

★ メニュー ★

RAINFOREST ACAI BOWL 熱帯雨林のアサイーボウル \$19.50

スーパーフード「アサイーフロウ」に、地元産マンゴー、新鮮なバナナ、いちご、パッションフルーツ、乾燥ココナッツを添え、グルテンフリーのグラノーラをのせたボウルです。

(ビーガン/グルテンフレンドリー)

アサイーボウルの追加トッピング

- + peanut butterピーナッツバター \$1.50
- + Nutella ヌテラ (ヘーゼルナッツ&ココアペースト) \$1.50
- + Oreo crumbs 砕いたオレオクッキー \$1.50
- + local honey 地元産はちみつ \$1.50
- + extra fruit 追加フルーツ \$2.00

RICE BOWL ライスボウル \$21.00

胡麻醬油ドレッシングで味付けした玄米に、ローストしたかぼちゃ、きゅうりとにんじんのピクルス、コールスロー、季節の野菜、サクサクに揚げたケールをのせた、丼ぶりスタイルのメニューです。

(ビーガン/グルテンフレンドリーに変更可)

ライスボウルの追加トッピング

- + crocodile karaage (6pc) クロコダイルの唐揚げ (6個) \$8.00
- + crispy chicken クリスピーチキン \$7.00
- + halloumi ハルーミチーズ \$5.00
- + avocado アボカド \$5.50

CROCODILE KARAAGE BITES クロコダイルの唐揚げ \$16.00

ひとくちサイズに切り分けたソルトウォーター・クロコダイルの肉 (10個を)、小麦粉とスパイスを薄くまぶしてきつね色に揚げ、コールスローの上に盛り付けます。ジャパニーズマヨネーズ添え。

(グルテンフレンドリー)

CHICKEN & CHIPS クリスピーチキン&チップス \$23.50

パン粉をまぶして揚げた鶏むね肉とサクサクのフライドポテト。お好みのディップソースをお選びください。

Barbecue sauce バーベキューソース

Tomato sauce トマトソース

Chilli-mayo チリマヨネーズ

CROC BURGER クロコダイルバーガー \$19.50

日ソルトウォーター・クロコダイルの唐揚げを、レタスとコールスローの上にのせ、ジャパニーズマヨネーズをかけて、トーストしたミルクバンズで挟んだバーガーです。

(GFO グルテンフレンドリーに変更可)

CLASSIC CHEESEBURGER クラシックチーズバーガー \$18.90

オーギービーフのパティを押しつぶすように焼き上げ、とろけるチーズ、新鮮なレタス、トマト、オニオンジャム、

ピクルスを重ね、トーストしたミルクバンズで挟んだバーガーです

(GFO グルテンフレンドリーに変更可)

CRISPY CHICKEN BURGER クリスピーチキンバーガー \$19.50

パン粉をまぶして揚げた鶏むね肉を、新鮮なレタス、トマト、ジャパニーズマヨネーズとともに、トーストしたミルクバンズで挟んだバーガーです。

HALLOUMI BURGER ハルーミバーガー \$16.90

きつね色に揚げた美味しいキプロス産ハルーミチーズを、新鮮なレタス、トマト、コールスロー、オニオンジャムとともに、トーストしたミルクバンズで挟んだバーガーです。

(ベジタリアン/ GFO グルテンフレンドリーに変更可)

バーガーの追加トッピング

- + fries フライドポテト \$5.00
- + bacon ベーコン \$6.00
- + avocado アボカド \$5.50
- + fried egg 目玉焼き \$3.00
- + halloumi ハルーミチーズ \$5.00
- + beef patty ビーフパティ \$6.00

現金でのお支払いを歓迎しています!

カードでのお支払いには手数料がかかります。

アレルギーについて:

複数のメニューで同じ調理器具および調理スペースを使用しているため、小麦やピーナッツなどのアレルゲンが含まれないことを保証することはできません。なお、当店のメニューに貝類・甲殻類は使用しておりません。

