

スープ

メインのスープをお選びください。スープ単品でもご注文いただけます。

(すべてのスープにピクルスが付きます。)

- サーモンのレモンクリームスープ 単品 ¥550 ○ スープカレー 単品 ¥550

自家製のコンソメと季節の野菜をたっぷり使用したクリームスープです。レモンでさわやかに仕上げました。

野菜からとったスープをベースに、コトコト煮込んだお肉と彩り野菜がたっぷり入ったスープカレーです。

おにぎり1つセット ¥700
2つセット ¥820

おにぎり1つセット ¥700
2つセット ¥820

- 夏野菜と豆のトマトスープ 単品 ¥500 ○ 季節のポタージュ(コーン) 単品 ¥500

旬のお野菜と豆をフレッシュトマトと一緒に煮込みました。トマトの酸味がさわやかなスープです。

季節の野菜をコトコト煮込み、乳製品は使用せず、素材の味を引き立てました。

おにぎり1つセット ¥650
2つセット ¥770

おにぎり1つセット ¥650
2つセット ¥770

- 自家製味噌の豚汁 単品 ¥500 ○ 自家製味噌の冷や汁 単品 ¥500

豚バラ肉と季節の根菜が入った具だくさんの豚汁です。手作り味噌で仕上げました。

自家製味噌と胡麻が香ばしい冷たいお味噌汁です。焼きアジのほぐし身を加えて深みのある味わいに仕上げました。

おにぎり1つセット ¥650
2つセット ¥770

おにぎり1つセット ¥650
2つセット ¥770

おにぎり

セットのおにぎりの種類をお選びください。単品でもご注文いただけます。

(単品のおにぎりにも佃煮が付きます。)



白米おにぎり 単品 ¥165

周防大島の「うみとそらのたまご舎」の無施肥・無農薬のお米。心地よいお米の香りとおまみのある、艶やかなおにぎりです。



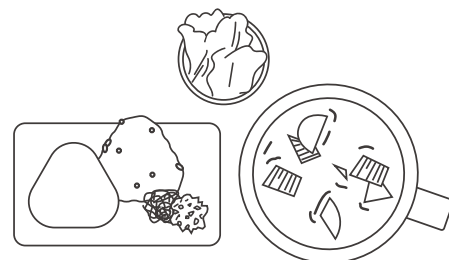
酵素玄米おにぎり 単品 ¥165

酵素玄米 Labo の炊飯器で炊いた「酵素玄米」は炊き上がりからやわらかく、熟成が進むとさらにモチモチに。お赤飯のような食感のおにぎりです。

セットドリンク

スープとおにぎりをセットでご注文の方は【プラス250円】で下記のでドリンクをご注文いただけます。

- コーヒー (HOT / ICE) ○ カフェラテ (HOT / ICE)
○ ほうじ茶 (HOT / ICE) ○ りんごジュース



ドリンク

- コーヒー HOT/ICE ¥350
- ほうじ茶 HOT/ICE ¥320
親子で飲める優しい味の、あさひのおよこほうじです。自然農法・無農薬で育てられ、鉄鍋と薪木で焙じた茶葉の香ばしさが特徴です。
- カフェラテ HOT/ICE ¥385
淡路島でコーヒー豆の焙煎・販売を行う、就労支援施設ココロネ淡路が、カフェねねねのためにブレンドしたコーヒー豆を使用しています。
- はちみつラテ HOT/ICE ¥450
北海道の大空町で採れたはちみつを使用。優しい甘さにホッとするラテです。
※季節によってはちみつの種類が変わります
- キャラメルラテ HOT/ICE ¥450
店内で丁寧についたキャラメルソースを使用し、心地よいほろ苦さに仕上げました。
- りんごジュース ¥385
山形県の果樹園の無添加・砂糖不使用の100%りんごジュースです。
- 甘酒ラッシー ¥400
米こうじを使用して店内で手作りの甘酒を、ヨーグルトといちごで飲みやすく仕上げました。お子様にも安心して召し上がりいただけます。

スイーツ

- ねねねマフィン ¥350/¥380
植物性の素材にこだわり毎日焼き上げています。日替わりで数種類のマフィンを焼いているので、種類はスタッフにおたずね下さい。
- いちご練乳かき氷 ¥350
いちごの甘酸っぱい果肉感たっぷりのソースの上に、自家製の練乳をかけた、お子様にもおすすめのかき氷です。
- りんごのクランブルケーキ ¥250
りんごの果肉たっぷりのケーキです。紅茶のクランブルをのせて、香り良く焼き上げました。
- コーヒーかき氷 ¥400
ココロネ淡路のコーヒー豆を使ったコーヒーゼリーと自家製練乳をかけたほろ苦い大人のかき氷です。
- チーズケーキ ¥250
爽やかなレモンがほんのり香るバイクドチーズケーキで底にしきつめたサクサクのクッキー生地がアクセント。
- 豆乳のアイスクリーム ¥220
京都のお豆腐屋さんの豆乳を使用したアイスで、京都嵐山の国産大豆100%の豆乳を使用しています。