

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ー油などを使い分け、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。

- ・スチームドポーク
- ・魚のエスカベッシュ
- ・ゴーヤの酢醬漬
- ・とうもろこしと
- ・きくらげのごま油炒め
- ・イチジクの
- ・白ごま豆腐クリーム
- ・揚げごま豆腐
- ・マグロ節ふりかけご飯
- ・半熟卵らー油漬
- ・フルーツマトとオレンジのマリネ
- ・鶏むね肉ときゅうりのスパイス和え
- ・ファラフェルの
- ・黒ごま豆乳クリーム添え

※食材の仕入れ状況により変更になる場合がございます。

SEASONAL



オリーブ牛のローストビーフと
鱧の贅沢プレート

2350

小豆島産のオリーブ牛や鱧、
お野菜をたっぷりを使用した
小豆島を味わい尽くす
ワンプレートディッシュ。

SEASONAL



オリーブ牛リエットの
サラダラップサンド

1800

小豆島産のオリーブ牛や
お野菜とごまの
クリームを合わせた
オリジナルのラップサンド。

NOODLE



マグロ節の小豆島そうめん
バジルオイルソース添え

1200

かどや製油創業の地“小豆島”の
そうめんを使った一品。お好みで
バジルオイルソースをかけて。

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。

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

+300

カフェオレ H/I
自家製ハニーレモネード 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、スタッフまでお声かけください。

当店のお米は国産米を使用しております。