

DINNER  
MENU  
ディナーメニュー

チャージ 300



タパスセット

タパス3種

(ミックスナッツ・豆腐のカプレーゼ・ソイナゲット)

+

ドリンク1杯

(赤ワイン・白ワイン・生ビール)

1200

・ SANCK & SALAD ・

おつまみ & サラダ



豆腐のカプレーゼ



生ナッツベジ寿司



エナジーセット  
(プロテインドリンク&パワーサラダ)



マッシュルームサラダ



ソイナゲット&チップス  
(大豆ミートの唐揚げとポテトフライ)

ミックスナッツ ソルティーメイプル	——	500
メキシカン	—————	500
豆腐のカプレーゼ	—————	680
野菜ポタージュ	—————	500
	ハーフ	200
生ナッツベジ寿司	—————	1200
	ハーフ	750
エナジーセット プレーン	—————	1000
カカオ	—————	1100
マッシュルームサラダ	—————	680
ソイナゲット&チップス	—————	890
	ハーフ	500

・ **SOFT DRINK** ・  
ソフトドリンク



田中さんの生はちみつ使用レモネード	700
オーガニックオレンジジュース	650
オーガニックマルチフルーツジュース	700
グリーンスムージー	700
ブルーベリースムージー	700
バナナスムージー	700
オーガニックジンジャーエール	700
小樽ビールノンアルコール	650
小樽ビールノンアルコールブラック	650
穀物コーヒー (HOT / ICE)	500



オーガニック緑茶  
(HOT / ICE)

500



ロハスオリジナルブレンド  
ハーブティー  
(HOT / ICE)

500



きくいも茶  
(HOT / ICE)

500

・ **FOOD** ・  
お食事



鉄板ソイバーグプレート カレーソース  
(玄米パンまたは酵素玄米)



玄米パンのスティックオープンサンド



有機コーンのペンネアラビアータ  
(グルテンフリーのペンネ、無添加のトマトソース使用)

北海道幌加内産十割盛り蕎麦	_____	980
ベジガパオライス	_____	1000
鉄板ソイバーグプレート カレーソース (玄米パンまたは酵素玄米)	_____	1100
玄米パンのスティックオープンサンド	_____	1200
有機コーンのペンネアラビアータ	_____	1200
	_____	_____
	_____	_____
酵素玄米高菜丼	_____	600
	_____	_____
	_____	_____
玄米パントースト	_____	400

RAW SWEETS

ロースイーツ



ロースイーツ2種セット

(お好きな組み合わせを2種類)

880



ブルーベリーの  
マーブルタルト

550



チョコバナナタルト

550



ロートリュフチョコレート 5個

・カカオ2・ココナッツ1  
・ストロベリー1・ピスタチオ1

700



アールグレイ  
ローチーズケーキ

550



塩バニラ  
クッキーサンド

550



ドーナッツ  
ストロベリー

600



ドーナッツ  
ピスタチオ

600



ドーナッツ  
塩キャラメル

600

## ALCOHOL

アルコール

小樽ビール(生)  
ピルスナー  
850



小樽ビール

ピルスナー(瓶) 800

アルコール度数4.9%

独特のなめらかなのどこしと軽やかな飲み心地。

ヴァイス(瓶) 800

アルコール度数5.4%

フルーティな香りが特徴で、別名バナナビールとも呼ばれる個性派。

ドンケル(瓶) 800

アルコール度数5.2%

褐色の深い色合いが目をはく小樽ドンケルはクリーミーな泡立ちとカラメルフレーバーが特徴。

シードル ヴァル・ド・ランス オーガニック 1500

中辛口 アルコール度数4%

甘酸っぱさが爽やかなシードル。濃縮還元果汁や砂糖を一切加えず、その年に収穫されたリンゴの天然果汁のみを使用するという伝統的製法を今日まで受け継いでいる醸造所。フランス政府の厳しい基準を満たした有機農法で育てたリンゴ100%で仕立てられています。



フレッシュハーブのモヒート 800

(ミント・ローズマリー)



バーボン Four Roses Platinum 1000

(ロック・ストレート・水割り・ソーダ割)

時間をおしみなくかけ熟成させた限りある原酒だけを贅沢に使うて生まれるフォアローゼズのスーパープレミアム。複雑な味わいが驚くほどに洗練されたとろけるようなバーボン。スパイスの複雑な香りと洋梨、バニラの香り。完熟したプラムとチェリーが柔らかく調和したフルボディの味わい。芳醇なオーク感、キャラメルを感じさせる。飲み方はストレートかロックがおすすめ。

## WINE ワイン



### ナチュラル赤

平川ファーム レザミティエ ルージュ 2018 ——— グラス 850  
ボトル 6500

ミディアムボディ 北海道/余市  
果実味がしっかりとしながらフレッシュ感があり上品なきめ細かい  
質感が広がります。

クロ・デュ・テュエ・ブッフ ルージュ・ガメイ ——— グラス 800  
ボトル 5500

ミディアムボディ フランス/ロワール  
イチゴやチェリーを連想させる甘い香り。  
葡萄本来の自然な甘みが漂うフルーティな味わい。

アモーレ・エテルノ オーガニック ロッソ ——— グラス 750  
ボトル 5000

フルボディ イタリア/ヴェネト  
フレッシュな果実味にあふれ、森の香りや、野性味のあるペリーの  
甘さが広がりまろやかな口当たり。

### ナチュラル白

平川ファーム レザミティエ ブラン 2019 ——— グラス 850  
ボトル 6500

辛口 北海道/余市  
黄色の果実の風味が豊かで、まろやかなボリューム感がありながら、爽やかな酸とコクが引き締めます。

ツイントフンブレヒト ゲヴェルツトラミネール 2018 ——— グラス 800  
ボトル 5500

辛口 フランス/アルザス  
スパイシーで胡椒のようなアロマもあります。タンニン、熟れた酸、強いミネラルが、辛口な味わいを  
複雑で引き締まったものにしていきます。

アモーレ・エテルノ オーガニック ビアンコ ——— グラス 750  
ボトル 5000

辛口 イタリア/ヴェネト  
パイナップルや白桃の香り。香水のような華やかなアロマにあふれます。  
豊かな果実味とふくよかな酸味があり、香り豊かで温かみのある飲みやすい白ワイン。

### ナチュラルロゼ

平川ファーム レザミティエ ロゼ 2019 ——— グラス 850  
ボトル 6500

辛口 北海道/余市  
甘酸っぱい木苺やチェリー、赤い花やスパイスを想わせるアロマに、豊かな果実味とさっぱりとした  
酸味が余韻まで持続し、爽やかで心地よい味わい。