

gift_lab

GARAGE LOUNGE & EXHIBIT

TODAY'S Take Out FOOD MENU 2020.4.2

Today's Meal

Curry 海老とカシューナッツのカレー ライス付き 税込 ¥1,000

Shurimp & Cashew nuts curry with Rice and Vegetables

オリジナルブレンドのスパイスにカシューナッツとヨーグルトが溶け込んだまろやかな味わいの南インド式カレー。カボチャのサラダなどを添えて。

◎キッシュは焼き上げに10分ほどいただきます。

Quiche スモークサーモンとほうれんそうのキッシュ 税込 ¥800

Quiche of Smoked Salmon, Spinach and Potatoes with Green Salad

スモークサーモン、ガーリックソテーソテーした旬のほうれんそう、ローストポテトなどを焼き上げたキッシュ。リーフサラダを添えて。

Soup & Bread 根菜とレンズ豆のジンジャースープ & 本日のパン 税込 ¥700

Today's Soup : Ginger soup of Root crop, Lentils and Bacon

●生姜をきかせたレンズ豆と根菜、ベーコンのスープにカリッと素揚げしたゴボウとトマトをトッピングしました。

Today's Bread : Rustique / Walnut with Exv Olive oil

●本日のパン：リュスティックと胡桃パン EXVオリーブオイル添え

Today's Muffins & Dessert

*卵・乳製品・白砂糖不使用のマクロビオティックマフィンです。

渋皮栗のマフィン 税込 ¥300

Chestnut Muffin

栗のペーストを練り込んで渋皮栗のグラッセをトッピングして焼き上げたマクロビオティックマフィン。

ラムレーズン & カカオマフィン 税込 ¥300

Rum-raisins and Cacao Muffin

ラム酒でマリネしたレーズンとカカオを練り込んだマクロビオティックマフィン。

ハーブ & チーズマフィン 税込 ¥300

Herbs and Cheese Muffin

ローズマリー、セージ、バジルが香るナチュラルチーズたっぷりの軽食にもなる塩味のマフィン。

焦しバター塩キャラメルアイスクリーム 税込 ¥450

Salty Butter Caramel Ice cream

香ばしい焦がしバターが隠し味の塩キャラメル & ナッツのアイスクリーム。キャラメルビスケット付き。