

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

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。

おにぎり1つセット ¥750
2つセット ¥950

○ スープカレー

単品 ¥550

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 ¥750
2つセット ¥950

○ 鶏肉のフォー

単品 ¥550

手羽元をコトコト煮込み、お出汁を取り、ナンプラ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

おにぎり1つセット ¥750
2つセット ¥950

○ 自家製味噌の豚汁

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。

おにぎり1つセット ¥700
2つセット ¥900

○ 季節のポタージュ 温/冷
(コーン)

単品 ¥500

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

○ 自家製味噌の冷や汁

単品 ¥500

自家製味噌と胡麻が香ばしい冷たい味噌汁です。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 ¥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

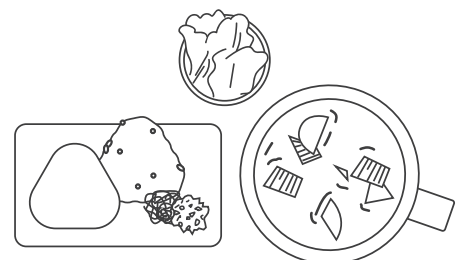
単品 ¥210

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。
- パインとココナッツのかき氷 ￥400
自家製のパイナップルコンポートをたっぷり乗せたかき氷です。お好みでココナッツミルクをかけてお召し上がりください。
- 抹茶かき氷 ￥400
濃いめの抹茶ソースと自家製練乳をかけたかき氷です。少しの甜菜糖を加えて優しい甘さに仕上げた自家製発酵あんこと白玉を添えてお出しします。
- 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。