

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

ハードパンの中から

お好きな3品をお選びください

ドリンクをお選びください

スペシャルティコーヒー (HOT/ICE)

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
～ピーツ&ラズベリーソースと
デ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&ディルのクリームディップと、ピーツ&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
バランスビューティー
～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

ハイビスカスティーで炊いた玄米・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&太白胡麻油の特製ビネグレットで…。

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…。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
～&ブレイトマトと2種類のこ～

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…。海老・きのこの旨みが活かした熟オイルは、パンに良く合う美味しさです。

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〈あんば柿〉のマリア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。



吟醸豆腐とアボガドのステーキ
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。アボガドのグリルも絶品です。

アレルギー | 小麦・乳

Vegan

ヴィーガン

有機野菜や旬野菜、ハーブ、スパイス、フルーツ、ナッツなどを使用した料理です。健康や美容、メンタルのセルフメンテナンスのためにもおすすめです。



Organic徳島柚香と
ソイミートの
〈PERFECT EARTH〉
ライスパスタ
～パクチー&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パスタは、ピリッと辛口ハルサソースを絡めて、バジル&パクチーソースをたっぷり。紫芋フライとヴィーガンチーズと柚香を添えて…。

アレルギー | 小麦



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 燕のオーツミルク
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燕・玉葱・リークを、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。

Athlete

アスリート

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。



ローストビーフと
ギリシャヨーグルトの
カンボットペッパー

～ヘールマスタード&バジションフルーツソース～

プレート + ¥100 単品 ¥700

ディル・ヤスブラウト、冬季だけの珍しい葉物野菜〈ツリーケール〉で、雪景色を演出しています。クリーミーなギリシャヨーグルトに、スパイス&フルーティーなバジション&マンゴーのドレッシングをかけて…。

アレルギー | 小麦・乳



インカのめざめと
ゴルゴンゾーラピカンテ

単品 ¥600

グラタン風に仕上げた1品です。無水調理をすることでイン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 | 乳



マテ茶鶏の
タンダリーチキン
Original Blend

単品 ¥600

ビタミン・ミネラルが豊富なマテ茶で育てた鶏を、「香り」と「辛さ」の2種のスパイスを使い分け、相乗的に風味を引き立てています。

アレルギー | 乳



牛赤身と
ネーブルオレンジの
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っとり仕上げ、焦がしオレンジをトッピングしました。

Guilt free

ギルトフリー

カロリーや糖質など気にせず罪悪感なく楽しめる、ダイエット中の方にも安心してお楽しみいただける料理です。



茄子のソアー
雑穀とカリフラワーライスの
MISOパルサミコソース
～大葉と花山椒の香～

単品 ¥600

フランスの家庭料理タブルを鶏肉・黒米・茸の和食材でアレンジしました。八丁味噌とターメリックバターソースで仕上げています。ソアーは「舞い上がる」意で、誰もが空高く舞い上がるように幸せに生きている願いを込めてあります。

アレルギー | 乳



〈YODARE-DORI〉と
完熟マンゴー&
香味野菜のスパイス

単品 ¥600

天然塩でじっくり仕上げた鶏むね肉を、芝麻醬と豆板醤、さらに山椒を効かせた濃厚なスパイスソースで…。完熟マンゴーの甘さとパクチーの香りが引き立てます。

アレルギー | 小麦

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&サワークリームの
異なるレアチーズに、パッション
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
ワーズのビュレをベースに、
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、
ほ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、チョコレートで暖炉で
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



NEW SHINE
《羽》

単品 ¥700

金柑と山椒のジャム、甘夏・
スウィーティ・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アージュと、
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、
アールグレイの生チョコレート、
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
マリアージュをお楽しみいた
だけ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=マスカルポーネムース、
スポンジ=ジェノワーズ、
茶=小豆、ドライフルーツ
=無花果とアプリコット、
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、
コーヒのババロア、りんごと
さつまいものビュレ、ドライフ
ルーツとナッツ、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

マロンのパナコッタとマドレー
スにモンブラン、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



NEW 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

※価格は全て税抜価格です。※写真はイメージです。

バリスタが一杯つつ丁寧に入れる 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ンalブレンド、
シングルオリジン等、バリスタが一杯つ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

ウッディな風味とシナモンの甘やかさで大人の雰囲気プラスした、
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。



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。

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
ウィンター (HOT/ICE) ¥580

Single Origin

シングルオリジン (HOT/ICE) ¥600

- ・ドミニカ ワイニー ノエル ディアス
- ・エチオピア コチュレ 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 ウォッシュド

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 バルミュゼット 〈プレミアム ロースト ブレンド〉
- ・ウォールデン ウッズ キョウト 〈ウォールデン ウルフ ブレンド〉

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
ジンジャーピアと合わさり、爽快感とスパイスの風味を引き立てます。

Caffè 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。

Caffè Latte [Milk]

カフェ ラテ [有機ミルク] (HOT/ICE) ¥580

Caffè Latte [Soy Milk]

カフェ ラテ [ソイ] (HOT/ICE) ¥580

Caffè 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

パ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層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 ダーズリン (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。
琥珀色のべっこう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種類のブロークンオレンジ・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、パイナップル、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、パイナップル、ハーブやベリー、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。

※価格は全て税抜価格です。※写真はイメージです。

Alcohol Menu

Craft Beer クラフトビール

Daydream, Japanese White

デイドリーム、ジャパニーズホワイト ¥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、ウイトエール ¥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楽しめます。

Champagne シャンパン

Invitation Brut

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

〈フランス / ビオロジック〉

非常にバランスが良く、同時に複雑さも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 GLASS ¥800
ヴェネツィアーノ 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

テンボーレ テラ ソー・フリー GLASS ¥1,200
ガルナッチャ・ブランカ BOTTLE ¥7,000

〈スペイン / SO2&ヴィーガン〉

ラフランス、熟れたパイナップル、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 / ビオディナミ&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、
飲みを楽しめるワインです。

Carignan Sans Soufre Etiquette Bleue

カリニャン サンスフル エチケット ブルー GLASS ¥1,200
シャトー ラ バロンヌ 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 GLASS ¥1,200
クアルティチェッロ BOTTLE ¥7,000

〈イタリア / ビオディナミ〉

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。

※ 価格は全て税抜価格です

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ーニュを中心に、
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
した冬のスペシャルティな一品です。

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

マロンペーストのプリンアパレイユにパンを浸して
チャंकチョコと栗をたっぷり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

カンパーニュ

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ーニュ。
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ーニュ

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ーニュ。

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ーニュ

アレルギー | 小麦・乳



アールグレイのミルクティーとリンごの優しい甘さのカンパーニュです。

1本 ¥2,000 1/4 ¥500

Pruneau et grain

プルーンとマルチグレインのカンパーニュ

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プルーンが入った
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

ペーコンエビ

アレルギー 小麦・乳



塩味のあるペーコンを使い、麦の穂を模した形にしました。

¥350

Romarin patate

ローズマリーとポテト

アレルギー 小麦・乳・卵



シンプルなお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ポ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ポネーゼ生地で包み、はちみつで仕上げました。

¥350

Tarte flambé

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ス

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

チョコバター

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

グラタンダフィノワーズ

アレルギー 小麦・乳



ポテトとリンゴ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のバゲ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

ジョコラバナース



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っとり仕上げたグルテンフリーマフィンです。

¥400