

BLUE Cafe

Quality Season

Open Hours

月一木： 10:00 - 21:00 (FOOD L.O. 19:00)

土・祝前日： 08:30 - 20:00 (FOOD L.O.19:00)

日・祝日： 08:30 - 18:00 (FOOD L.O.17:30)

ドリンクのL.O. は営業終了時間の 30 分前です

FOOD MENU

お食事メニュー

旬の美味しいものをお届けします 国産の食材や知合いの農家さんから仕入れた安全でフレッシュな食材を化学調味料は使わず日替りメニューを手作りしています 季節の味をお楽しみください！
メニューの内容は毎日変わりますので、店頭でお訊ねください！

*各メニューにおける特定原材料等につきましては、店頭スタッフにお問合せ下さい

税込価格

- **薬膳カレーセット** ダイオファクト OK! ■ 950 円 大盛り+100 円
鶏肉入り、旬の無農薬野菜添え、酢大豆、プチデザート、薬草茶付
- **日替り定食** ■ 800 円 大盛り+100 円
メニューは店頭でお訊ねください
- **おにぎりセット** ダイオファクト OK! ■ 600 円
おにぎり、お惣菜、みそ汁付
- **スープセット** ダイオファクト OK! ■ 600 円
スコーンまたは、パウンドケーキとスープをお選びいただけます
- **おにぎり** ダイオファクト OK! ■ 230 円
- **おつまみセット** ダイオファクト OK! ■ 500 円
日替りのおかずをご用意します
- **サラダボール** ダイオファクト OK! ■ 370 円
- **野菜スープ** ダイオファクト OK! ■ 400 円

薬膳カレーのこだわり



じねんじよ
神奈川県産の無農薬で栽培された自然薯、
鶏ガラスープ、和風だし、スパイス、薬
草を野菜と一緒にじっくり煮込んだ消化
によりカラダに優しいカレーです
食べるとカラダがポカポカに温まります
運動後の栄養補給に召し上がってください！

スパイスで味付けした国産の鶏モモ肉、無農薬栽培で大切に育てられた旬のお野菜をのせて、付け合わせの酢大豆、ヨーグルトのプチデザート薬草茶とセットでどうぞ！ 基本ルーに入る野菜8種類、インドスパイス11種類、和漢生薬6種類を使用し、化学調味料、添加物、バター、ラード、増粘剤は使用せず調理しています

基本ルーで使用される薬草・生薬の成分薬効：

自然薯（滋養強壮、疲労、胃腸虚弱、食欲不振）

明日葉（毛細血管強化、利尿、緩下、高血圧症）

柿の葉（動脈硬化、高血圧、咳止め）

桑の葉（補血、強壮、動脈硬化予防）

ビワの葉（健胃、浮腫、暑気あたり、利尿）

スギナ（細胞賦活、利尿、解熱、咳止め）

薬草茶：柿の葉、桑の葉、ビワ、スギナのブレンド茶

薬膳カレールーに含まれる特定原材料：

じねんじよ
小麦粉、乳製品、大豆、鶏肉、自然薯（山芋）、ごま

SWEETS MENU

スイーツメニュー

スコーン、パウンドケーキは、旬のフルーツや野菜を使っています
どんなスコーンやパウンドケーキがあるかは、
その日のおたのしみです！

*各メニューにおける特定原材料等につきましては、店頭スタッフにお問合せ下さい

税込価格

- スコーン マイクrost
OK! ■ 230 円 / 1コ

お好みの焼きたてのスコーンは 30 分でご用意できます！

- パウンドケーキ マイクrost
OK! ■ 230 円

- アサイーボール ■ 650 円

無糖アサイー、バナナ、豆乳、100%無添加リンゴジュースで
お作りします バナナ、りんご、いちご、シリアル、ヨーグルトの入った冷たい軽食です



DRINK MENU -REFRESHMENTS-

ドリンクメニュー

税込価格

- **アサイーアップルジュース** ■ 500 円
無糖アサイー+100% りんごジュース
- **ジンジャーレモネード (hot/ice)** ■ 420 円
国産レモン果汁入り
- **甘酒 (hot/ice)** ■ 330 円
発芽玄米入り
- **りんごジュース** ■ 420 円
保存料無添加の100% 青森産りんごストレートジュース
- **アップルサイダー** ■ 420 円
りんご100% 炭酸入りジュース
- **Sanpellegrino (微炭酸)** ■ 240 円
サンペレグリーノ ーガス入りミネラルウォーター
- **ノンアルコールビール** ■ 350 円
サントリーオールフリー

DRINK MENU - COFFEE&TEA -

ドリンクメニュー

税込価格

- **BEACH TOWN コーヒー** ■ **HOT 390 円**
100% ハンドドリップコーヒー ■ **メンバー 370 円**
*2 杯目以降 HOT: 200 円 ICE:220 円 ■ **ICE 410 円**
*メンバー 2 杯目以降 HOT: 150 円 ICE:170 円 ■ **メンバー 390 円**

- **カフェラテ (hot/ice)** ■ **500 円**

- **カプチーノ (hot)** ■ **500 円**

- **チャイ (hot/ice)** ■ **500 円**

- **ロイヤルミルクティー (hot/ice)** ■ **500 円**

- **Tea Set** ■ **500 円**
お好きな Tea + プチ菓子 + ドライフルーツ + ナッツ付き

- **Tea (Hot) Tea bag** でお提供します ■ **300 円**
紅茶 / ジンジャーレモン / カモミールシナモン / レモングラス &
レモンバーベナ / ローズヒップ & ローズ / ローズミント

- **薬草茶 (Hot)** ■ **350 円**
柿の葉 + 桑の葉 + ビワの葉 + スギナのブレンド
2 杯目はサービスとなります

SMOOTHIE

POWERED BY

Vitamix



スムージーメニュー

砂糖や人工調味料は無添加の、バイタミックスで作るスムージーです！

税込価格

- **アサイースムージー** ダイアクト OK! ■ 600 円
無糖アサイー+バナナ+豆乳+100%りんごジュース - 冷たいです

酵素スムージーとフルーツスムージーは、旬の野菜やフルーツを使用
日替りですので、内容は店頭でお訊ねください！

- **酵素スムージー** ダイアクト OK! ■ 550 円
生野菜+フルーツ+100%りんごジュース - 常温です
- **フルーツスムージー** ダイアクト OK! ■ 550 円
旬の完熟フルーツでお作りします - 冷たいです



BEER, WINE, SAKE

アルコールメニュー

- | | 税込価格 |
|------------------------------|-----------------------------|
| ■ ビール (350ml 缶) | ■ 480 円 |
| ■ コロナビール | ■ 500 円 |
| ■ オーガニックワイン
白 / 赤 | ■ グラス 600 円
■ ボトル 3000 円 |
| ■ 日本酒 | ■ グラス 600 円
■ ボトル 3000 円 |
| ■ 本格焼酎
ストレート / ロック / お湯割り | ■ 500 円 |

「お酒に合うおつまみもお作りします」

- | | |
|-----------|---------|
| ■ おつまみセット | ■ 500 円 |
|-----------|---------|