卵



NEW

Oignon et fokacha saie  
新玉ねぎと岩塩のフォカッチャ

¥200

豆腐と豆乳のフォカッチャに新玉ねぎをたっぷり乗せ、岩塩で玉ねぎの甘みを引き出した、食事にぴったりのフォカッチャに仕上げました。



アレルギー | 小麦

## Baguette

### Baguette japonaise 国産小麦のバゲット

アレルギー | 小麦



北海道産小麦を100%配合した、しっとり・もちもち食感のバゲットです。  
小麦本来の味と自家製ルヴァン種のほのかな甘みを感じられます。

1本 ¥380 1/2 ¥190

### Traditionnel トラディショナル

アレルギー | 小麦



フランス産小麦を使用したオリジナルバゲット。国産小麦のバゲットに比べて軽い食感です。

1本 ¥380 1/2 ¥190

### Naturaisins ナチューレザン

アレルギー | 小麦・乳



ラム酒に漬け込んだ2種類のレーズンをふんだんに使い  
レーズンから起こした自家製ルヴァン種で仕込んでいます。  
豊潤な香りをお楽しみ頂けます。

1本 ¥600 1/2 ¥300

### Excitant エキシタント

アレルギー | 小麦



厳選したフランス産の小麦を主として、自家製ルヴァン種を使い  
低温長時間発酵で仕込んでいます。スパイシーな胡椒の辛味が  
押し寄せます。

1本 ¥420 1/2 ¥210

## Campagne

### Campagne カンパニュ

アレルギー | 小麦



自家製ルヴァン種と自家製サワー種を使用したオリジナルカンパニュ。  
噛み応えがあるヘルシーな食事パンです。

1本 ¥1,200 1/4 ¥300

### Des noisettes

5種のナッツのカンパニュ

アレルギー | 小麦、ハチミツ



美容効果のある5種類のナッツ（アーモンド・クルミ・ヘーゼルナッツ・  
カシューナッツ・ピスタチオ）をローストして混ぜ込んだ、  
香ばしさやうまみをダイレクトに感じられるカンパニュ。

1本 ¥2,000 1/4 ¥500

### The au lait et pomme

ミルクティーとりんごのカンパニュ

アレルギー | 小麦・乳



アーモンドのミルクティーとリンゴの優しい甘さのカンパニュです。

1本 ¥2,000 1/4 ¥500

### Pruneau et grain

ブルーンとマルチグレインのカンパニュ

アレルギー | 小麦



大麦・ひまわりの種・ゴマなどの香ばしいグレインとブルーンが入った  
食事パンです。

1本 ¥2,000 1/4 ¥500

# Boulangerie

## Rustic 米粉をつかったもちもちのリュスティック

### Epinard

ほうれん草のリュスティック

アレルギー | 小麦・乳



米粉で仕込んだ、もちもち食感のリュスティックです。ほうれん草の旨味たっぷりの生地でスペイン産クリームチーズを包んでいます。 ￥150

### Citrouille

かぼちゃのリュスティック

アレルギー | 小麦・乳



かぼちゃを練りこんだモチモチ生地にシナモンの香りのかぼちゃクリームを包みました。 ￥150

### Epi

ベーコンエピ

アレルギー | 小麦・乳



塩味のあるベーコンを使い、麦の穂を模した形にしました。 ￥350

### Romarin potate

ローズマリーとポテト

アレルギー | 小麦・乳・卵



シンプルなポテトサラダにローズマリーでアクセントを付けています。 ￥250

### Olive anchois

アンチョビとオリーブ

アレルギー | 小麦



アンチョビを詰めたオリーブをジャボネーゼ生地で包んで焼き上げました。 ￥300

### Gorgonzola

ゴルゴンゾーラと胡桃

アレルギー | 小麦・乳・ハチミツ



ゴルゴンゾーラと胡桃をジャボネーゼ生地で包み、はちみつで仕上げました。 ￥350

### Tarte flambe

タルトフランベ

アレルギー | 小麦・乳



フランス・アルザス地方の伝統的なうす焼きピザです。 ￥300

### Trois de fromages

3種のチーズ

アレルギー | 小麦・乳



3種類のチーズ(ゴーダ・パルメザン・ステッペン)を贅沢に包みました。 ￥350

### ANKO et beurre

あんこバター

アレルギー | 小麦・乳



有機小倉あんこと有塩バターを挟んだフランスパンです。 ￥280

### Aubergain et tapnerd

茄子とタブナードのタルティーヌ

アレルギー | 小麦・乳



グリルした茄子にタブナードをのせて、香ばしく焼き上げました。 ￥480

## Focaccia

### Focaccia au TOFU

豆腐と豆乳のフォカッチャ

アレルギー | 小麦



豆腐と豆乳を練り込んだ、大豆の風味を感じるフォカッチャです。  
歯切れが良く、口溶けが良い食感の食事パンです。 ￥200

### Chocolatet beurre

ショコバター

アレルギー | 小麦・乳



クーベルチュールチョコレートと有塩バターを挟んだフランスパンです。 ￥280

### Raisins et camembert

レーズンとカマンベール

アレルギー | 小麦・乳



「ナチューレザン」にたっぷりのカマンベールを挟みました。 ￥350

### Gingembre aux anchois

アンチョビジンジャー

アレルギー | 小麦・乳



生姜の効いたアンチョビバターのフランスパンです。 ￥250

### Gratin dauphinois

グラタンドフィノワーズ

アレルギー | 小麦・乳



ポテトとリングオをグラタンにして焼き上げました。 ￥480

### BGT crouton <caramel sale>

BGTクルトン<塩キャラメル>

アレルギー | 小麦・乳・ハチミツ



BGTのパケットをクルトンにしました。  
ほのかな塩味のキャラメル味です。 ￥400

## Vegan muffin

### Vegan muffin

ココア&ナッツ



くるみ・アーモンド・ピーカンナッツとイチジク・アプリコットをトッピングした  
米粉を使ったグルテンフリーマフィンです。 ￥400

### Vegan muffin

ショコラバナース



米粉と豆乳で仕込んだココア生地をベースに大振りカットバナナで  
しつとり仕上げたグルテンフリーマフィンです。 ￥400

※価格は全て税抜価格です。