
MENU

LUNCH

すべてに、豆乳塩麴スープ・鎌倉野菜等のサラダ（自家製ドレッシング）・Drinkがつきます
パスタ以外のものは“分つき米”（玄米と白米の間）付き
以下よりメインをご選択ください

1.980円(全て税込表示)



- a. 自家製麦塩麴の神奈川県産豚のミートソース
自家製麦塩麴と自家製味噌のみで味付けしています



- b. たっぷり鎌倉野菜のサラダと麦塩麴と麦甘酒の鶏ハム（ムネ肉）
かたくなりやすいムネ肉も麦麴でとっても柔らかくなります



- c. 発酵麴ハンバーグ（日替わり麴ソース）
日替わり麴ソースはスタッフにお尋ねください
麦塩麴で味付けしています
鎌倉野菜もたっぷり入っています セロリ・玉ねぎ・人参などなど



- d. たっぷり鎌倉野菜のサラダと麦塩麴のお豆腐チーズ
（ヴィーガン対応）
お豆腐を塩麴でチーズのようなお味に仕上げました



- e. 本日のSpecial Menu + 330円
（詳しくはスタッフにお尋ねください）



- f. 人気メニュー3種の全部のせペアランチ
鶏ハム・発酵麴ハンバーグ・発酵麴スペアリブ3種すべてが楽しめます
*お二人様、または偶数でのご注文のセットになります

5.000円(全て税込表示)



KIDS プレート 1.100円

発酵麴ミートボール・2種のデリ・ごはん・サラダ・アップルジュース付き

下記より Set Drinkをお選びください

Lunch Drink

ソフトドリンク



- コーヒーアメリカーノ（ひとくち黄白米甘酒付き） Hot/Ice
カフェラテ（ひとくち黄白米甘酒付き） Hot/Ice + 220円
紅茶（ひとくち黄白米甘酒付き） Hot/Ice
有機ルイボスティー（ひとくち黄白米甘酒付き） Hot/Ice
サンペリグリーノ（スパークリングウォーター）
有機グリーンスムージー（青菜・キウイ・黒麹甘酒） + 220円



アルコール

- ランチビール +440円
Bio赤ワイングラス +550円
Bio白ワイングラス +550円
ランチBioスパークリングワイン +660円

Dessert



デザートはランチご注文の方は110円引きで召し上がれます

- デザートのみの場合 770円
ドリンクとセットで 1,265円



- 麴おやつ（すべてグルテンフリー・白砂糖不使用）
黒玄米甘酒のレアチーズケーキ
黒麦甘酒のガトーショコラ
本日のおやつ(スタッフにお尋ねください)



その他お土産としても麴おやつをご準備しています
グルテンフリー/白砂糖不使用/ギルトフリーで
キレイになれる麴おやつ ぜひお土産にもどうぞ

Drink MENU

ソフトドリンク

コーヒーアメリカーノ(ひとくち黄白米甘酒付き)	Hot/Ice	550円
カフェラテ (ひとくち黄白米甘酒付き)	Hot/Ice	660円
有機ルイボスティー (ひとくち黄白米甘酒付き)	Hot/Ice	550円
紅茶 (ひとくち黄白米甘酒付き)	Hot/Ice	550円

グリーンスムージー	825円
サンペリグリーノ (スパークリングウォーター)	550円



アルコール

ハートランド	660円
Bio赤ワイングラス	770円
Bio白ワイングラス	770円
Bioスパークリングワイングラス	880円

Product MENU

おうちで麴life



糸結び麴

白米黄麴	1,836円	白米黒麴	2,916円
玄米黄麴	1,836円	玄米黒麴	2,916円
麦黄麴	1,836円	麦黒麴	2,916円

発酵調味料

with Rice麦塩麴 & with Natto黒玄米醤油麴

1,918円

お米に混ぜて炊くだけで簡単、おいしい、栄養満点が叶う「with Rice麦塩麴」と、納豆のタレの代わりに「with Natto黒玄米醤油麴」 各種1個ずつ 合計2個入りもしくは同種類2個セットからお選びいただけます



黒麦麴の醤油麴KIT

2,138円

お手元に届いたらすぐに黒麦麴が作れる黒麦麴とお醤油のセット



黒麴甘酒3種セット (黒白米/黒玄米/黒麦 各1本)

甘酒の概念を覆す！爽やかな酸味や、
大人な苦味を楽しめる、クエン酸豊富な絶品【黒麴甘酒】3種

2,916円

黒麴甘酒 (2本セット)

1,944円

- 【黒白米】クセのないキュンとする甘酸っぱさが、まるでフルーツのよう
- 【黒玄米】玄米ならではの栄養のバランスの良さと、爽やかな酸味、玄米独特の香ばしさが特徴的です
- 【黒麦】食物繊維が他の2種類より豊富
麴Styleでしか味わえない麦のほろ苦さが特徴のビターな大人味の甘酒です

