



original  
curry plate

## オリジナル カレープレート

シータイムズのカレーは、その季節に合わせた食材と調味料で作ります。  
基本的に辛さ控えめとなっていますので  
辛いものが苦手な方もお召し上がりやすいです。

〈今日のカレーは黒板をご覧ください〉

1,500円 / TO GO 1,200円 / ルーのみ 500円



rice bread  
plate

## お米のパンプレート

もちもちしたお米のパンと季節野菜の副菜  
スープがついたプレートです

to goはスープがつきませんが  
副菜が一品多くなります

880円

ジャム +50円 ピーナッツバター +50円  
クリームチーズ +50円 ゆでたまご +100円

〈追加メニュー〉

玄米単品	300円	白米単品	300円	お米パン	300円
ご飯大盛	+100円	ルー大盛	+100円	ご飯少量	-100円



FRIED SOYBEAN MEAT

大豆ミートの唐揚げ

650円



FRIED SPRING ROLLS

米粉の春巻き

600円

PEANUTS OSHIRUKO

ピーナッツのおしるこ

八街産落花生〈千葉半立使用〉  
台湾で人気なスイーツです

500円



ENERGY BALL

エナジーボール

落花生&ドライフルーツの  
ヘルシーで元気の出るスイーツです

3個  
500円

BROWN RICE FLOUR  
CHEESECAKE

玄米粉のチーズケーキ

600円



ローケーキ、マフィンなどは日替わりですので、  
スタッフへお尋ねください♪

ホールケーキ、プレートは  
ご予算に応じてお作り可能です  
※事前予約が必要



旬のおいしさを。

buddha  
bowl

**ブッダボウル ( VEG, NON-VEG )**

日替わりスープ付き

※TO GOにスープはつきません

玄米とメイン料理、季節のお野菜の副菜が3種類程度載ったボウルです。  
ブッダボウルは基本動物性を使用しませんが、  
オリジナルNON-VEGボウルもおすすめとなっております♪

玄米あり 1,200円 / TO GO 1,000円

玄米なし 1,000円 / TO GO 800円

ご飯 (白米/玄米) ・お米パンと

メインを下記から1種類お選び下さい。



HONEY  
MASTARD



ハニーマスタード  
アガベシロップ使用



NANBAN



チキン南蛮風  
豆乳タルタル添え



FRIED SOYBEAN MEAT  
WITH SEASONAL SAUCE



大豆ミート唐揚げ  
自家製ソース添え



お肉を使用

塩麴レモンチキン



お肉を使用

ハーブ&トマト煮チキン



# smoothy



## 酵素スムージー

ミックスベリー/バナナ/玄米酵素/豆乳/ブラウンシュガー

## グリーンスムージー

季節野菜/モリンガ/キウイ/水素水

## ピーナッツスムージー

ピーナッツ/豆乳/デーツ/自然塩

## マンゴースムージー

マンゴー/豆乳/オレンジ/ブラウンシュガー

## トマトスムージー ※夏季限定

トマト/レモン/ブラウンシュガー

## プロテインスムージー

ヘンププロテイン/バナナ/豆乳/ローカカオ

ALL 700



# smoothy bowl



ベリーボウル 1100

グリーンボウル 1100

アサイーボウル 1200





# DRINK

お食事をご注文の方は  
ソフトドリンクが

+200円でお付けできます

※テイクアウトは対象外です



温かいお飲み物

ブレンドコーヒー	500
玄米コーヒー	500
ハーブティー	500
あずき茶	500
モリンガ茶	500
玄米茶	400



冷たいお飲み物

アイスコーヒー	500
ハーブティー	500
自家製コンブチャ	500
あずき茶	500
オレンジジュース	500
自家製コーラ	500

## alcohol

瓶・缶ビール	500~
ハイボール	500
グラスワイン	500
ボトルワイン	4000~