

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 単品 ¥550

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。



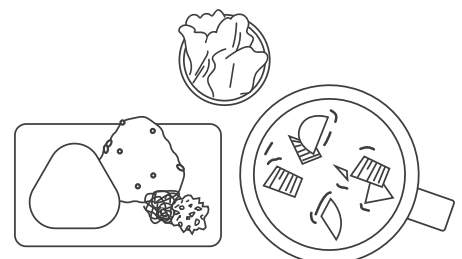
酵素玄米おにぎり 単品 ¥210

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
- 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  
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。
- オーツミルク HOT/ICE ￥350  
(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  
(おやこほうじ)  
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。
- 豆茶 HOT/ICE ￥350  
(りんごりらっぱ醸造所 森茶)  
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。

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。
- 牧場のアイスクリーム ￥250  
千葉県須藤牧場のアイスは卵や香料を使わず、たくさん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。

