

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

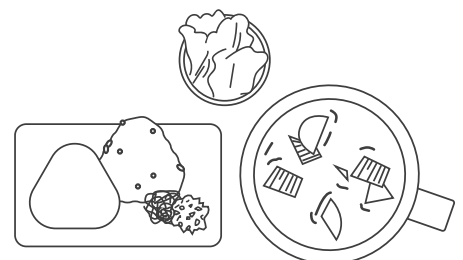
単品 ¥210

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。
- コーヒーかき氷 ￥450
店内で落としたコーヒーでゼリーを作り、練乳と一緒に氷に乗せました。
ほろ苦くてちょっと贅沢な、大人のかき氷です。
- 白桃かき氷 ￥450
生の桃を使用してみずみずしく仕上げました。
甘さ控えめで、お子様にもおすすめです。
- 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。
自家製発酵あんこと白玉を添えてお出しします。