

# Food Menu VEGETABLE LIFE CAFE × 京都府

- プレートドリンクバーセット ¥1,100(税込)
- プレート単品 ¥880(税込)

TAKE OUT  
OK

サラダのドレッシングは  
〈チーズ&ナッツ〉 or 〈ごま〉 からお選びください



野菜

## 生麩としば漬けのスパイスカレー

京都特産品の生麩としば漬けを使用し、もちっとした食感と酸味を引き出しました。お肉を使用せずに、京都らしさのあるスパイスカレーに仕上げました。



肉

## 豚バラ肉の西京焼き

京都ならではの西京味噌を使い、豚バラ肉を漬け込むことでお肉は旨みが凝縮し脂身は甘味が引き立ちます。低温で火入れし、表面を香ばしく、焼き上げました。



魚

## 鯖のフリット 九条葱と黒七味ソース

鯖をサクッとフリットにし、九条ネギの甘みと黒七味の香りと辛みを活かしたソースをトッピングにしました。



# Dessert Menu



八芳園パティシエ監修

## ガトーショコラ



¥550(税込)



八芳園パティシエ監修

## 季節のフルーツタルト

今月のフルーツ：デコポン、はっさく



¥550(税込)



徳島県の名産  
鳴門金時  
ソース

小松島西高校とコラボ!

## 小松島西高校の「雪花菜(おから)アイス」 ブラウニー添え



¥600(税込)

# Side Menu

フライドポテト ..... ¥400(税込)

# Kids Menu

〔アレルギーフリー〕  
お子様カレー ..... ドリンク付/¥800(税込)

# Drink Bar

ドリンクバー単品： ¥440(税込)  
キッズドリンクバー単品： ¥330(税込)  
※未就学児のお子様を対象です

● ICE / ● HOT

- コーヒー
- ぶどうジュース
- カフェラテ
- りんごジュース
- エスプレッソ
- 上勝阿波晩茶
- カプチーノ

# Event menu



メサベルテの  
無添加匠食パンを使用!  
とろ〜りわらびもちサンド  
2切れ/¥500(税込)

メサベルテの無添加匠食パンに、とろ〜り食感のわらびもちときなこホイップでふんわりサンドし、黒蜜で仕上げました。とろける食感と、パンのやさしい風味が口いっぱいに広がります。ひと口ごとに和の甘みを楽しめる贅沢なサンドです。



京都  
宇治抹茶ラテ  
¥550(税込)

宇治抹茶を使用し、ミルクのやさしい甘みと抹茶の旨みがすっきりと広がる一杯です。香たつ「抹茶感」を、アイスでもホットでも、美味しく楽しめます。

VEGETABLE LIFE  
CAFE

by FOOD BASE KITCHEN

※当店のお米は、全て国産を使用しております。  
※メニュー内容は季節やその日の仕入れ状況により変更する場合がございます。  
※画像は全てイメージです