

## Drink 11:00～ラストオーダー16:00

### COFFEE

|                 |      |
|-----------------|------|
| オーガニックコーヒー      | ¥500 |
| アメリカノ           | ¥500 |
| アイスコーヒー         | ¥500 |
| 穀物コーヒー(ノンカフェイン) | ¥500 |

### TEA

|           |      |
|-----------|------|
| オーガニック紅茶  | ¥500 |
| 本日のハーブティー | ¥500 |

### JUICE

|                   |      |
|-------------------|------|
| 国産りんごのジュース        | ¥600 |
| 国産人参とりんごのミックスジュース | ¥600 |

### SODA

|                                    |      |
|------------------------------------|------|
| ボトルグリーン<br>(エルダーフラワーのスパークリングウォーター) | ¥750 |
| ペリエ(スパークリングウォーター)                  | ¥500 |
| ノンアルコールビール                         | ¥500 |

### BEER

|                         |      |
|-------------------------|------|
| サントリープレミアムモルツ<br>500ml瓶 | ¥600 |
|-------------------------|------|

### WINE 山梨県産

|                                         |        |
|-----------------------------------------|--------|
| ・白ワインor 赤ワイン<br>ルミエールワイナリー<br>グラス 100ml | ¥500   |
| ハーブボトル 375ml                            | ¥1,500 |

### ・スパークリングワイン

|                                        |        |
|----------------------------------------|--------|
| シャトーマルス ペティアン・ド・マルス 甲州<br>ハーブボトル 250ml | ¥1,200 |
|----------------------------------------|--------|

### SAKE 山梨県産

|                                         |        |
|-----------------------------------------|--------|
| ・日本酒 純米吟醸<br>七賢天鶴絨(ピロード)の味<br>ボトル 300ml | ¥1,000 |
|-----------------------------------------|--------|

## Cafe Menu 14:00～ラストオーダー16:00

卵や牛乳、バターなどの動物性食品は使わずに植物性由来の食品のみを使用しています。  
体への負担は軽くし、自然の恵みを活かして美味しさを引き出した、心も体も満たされるデザートです。

卵・乳不使用



**奏樹オリジナルティラミス**  
¥800

豆乳ベースで体にやさしく、  
しっとり豊かな味わいの本格ティラミス



**米粉のガトーショコラ**  
¥800

山梨県産の米粉を使用、グルテンフリー  
一口ごとに芳醇なカカオが広がります



**豆乳ソフトクリーム**  
¥600

豆乳をなめらかに仕上げた  
ヘルシーソフトクリーム



**豆乳ソフトクリームでつくる  
季節のパフェ**  
¥1,200

旬の果物やゼリーなどを  
豆乳ソフトと重ね、彩り豊かな  
グラデーションのパフェにしました



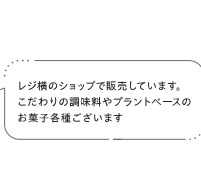
**本日のデザートプレート**  
¥1,200

ティラミスと焼き菓子、  
フルーツやゼリー類の盛り合わせ



**クッキー&チップス**

¥500  
国産大豆のノンフライチップスと  
米粉のクッキー盛り合わせ



レジ横のショップで販売しています。  
こだわりの調味料やプラントベースの  
お菓子各種ございます



**デリ盛り合わせ**

¥1,000  
おすすめ旬菜の盛り合わせ



**フリット盛り合わせ**

¥1,000  
米油・米粉を使用した根菜と  
ソーハムの軽やかなフリット



**旬のおまかせシェアサラダ**

3〜4人シェアサイズ ¥1,500 (ハーフサイズ ¥800)  
新鮮なハッポ野菜をたっぷり楽しめます

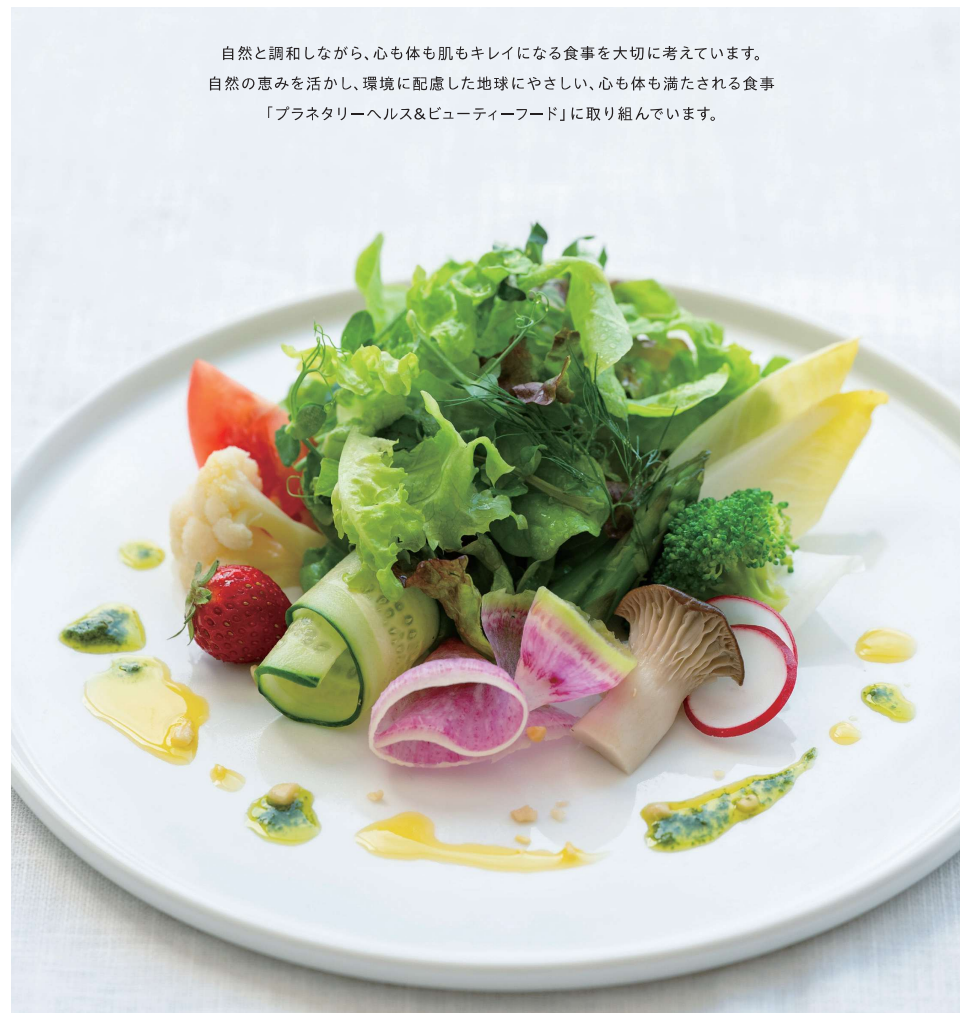
食品アレルギーがございましたらお知らせください。天候や収穫状況により使用食材の変更がございます。表示価格は消費税込み価格です。

# 奏樹

## Planetary Health & Beauty Dining

美味しくてキレイになる、地球に寄りそう食事

自然と調和しながら、心も体も肌もキレイになる食事を大切に考えています。  
自然の恵みを活かし、環境に配慮した地球にやさしい、心も体も満たされる食事  
「プラネタリーヘルス&ビューティーフード」に取り組んでいます。



## Lunch Menu 11:00～ラストオーダー14:00

ハッ岳の旬の素材を活かした、自然の恵みを味わえるランチメニューです。  
肉や乳製品、精製食材を控え、化学調味料に頼らず、  
素材本来の旨みや香りをじっくり引き出した味わいに上げています。  
季節ごとに多彩な調理法で仕上げた一皿が、五感を満たし、心と体を潤します。

体想い、地球想いの  
プラネタリーヘルス&  
ビューティーフード

### 奏樹 旬菜プレート

- ・メインは本日の「お野菜」または「お魚」のお好きな方をお選びください。
- ・副菜には、マリネ・グリル・揚げ物など旬の野菜を使ったお惣菜を盛り合わせます。
- ・ふっくら炊き上げた玄米は栄養たっぷり。じっくり噛んでその旨みをお楽しみください。

¥3,000

### メイン「お野菜」



### メイン「お魚」



別皿で本日の前菜、スープ、食後のデザート、フリードリンク付き



スープ



食後のデザート



フリードリンク

本日の前菜

自社農場「ネイチャーオーガニックファーム」や契約農家で収穫したハッ岳野菜をお楽しみください



### スパイシーベジカレー

3日以上時間をかけ、スパイスと果実で野菜の旨みを引き出した植物性素材の辛口カレーです。  
滋味豊かなタメリックライスに副菜（アチャール）を混ぜ、  
香りと味の変化をお楽しみください。  
ごはんは玄米に変更可能です。

本日の前菜、スープ、食後のデザート、フリードリンク付き

¥2,800

### お野菜だしの担々麺

椎茸や豆類など植物性素材だけで仕上げた担々味噌に  
香ばしい胡麻ダレと野菜だしの旨みが重なり合う自慢のスープ。  
麺には、雑穀「きび」からつくるグルテンフリーの「きび麺」を使用。  
つつとした食感がスープと絶妙に絡みます。

本日の前菜、スープ、  
食後のデザート、フリードリンク付き

¥2,800



### ベジパティバーガー

ベジパティは、大豆ミートに  
切り干し大根・豆腐・こんにゃく・  
根菜の絶妙なハーモニー。  
ふかふかの全粒粉パンズが  
素材の味を引き立てます。  
香ばしい野菜のフリットと  
お惣菜を添えたプレートでどうぞ。

本日の前菜、スープ、食後のデザート、  
フリードリンク付き

¥2,600

### お子さまプレート

お野菜だけとは思えない、  
楽しさと満足感のある一皿。  
お子さまの味覚と健康を育む、  
体にやさしいプレートです。

ピラフ、ベジバーグ、フリット、ミニスープ、  
ジュース、デザート付き

¥1,800



### 食後のデザートオプション

プラス¥400で食後のデザートを変更できます



### 奏樹オリジナル ティラミス(ミニ)

豆乳とココナッツオイルで  
体にやさしく豊かな味わいです  
+ ¥400



### 豆乳ソフトクリーム パフェ

なめらかな豆乳ソフトと  
果実の酸味が爽やかなデザート  
+ ¥400

食品アレルギーがございましたらお知らせください。 天候や収穫状況により使用食材の変更がございます。 表示価格は消費税込み価格です。