

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

自家製のコンソメを使用し、さつまいもときのこのがたっぷり入った濃厚なクリームスープです。

おにぎり1つセット ¥750
2つセット ¥950

○ チーズ入りハンバーグ
トマトスープ

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トするスープです。

おにぎり1つセット ¥750
2つセット ¥950

○ ビーフシチュー

単品 ¥550

やわらかいお肉と、野菜のコクと旨味が溶け込んだ、
ビーフシチューです。

おにぎり1つセット ¥750
2つセット ¥950

○ 季節のポタージュ
(かぼちゃ)

単品 ¥530

季節野菜とじゃがいも、玉ねぎをじっくり煮込み、調味料は塩のみでシンプルに味付けをしました。今季メニューよりオーツミルクが加わり、まろやかになりました。

おにぎり1つセット ¥730
2つセット ¥930

○ 自家製味噌の豚汁

単品 ¥530

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 ¥730
2つセット ¥930

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

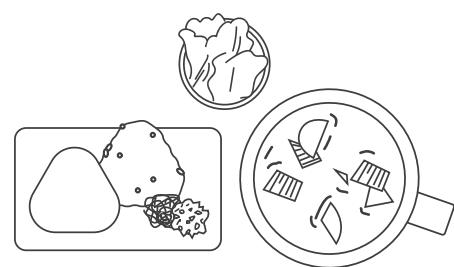
単品 ¥210

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



Drink

○ コーヒー HOT/ICE ￥350 ○ 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 ○ オーツミルク HOT/ICE ￥350

島根県の浜田市で採れたはちみつを使用しています。
優しい甘さにホッとするラテです。

(MINOR FIGURES)

オーツ麦を使用した植物性のミルクです。
無加糖ですが自然な甘みがあり、そのまま飲んでも美味しいです。

○ ほうじ茶 HOT/ICE ￥320 ○ 豆茶 HOT/ICE ￥350

(おやこほうじ)

(りんごりらっぱ醸造所 森茶)

奈良県奈良市のあさひやのおやこほうじです。
無農薬自然栽培の茶葉を鉄鍋と薪木で焙じています。
カフェインがほぼ含まれないため、子供も大人もご家族
で安心して飲める美味しいお茶です。

山形県最上地方の伝承豆をブレンドし、鉄鍋で丁寧に
炒った豆茶です。ノンカフェインであるため妊婦さんや
赤ちゃんにもおすすめです。
10分ほどじっくりと蒸らしてからお召し上がり下さい。

○ りんごジュース ￥385
(漆山果樹園)

山形県漆山果樹園の無添加・砂糖不使用、果汁100%
りんごジュースです。

※カフェラテ、はちみつラテは+50円でオーツミルクに変更できます。

Sweet

○ ねねねマフィン ￥350/￥380 ○ チーズケーキ ￥250

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。

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 ○ 牧場のアイスクリーム ￥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。

千葉県須藤牧場のアイスは卵や香料を使わず、たくさ
んの生乳が入っています。
すっきりとした味わいのアイスクリームです。

○ 洋梨とほうじ茶キャラメルの
パフェ ￥550

洋梨やいちじくなどの果物に、ほうじ茶が香るキャラメ
ルソースを合わせました。植物性の食材をメインに使用
したからだに優しいデザートです。

※キャラメルソースには生クリームを使用しています。

