

YAMABE Bossa Menu

■DRINK

自家焙煎オーガニックコーヒー Organic coffee	※おかわり250	400
アイスコーヒー Organic ice coffee		450
カフェオレ Organic café au lait		500
アイスカフェオレ Organic ice café au lait		550
オーガニック紅茶 (ストレートでおだします) Organic black tea		400
オーガニックアイスティー(ストレートでおだします) Organic ice black tea		450
ミルクティー Organic black tea with milk		500
アイスミルクティー Organic ice black tea w/milk		550
自家製ジンジャーエール(無農薬ジンジャーシロップ、有機レモン果汁、炭酸) HM ginger ale		600
自家製ホットジンジャー(無農薬ジンジャーシロップ、有機レモン果汁) HM hot ginger		550
ジンジャースパイスタイヤイ Ginger spice chai		550
オーガニック阿波番茶 Organic AWA bancha		400
キッズりんごジュース Kid's apple juice (age 1-10)		200

◆季節のお飲みもの Seasonal drink

自家製ホットワイン(和歌山産無農薬夏みかん+スパイス+赤ワイン) Homemade vin chaud	650
黒糖入りスチームミルク(低温殺菌ぼっぼ牛乳+マスコバド糖) Steamed milk w/brown sugar	500
ホットアップルジンジャー(無農薬ジンジャーシロップ+信州りんごジュース) Hot apple gingi	500

■CAKE SET (choice of cakes with coffee or tea) 770～

お好きな本日のケーキと自家焙煎コーヒーまたは紅茶
 ※アイスコーヒー、アイスティー、カフェオレ、ミルクティーは+50円
 ※アイスカフェオレ、アイスミルクティー、チャイは+100円

■BREAD & SOUP (Homemade natural yeast bread) 630

自家コーボパンのスープセット
 北海道小麦、自家酵母、マスコバド糖、天日塩のみで長時間常温発酵させた丸パンです。
 ※クリームチーズと季節の自家製ジャム+100円 creamcheese&HM jam +100yen
 ※お好きなドリンクオーダーで100円引き with choice of drink -100yen

■Quiche Lunch (quiche, brown rice, deli, soup, mini dessert) 1080

キッシュのワンプレートランチ (11時半～14時半、なくなり次第終了)
 ベジキッシュ、玄米ごはん(ときどき自家製パン)、デリ2品、スープ、ミニケーキつき
 ※お食事オーダーのお客さまはキッズごはん「野菜スープ+玄米ごはん」(0歳後半～3歳未満)100円
 ※キッズプレート「野菜スープ+玄米ごはん+キッシュ」(3歳～12歳)+600円です ※キッシュ単品のみもOK

■テイクアウトメニュー TO GO menu

自家焙煎コーヒー豆のはかり売り house roast coffeebean	100g500/200g950
季節野菜のベジキッシュ seasonal veggie quiche	1ピース500
メイプルチーズケーキ/ガトーショコラ cheese cake/gateau chocolat	1ピース370
季節のタルト tarte of the day	1ピース420
季節のチーズケーキ、プリ cheese cake/pudding of the day	1ピース400

■ザンパン・ゼロ・キャンペーン実施中 NO LEFT OVER campaign! Let us know what you don't want.

苦手な食材、アレルギー、小食など事前にお気軽にお申し付けください。
 なるべくかわりの食材でお作りします
 例:「大豆アレルギー」、「にんじん苦手」、「ごはん少なめ」などなど

■ケーキオーダー、イベント出店、オーガニック弁当のケータリング承ります

ホールケーキ、キッシュ、天然酵母パンのオーダー、地方発送承ります。
 例:ケーキ5号(15cmφ)3000円より、キッシュ7号(21cmφ)4000円より
 イベント出店は喫茶、フードとも事前相談のうえご希望の内容で伺います。
 季節のオーガニック食材をたっぷり使用したお弁当は玄米菜食弁当800円より、
 キッシュ弁当900円より(要事前予約)

■ヤマベボッサの原材料について

喫茶、お食事ともに有機、無農薬、減農薬の生産者さんの食材を中心に仕入れています。調味料、油、加工品等も古式製法、無添加、NON-GMのものを使って調理しています。どうぞ安心してお召し上がりください。

コーヒー・紅茶	南米、アフリカ、アジアの有機・自然栽培・フェアトレードのもの
小麦粉	北海道産強力粉、北海道産有機全粒粉
牛乳	低温殺菌野辺山ぼっぼ牛乳(長野)
砂糖	沖縄・鹿児島産の粗製糖、マスコバド糖(フィリピン・ネグロス島の有機黒糖)
卵	会田養鶏(松本)
バター・生クリーム	よつば発酵バター(北海道)、タカナシ特選根釧フレッシュクリーム47(北海道)
ナッツ・ドライフルーツ・スパイス、豆類	アメリカ、トルコ、インド、フランス他海外産有機原料、海外原料
米	山形県遊佐町産玄米または胚芽米
野菜	根っこ農園(神奈川・津久井)および地元産中心の有機無農薬、減農薬野菜