

エビとアボガドのカンパニーユ 850円

/

**Butter Bread Lunch 650 yen**

Enjoy the simple yet delicious taste of our homemade bread made with natural yeast. The butter used is from Hokkaido, and the salt is from our local Imari region. The pesticide-free vegetables are from the adjacent farm.

黄油面包午餐 650日元

蔬菜是从邻接的农园里采摘来的新鲜无农药蔬菜，使用天然酵母全手工制作的面包味道纯朴美味。(使用北海道产黄油和小麦·食盐是当地伊万里产)

バターパンランチ 650엔

가까운 농장에서 수확한 무농약 채소와 천연효모로 만든 맛있는 험메이드 수제빵을 간편하게 즐길 수 있습니다. (버터와 밀가루는 훗카이도산, 소금은 사가현 이마리(伊万里)산)

奶油麵包午餐 650日元

蔬菜採用在隔壁農場採摘的無農藥蔬菜，以天然酵母烘焙的手工麵包採用北海道產奶油與北海道產小麥、當地伊萬里產鹽巴，能品嚐到麵包本身天然美味。

キャラメルチーズタルト 420円

/

**Shrimp and Avocado Pain de Campagne 850円**

Avocado and shrimp fillings sandwiched between homemade bread made with natural yeast. The salad and soup use pesticide-free vegetables from the adjacent farm. (Butter and flour are from Hokkaido. Salt is from the local Imari region)

鮮虾牛油果乡村面包 850日元

色拉和汤料都是从邻接的农园里采摘来的新鲜无农药蔬菜，使用天然酵母全手工制作的面包，夹了鲜虾牛油果的三文治。(北海道产黄油·北海道产小麦·当地伊万里产的食盐)

새우와 아보카도 캠파뉴 850엔

가까운 농장에서 수확한 무농약 채소로 만든 샐러드와 수프. 천연효모를 사용한 홈메이드 수제빵에 새우와 아보카도를 끼워넣었습니다. (버터와 밀가루는 훗카이도산, 소금은 사가현 이마리(伊万里)산)

酪梨鮮蝦鄉村麵包 850日元

沙拉和湯品採用在隔壁農場採摘的無農藥蔬菜，麵包是採用天然酵母烘焙的自家製手工麵包，並夾入鮮蝦和酪梨。(採用北海道產奶油·北海道產小麥·當地伊萬里產鹽巴)

バターパンのランチ 650円

/

**Caramel Cheese Tart 420 yen**

A rich and heavenly tasting cheese tart with roasted walnuts inside. The tart uses homemade fresh caramel, eggs from Imari, fresh cream from Hokkaido, and cream cheese.

焦糖芝士挞 420日元

手工制作，把生焦糖、伊万里产鸡蛋、北海道产鲜奶油、奶油芝士混合搅拌烘制而成的芝士挞，并在其中还放入了核桃仁，口味香醇浓郁。

캐리멜 치즈 타르트 420엔

수제 생캐리멜과 이마리(伊万里)산 달걀, 훗카이도산 생크림과 크림치즈로 만든 타르트. 로스팅한 호두를 넣어 고소하고 진한 치즈 타르트.

焦糖起司塔 420日元

以奶油起司混合手工焦糖、伊万里产鸡蛋、北海道产鲜奶油製作而成。裡面還放了烘烤過的核桃，是香濃且口感濃厚的起司塔。

甘酒スムージー 550円 *ノンアルコール**Green Smoothie 550 yen**

This healthy smoothie uses the perfect ratio of fruits and pesticide-free seasonal vegetables.

绿色果蔬慕斯 550日元

选用无农药时令蔬菜和各类水果配制而成的黄金比慕斯。

그린 스무디 550엔

제철 무농약 채소와 과일을 황금비율로 조합한 스무디.

鮮蔬冰沙 550日元

以黃金比例混合當季無農藥蔬菜和水果的冰沙

Amazake Smoothie 550 yen***non-alcoholic drink**

A mildly sweet smoothie made by blending homemade amazake (a traditional Japanese drink made of malted rice) with pesticide-free seasonal vegetables.

甜酒慕斯 550日元 *不含酒精成份

用米麹手工酿制的甜米酒加入无农药蔬菜的蔬菜泥制作而成的口感温和甘甜的慕斯饮料。

아마자케 스무디 550엔 *무알코올

수제 쌀누룩으로 만든 감주(甘酒:아마자케)와 제철 무농약 채소가 조화를 이룬 많이 달지 않은 스무디

甘酒冰沙 550日元 *不含酒精成份

手工米麹甘酒與當季無農藥蔬菜混合

グリーンスムージー 550円**ハーブティー/ローゼルブレンド ホット380円/アイス430円****Herbal Tea/ Roselle Blend****Hot 380 yen Iced 430 yen**

Our original herbal tea blend that uses homegrown and pesticide-free roselle, peppermint and lemon.

花草茶/洛神花茶 热饮 380日元 / 冷饮 430日元

自家栽培的无农药花茶。把洛神花、薄荷、柠檬组合在一起，是本店自创的一款美容养颜茶。

허브티/하비스커스 로젤 블렌딩 Hot 380엔/Ice 430엔

직접 재배 & 무농약! 하비스커스 로젤, 페퍼민트, 레몬을 블렌딩해 맛은 물론 미용에도 좋은 오리지널 허브티.

草本茶／洛神花配方茶 热380日元/冰430日元

採用自家栽種、不使用農藥的洛神花、薄荷、檸檬混合，有益於美容的原創草本配方茶

100% Orange Juice 350 yen**100% Grated Apple Juice (with pulp) 420 yen**

100% juice made with oranges from Saga Prefecture, and apples from Aomori Prefecture.

「100% 橙汁」350日元 「100% 碎泥苹果汁」420日元

使用佐贺县产的橙和苹果制成的百分百纯果汁

'오렌지 주스 100%' 350엔**'갈아만든 사과주스 100%(과육이 들어있음)' 420엔**

사가현산 오렌지와 아오모리산 사과를 사용한 100% 주스.

「柳橙汁100%」 350日元**「蘋果果泥果汁100% (含果肉) 420日元**

使用佐賀產柳橙與青森產蘋果的100%純果汁

「オレンジジュース100%」 350円 「すりおろしリンゴジュース100%(果肉入)」420円