

Weekday Lunch

LUNCH BRM PLATE

10品目の新鮮野菜サラダ

本日のアンティパスト

本日のスープ

豆乳ホイップ

+

選べるメイン（下記の5種類よりお選びください）



自家製玄米パスタ（日替わり）

¥1,850

玄米粉100%の自家製グルテンフリーパスタ。
旬の食材を使用し、ソースは日替わりで
ご用意しています。

発芽米「金のいぶき」リゾット （日替わり）

¥1,850

発芽米特有のプチプチした食感
はリゾットにもぴったり！



PLATE OPTION

パスタ・リゾット 多め +100円

少なめ -50円

ドリンクセット

+300円

ドリンク&ドルチェセット

+700円

当店のメニューはすべて小麦を使用しないグルテンフリーメニューです。 価格はすべて税込価格です。

Weekday Lunch



大山鶏のロースト

¥1,850

鳥取県産大山鶏を香ばしくジューシーに焼き上げました。

玄米ブレッドか発芽米「金のいぶき」をお選びいただけます。

ヴィーガンナポリタン

¥1,850

卵などの動物性食品を使用していないグルテンフリーの玄米パスタを使用した具たくさんなナポリタン。

大豆ミートを使用し、トマトの旨みを活かした濃厚な味わいです。



※スープ、サラダ、メインに至るまで全てヴィーガン対応のメニューです。

Weekend Lunch

【土日祝限定】 選べるメインの贅沢ランチ

¥3,800

◆日替わり前菜盛り合わせ

(日替わり前菜5品、季節の旬サラダ、季節のポタージュ)

◆玄米ブレッド (食べ放題)

◆自家製玄米パスタOR発芽米「金のいぶき」リゾット

◆肉料理 (四万十ポークのロースト) OR魚料理

※肉料理 (+500円和牛のタリアータ)

◆玄米ドルチェ&カフェフリー

(コーヒー、ラテ、紅茶、ケール青汁ドリンク、ジュース等)



当店のメニューはすべて小麦を使用しないグルテンフリーメニューです。

価格はすべて税込価格です。

Dolce

グルテンフリー ドルチェ

ALL ¥700

ティラミス

豆乳クリームを使用し、さっぱりと食べやすいのになめらかで濃厚な味わいがあるティラミスに仕上がりました。

バイクドチーズケーキ

シンプルでありながらも奥行きのある味わい。独自の製法でしっとりと焼き上げました。

季節のタルト

サクサクのタルト生地と新鮮なフルーツ、滑らかなクリームの相性は抜群です。

ガトーショコラ

濃厚ながらも後味は爽やか。噛み締めるごとにカカオの奥深いうま味がしっかりと感じられます。

セミフレッド

イタリア語で「半分冷たい」という意味のスイーツ。口どけと食感にこだわった、新食感アイスケーキです。

ドリンク&ドルチェセット

¥1,200

(プレートメニューをご注文のお客様は¥700)

ドルチェメニューは、メッセージを入れたプレートにすることができます。
詳しくはスタッフへお尋ねください (要予約)



SOFT DRINK

| | | | |
|-----------------------|------|--------------|------|
| コーヒー | ¥500 | FANCLケールジュース | ¥400 |
| カプチーノ | ¥550 | オレンジジュース | ¥500 |
| カフェラテ/ ソイラテ | ¥550 | アップルジュース | ¥500 |
| デカフェ | ¥550 | グレープフルーツジュース | ¥500 |
| 紅茶 | ¥550 | | |
| (アールグレイ/ダージリン) | ¥550 | | |
| ハーブティー | ¥550 | | |
| (カモミール/レモングラス/ローズヒップ) | | | |

LUNCH ALCHOL

| | |
|----------------|------|
| ランチビール (ミニグラス) | ¥550 |
| ランチワイン (泡・白・赤) | ¥600 |

TAKEOUT

ガーデンサラダ

自家製ケールハーブドレッシング使用。
15品目の野菜や魚介類、玄米マカロニなど楽しめるサラダです。

¥900

玄米ブレッド（4切れ）

¥300

バイクドチーズケーキ

BRM自家製の玄米粉を使用した濃厚チーズケーキ。

¥600



PRODUCT

玄米加工品

ガーデンサラダ

自家製ケールハーブドレッシング使用。
15品目の野菜や魚介類、玄米マカロニなど楽しめるサラダです。

¥900

玄米ブレッド（4切れ）

¥300

バイクドチーズケーキ

BRM自家製の玄米粉を使用した濃厚チーズケーキ。

¥600