

野菜の力と大地の恵みランチ

植物性の材料のみ使用したヘルシーでからだにやさしいランチです。

旬野菜のランチ 1,900円 600kcal

1日に必要な野菜の摂取量350gをこのランチで摂ることができます。

- ・ベジブロスのスープ
- ・サラダ ・有機野菜のグリエ
- ・自家製ピクルス
- ・今月のメイン料理
- ・パン or 玄米ご飯
- ・ドリンク ・デザート
- *今月のメイン料理

- ・ソイミートとジャガイモのコロッケ
- ・大根のトマト煮込み

ベジブロス…野菜の皮や芯、種などから摂った野菜のゲン。
ソイミート…大豆100% 無添加 お肉のような食感です。



旬野菜の彩りパスタランチ 1,300円

- ・ベジブロスのスープ 580kcal
- ・サラダ
- ・オーガニックパスタと季節野菜のソース
- ・パン ・ドリンク ・デザート

*今月のメイン料理

- ・菜の花ときのこのパスタペペロンチーノ

※使用しているパスタとオリーブオイルはイタリア産のオーガニックとなります。



野菜をじっくり煮込んだ
ヘルシーカレーランチ 1,500円

- ・ベジブロスのスープ 578kcal
- ・野菜と豆、 ご飯
- ・オーガニックスパイスのベジタブルカレー
- ・自家製ピクルス
- ・ミックスナッツ
- ・ドリンク ・デザート



野菜の力と生命の恵みランチ

たっぷりのお野菜と一緒に肉やお魚などを楽しんで頂けるランチです。

旬野菜と生命の恵みのランチ 725kcal
2,200円

- ・ベジブロスのスープ
- ・サラダ
- ・メイン料理(チョイス)
- ・野菜のロースト
- ・自家製ピクルス
- ・パン or ご飯
- ・ドリンク・デザート

*メイン料理は下記よりお選びください

- 旬の魚のポアレ ガーリックトマトバターソース
- 旨豚のグリエ ハニーバルサミソース
- 飛騨牛ハンバーグ + 500円
- 飛騨牛ランプ肉のステーキ +1,000円



コクと香りの飛騨牛カレーランチ

飛騨牛 60g 1,800円 716kcal
飛騨牛 120g 2,700円 843kcal

- ・ベジブロスのスープ
- ・サラダ
- ・飛騨牛ランプ肉とご飯のカレー
- ・ドリンク ・デザート



鱈と飛騨ネギのトマトクリームパスタランチ 1,300円

- ・ベジブロスのスープ 580kcal
- ・サラダ
- ・オーガニックパスタと季節野菜のソース
- ・パン ・ドリンク ・デザート



ことこと煮込んだ飛騨牛の
ボロネーズパスタランチ 1,600円

- ・ベジブロスのスープ 770kcal
- ・サラダ
- ・飛騨牛ボロネーズパスタ
- ・パン ・ドリンク ・デザート



デザートパレット 600円 300kcal

本日のケーキ 350円 130kcal

ドリンク

- ・コーヒー(ホット or アイス)
- ・紅茶(ホット or アイス)
- ・オレンジジュース

当館シェフ
イチオシおすすめメニュー!!