

One Plate Menu



1日に必要なお野菜の1/2以上が摂れるタニタカフェとのコラボプレート

DRINK SET ワンプレートメニュー



デリ (副菜)

サラダ・人参とオレンジのラペ・紫キャベツのコールスロー・グリル野菜 (赤パプリカ・かぼちゃ・ブロッコリー) ・いぶりがっこのポテトサラダ・蓮根と青菜のジェノバソース・黒米ごはん120g

TOFU MEAT (トーフミート) 100% 手作りハンバーグプレート

¥1,200

TOFU MEAT (オリジナルタイプ) を100%利用し、パン粉、タニタカフェ監修豆乳で作った手作りハンバーグ。さっぱりしたハンバーグと濃厚ソースの組み合わせが◎

TOFU MEAT (トーフミート) 100% 手作りガパオライスプレート

¥1,200

TOFU MEAT (ノンシュガータイプ) を100%利用した新しいガパオライス。ちょっと濃い味のガパオライスですが、TOFU MEATでさっぱりした後味が特徴

ご注文を頂いてから、焼きますので、10分程度、お時間がかかります



揚げない手作り チーズチキンカツプレート

¥1,200

トリムネ肉を油で揚げずに調理。スパイスの効いた手作りトマトソース。チキンとソースで350kcalと低カロリー。

ご注文を頂いてから、焼きますので、10分程度、お時間がかかります

キーマカレープレート

¥1,200

TOFU MEAT (オリジナルタイプ) を100%利用した新しいキーマカレー。ちょっと辛口の味がポイントです



ローストビーフプレート

¥1,300

お肉好きな人におすすめ。ソースは醤油をベースにホースラディッシュの風味が効いたさっぱりした味



揚げない白身魚&サーモンマリネプレート

¥1,200

油であげない白身魚フライに、さっぱりしたサーモンのマリネをトッピング。手作りタルタルソースもヘルシーに仕上げています。

プラス200円でドリンクセットにできます。