

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  
クリームスープ 単品 ¥550
- チーズ入りハンバーグの  
トマトスープ 単品 ¥550

自家製のコンソメを使用し、新じゃがときのこがたっぷり入った濃厚なクリームスープです。

店内で手ごねしたハンバーグをトマトスープでじっくり煮込みました。とろけるチーズにホッとさせるスープです。

おにぎり1つセット ¥750  
2つセット ¥950

おにぎり1つセット ¥750  
2つセット ¥950

- 鶏肉のフォー 単品 ¥550
- 自家製味噌の豚汁 単品 ¥500

手羽元をコトコト煮込み、お出汁を取り、ナンプレーで香り付けしたスープです。ベトナムのフォー（米粉の麺）が入っています。

※別添えのパクチーとフライドオニオンはお好みでどうぞ

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。

おにぎり1つセット ¥750  
2つセット ¥950

おにぎり1つセット ¥700  
2つセット ¥900

- 季節のポタージュ 単品 ¥500  
(キャベツ/コーン)

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 ¥700  
2つセット ¥900

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 ¥210

異なる土地で無農薬自然栽培する3名の農家さんのお米。数ヶ月おきに切り替えて提供します。本日の農家さんの確認はスタッフまたはInstagramでご確認ください。



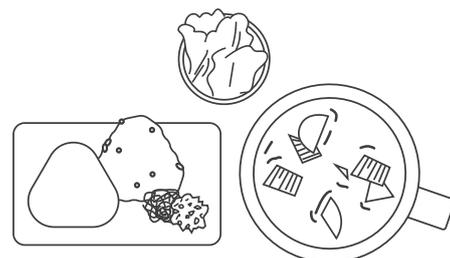
酵素玄米おにぎり 単品 ¥210

酵素玄米laboで炊いた無農薬無化学肥料の「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、あさひのおやこほうじです。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
- 甘酒ラッシー ¥450  
米こうじを使用して店内で手作りした甘酒を、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お召し上がりいただけます。
- 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。

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。
- チーズケーキ ¥250  
爽やかなレモンがほんのり香るベ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。
- 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。
- 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。
- 発酵あんこのあんみつ ¥500  
自家製発酵あんこに、少しの甜菜糖を加えて優しい甘さに仕上げました。ほうじ茶寒天やフルーツと一緒に楽しみください。  
※ +50 円で豆乳アイスをトッピングできます。