

# FOOD

FIRST DRINK

玄米ごま茶

※全てのフードメニューの最初に提供されます。

## PLATE

goma to プレート

1800



季節毎に変わる9種類のデリプレート。いり、すり、ねりごま、焙煎度合いが異なるごま油やごまを使ったら一油などを使い分け、一皿でごまの美味しさ、新しいごまの魅力を体験できる看板メニューです。

スチームドボーク	ブロッコリーのペペロンチーノ風
にんじんのごま油グラッセ	半熟卵 ら一油すりごま漬け
小魚のエスカパッシュ	きのこトモークサーモンの
里芋の唐揚げ	黒ごま和え
さつまいもとリンゴの	かぼちゃとベーコンの
ねりごま白和え	豆乳クリーム添え

揚げごま豆腐  
マグロ節ふりかけご飯

※プレートメニューは一部デリとしても販売しております。  
※食材の仕入れ状況により変更になる場合がございます。

### NOODLE



小豆島そうめんを使った香味野菜と豚肉の和え麺  
白ねりごま豆乳スープ添え

1200

かどや製油創業の地“小豆島”の温かいそうめんをごまの搾りかすを食べて育った豚肉、ごまら一油、濃口のごま油、パクチーなどと合わせました。

### SANDWICH + 季節のスープ付



揚げごま豆腐とベーコンのハニーオープンサンド

980

当店自慢のごま豆腐と特製ハニーごまソースを合わせて焼いたクリーミーなオープンサンド。

### SANDWICH + 季節のスープ付



ごまを食べて育った豚のブルドボークサンドイッチ

1200

トーストしたパンにごま豆腐とブルドボークを挟んだサンドイッチ。豚はごまの搾りかすを食べて育った沖縄県産のものを使用した環境にも配慮した一皿です。

### SALAD BOWL + 季節のスープ付



キヌアとファラフェルごまのサラダボウル

1300

キヌアやファラフェルなどごまと相性の良い食材に、季節のフルーツを混ぜたサラダ。健康に気遣う方や肉料理を食べない方におすすめ。

### SIDE DISH



揚げごま豆腐

+350



マグロ節  
ふりかけご飯

+250



白ごまアイス  
(BIG BABY ICE CREAM)

+300



黒ごまプリン

+350

### SET SWEETS

### SET DRINK

+250

コーヒー (ONIBUS COFFEE) H/I

東京紅茶 H/I

青森県産 ワンダーアップルジュース

愛媛県産 温州みかんジュース

+300

カフェオレ H/I

当店で使用する油は、すべてごま油を使用しております。

全ての価格は税込となります。食物アレルギーをお持ちの方は、スタッフまでお声がけください。

当店のお米は国産米を使用しております。

# BEVERAGE

## SESAME DRINK



黒ごまチョコレートラテ H/I

620

黒ごまとオーツミルクをベースにしたラテは、メープルのやさしい甘みと、最後に香るオレンジが後を引く大人な一杯。

※写真はアイスになります



白ごまマンゴーラテ H/I

620

白ごまとオーツミルクをベースにしたラテは、マンゴーのトロピカルな味わいに、シナモンが香る晴れやかな一杯。

※写真はアイスになります。



ごまジンジャーエール

680

ジンジャーシロップに白ごまとパイナップルを掛け合わせたジンジャーエールは、ごまと生姜の新しい出会いを感じさせる一杯。



豆乳ごまホイップの  
ホットアップルサイダー

620

アップルジュースにシトラスとスパイスを加えて煮込みました。温かい甘さにねりごまをミックスした豆乳ホイップが溶け合う一品。



季節のごまシェイク

730

季節の食材と、ごまをたっぷりを使用したシェイク。

詳細はスタッフまでお声がけください。



黒ごまバナナシェイク

730

黒ごまとバナナを組み合わせた王道のシェイク。腹持ちのいいドリンクは、間食にもぴったりの便利な一杯。

※各種シェイクご提供は 14:00 ~となります。

## OTHER DRINK

コーヒー (ONIBUS COFFEE) H/I	520
カフェオレ H/I	580
東京紅茶 H/I	520
玄米ごま茶 H	520
青森県産 ワンダーアップルジュース	580
愛媛県産 温州みかんジュース	650
フィーバーツリーエルダーフラワートニックウォーター	650

## ALCOHOL

東京 IPA (Far Yeast Brewing)	950
本日のグラスワイン	700