

Morning Menu [9:00-11:00]

朝から最高の
腸活メニューを

set モーニングセット 米粉の塩麹ケーキサレ / 卵 / サラダ / ドリンク ￥800

setドリンク

- コーヒー ● 紅茶 ● 日月健茶 ... 腸内デトックスに
* 店内にて販売しています。
 - ルイボ스티ー ... むくみや貧血に
- * 下のドリンクメニューからお選びいただけます。 +200~300yen

インナービューティーブランナー
シェフのオススメset

ケーキサレ & 自家製甘酒 ￥1,100

麹の発酵のみの自然な甘さです。



ハーブティーの効能

good◎

視力の低下を防ぐ

冷え症

お通じのケア

むくみ解消

抜け毛・白髪

花粉症対策

老化防止

肝機能改善

肥満

美肌効果

etc...

Lunch Menu [11:00-15:00]

本日の日替わりについては、お気軽にスタッフへお尋ねください。
メインプレートは日替わり、鶏ハム、鮭甘麹からお選びください。

ランチセット メインプレート / スープ / ドリンク / ミニスイーツ ￥1,800

発酵玄米大盛り +100yen

メインプレート

- 日替わり ● 鶏ハム ● 鮭甘麹

setドリンク

- コーヒー ● 紅茶 ● 日月健茶 ... 腸内デトックスに
* 店内にて販売しています。
 - ルイボ스티ー ... むくみや貧血に
- * 下のドリンクメニューからお選びいただけます。 +200~300yen

ランチプレート メインプレート単品 (ドリンク別) ￥1,200

発酵玄米大盛り +100yen

メインプレート

- 日替わり ● 鶏ハム ● 鮭甘麹

* +200円でsetドリンクを付けられます。(コーヒー、紅茶、日月健茶、ルイボ스티ー)
* +400円で日替わりスイーツも一緒に。(詳しくはスタッフまで)

テイクアウトできます

- 日替わり ￥1,200
- 鶏ハム ￥1,200
- 鮭甘麹 ￥1,200
- 発酵玄米おむすび ￥300

COLOR'S NAIL

ネイル中に注文OK!
TELにて注文OK!

☎ 0545-67-4680

日替わりメニューは
豊富な10種以上!
季節の野菜や食材など
新鮮素材をご提供します。



鶏ハム



鮭甘麹

Drink Menu

set モーニングセット / ランチセットでの価格

- オーガニックハーブティー 各 ￥400 set ￥200
カモミール / ローズヒップ / レモンバーム / ハニーブッシュ / シナモンハニー

- オーガニックコーヒー ￥400 set ￥200

- カフェインレスコーヒー ￥400 set ￥200

- 自家製甘酒 ￥500 set ￥300

- 甘酒豆乳ココア ￥500 set ￥300

※白砂糖、ミルクはございません。
てんさい糖、豆乳にて対応いたします。
お気軽にお申し付けください。





金曜・土曜限定

Dinner Menu [18:00-21:00]

メイン2品のお得なセット

A おつまみセット

前菜 / メイン2品 / スープ / デザート / ドリンク

¥2,200

満足感のあるボリューム

B ディナーセット

前菜 / メイン1品 / 発酵玄米 / スープ / デザート / ドリンク

¥2,200

発酵玄米大盛り+100yen

setドリンク

● コーヒー ● 紅茶 ● 日月健茶 ... 腸内デトックスに*店内にて販売しています。

● ルイボ스티ー ... むくみや貧血に

* 下のドリンクメニューからお選びいただけます。+200~300yen



飲み放題

[2時間]

..... ノンアルコール +1,000yen アルコール +3,000yen



単品

● 鶏ハム ¥600



● 鮭甘麴 ¥600



● 前菜盛り合わせ ¥600



● カマンベールチーズ
~ブルーベリーソース添え~ ¥600



● 発酵玄米 おむすび TAKE OUT ¥300

● えだまめ ¥300

● ミックスナッツ ¥300

アルコール

- ビール ¥500
- ハイボール ¥500
- カクテル ¥500
- 焼酎 / 中ジョッキ ¥400
- ワイン / ハーフ ¥1,000
- 日本酒 ¥1,000
- スパークリングワイン / ハーフ ¥1,000

ノンアルコール

- コーヒー ¥400
- 紅茶 ¥400
- ルイボ스티ー ¥400
- 日月健茶 ¥400

set おつまみセット / ディナーセットでの価格

- オーガニックコーヒー ¥400 set ¥200
- カフェインレスコーヒー ¥400 set ¥200
- 自家製甘酒 ¥500 set ¥300
- 甘酒豆乳ココア ¥500 set ¥300

- オーガニックハーブティー 各 ¥400 set ¥200
カモミール / ローズヒップ / レモンバーム / ハニーブッシュ / シナモンハニー

日替わりスイーツ

小麦粉、白砂糖不使用

- 発酵ベイクドチーズケーキ ¥400
- 米粉の甘酒マフィン ¥400
- 豆腐クリームタルト~ブルーベリーソース~ ¥400
- 米粉の酒粕スコーン ¥400

豆腐クリームタルト
~ブルーベリーソース~



発酵ベイクドチーズケーキ



罪悪感なく甘いものが食べたいときに

palette cafeの
こだわり

palette
café

point
1

小麦粉・白砂糖・添加物一切不使用

point
2

自家製発酵調味料で調理

point
3

素材の旨味を引き出す低温調理

point
4

旬の無農薬野菜と、手作りドレッシング

point
5

腸内環境を整える栄養たっぷりの発酵玄米

point
6

加熱に油を使用せず良質な生のオイルのみ使用

発酵調味料で作る無添加ごはん

