

## GOOD MORNING MENU

【MORNING MENU】8:00 ~ 11:00



ブランパン & 新潟野菜の  
ハウスサラダセット

¥490

低糖質ブランパン・新潟野菜のハウスサラダ。  
新鮮な新潟の葉野菜を使ったサラダのモーニングセット。



・エネルギー (119kcal) ・糖質+食物繊維 (8.7g) ・食塩相当量 (0.2g)



### SET MENU

・ DRINK SET + ¥200

以下のドリンクよりお選び下さい。

- ・ COFFEE ・ TEA ( Earl Grey )
- ・ JUICE ( Orange / Apple )

※価格はすべて税込表記となります。

※お持ち帰りの場合は容器代として価格の2%を頂戴しますので、店内と同一価格でのご提供となります。

**A 新潟から届いた葉野菜のグリーンサラダセット ¥900**

新潟から届いた葉野菜のグリーンサラダ・ブランパン・本日のスープ・ドリンクセット。  
低糖質ブランパンと新鮮な新潟の葉野菜を使ったグリーンサラダのセット。



・エネルギー (205kcal)  
・糖質  
・食物繊維 (20.2g)  
・食塩相当量 (1.7g)

**B 新潟野菜とグリルチキンのさっぱりサラダセット ¥1,000**

新潟産の葉野菜とグリルチキンのさっぱりサラダ・ブランパン・本日のスープ・ドリンクセット。低糖質ブランパンと新鮮な新潟の葉野菜にジューシーなチキンをトッピングしたサラダのセット。



・エネルギー (289kcal)  
・糖質  
・食物繊維 (23.3g)  
・食塩相当量 (2.2g)

SIGNATURE LUNCH SET

**C-1 ごろごろタンダーチキンのパワープコプサラダ ¥900**

鶏胸肉とさきまじゅり焼いて、ブロッコリー・ゆで卵・トマト・ミックスピーーンズ・きゅうりをコプサラダにしました。健康で力強い、休づくりをお考えの方にピッタリです。



ORIGINAL SALAD

**C-2 5種野菜とフェタチーズのグリルチキンのコプサラダ ¥900**

オリブ・フェタチーズ・トマト・ミックスピーーンズ・きゅうり・アボカド・グリルチキンをトッピングした具だくさんのサラダ。スパイシーなドレッシングがおすすめです。



**D スモークサーモンとアボカドの温泉卵のサラダ ¥900**

相性抜群のスモークサーモン&アボカドに温泉卵をトッピングしたクリームなサラダ。定番のシーザードレッシングがおすすめです。



**E ローストビーフとオレンジのサラダ ¥1,000**

やわらかいローストビーフと甘酸っぱいオレンジを合わせたサラダ。たっぷり玉葱のドレッシングがおすすめです。



**F グリルチキンとトマト、ゴルゴンゾーラのオープンサンド ¥850**

グリルチキン・トマト・ミックスピーーンズ・ゴルゴンゾーラソースをトッピングしたブランパンのオープンサンド。お好みでサンドイッチスタイルにしてお召し上がりください。



OPEN SANDWICH

**G スモークサーモンとアボカド、フェタチーズのオープンサンド ¥900**

スモークサーモン・フェタチーズ・アボカド・シーザードレッシングをトッピングしたブランパンのオープンサンド。お好みでサンドイッチスタイルにしてお召し上がりください。



TODAY'S DELI SET MENU +



**各種デリ ¥150**

※お持ち帰りをご希望でしたら、ショーケースの中からお選びください。

- ・ TODAY'S SOUP + ¥200 (内容はスタッフにお任せください)
- ・ TODAY'S DELI 1品 + ¥150
- ・ BRAN BREAD + ¥180
- ・ DRINK SET + ¥200

以下のドリンクよりお選び下さい。  
・ COFFEE ・ TEA (Earl Grey)  
・ JUICE (Orange / Apple)

**C-1 本日のカレー ¥900~**

内容はスタッフにご確認下さい。二十五穀米大盛り + ¥100



TODAY'S CURRY

※店のご飯は二十五穀米を使用しております。ご飯がなくはなりません。

**C-2 季節のサラダ ¥800~**

内容はスタッフにご確認下さい。



SEASONAL SALAD



**CUSTOM MENU**

EXTRA VEGETABLE

・ 葉野菜大盛り + ¥150

TOPPING

・ ローストビーフ + ¥250

・ グリルチキン + ¥200

・ スモークサーモン + ¥200

・ 温泉卵 + ¥150

・ アボカド + ¥150

・ トマト + ¥150

・ きゅうり + ¥150

・ チーズ + ¥150

・ ミックスピーンズ + ¥150

・ オリーブ + ¥150

※野菜の入荷状況によってご希望に添えない場合がございます。

**SOUP**

SOUP

・ 季節野菜のミネストローネ ¥420

※価格はすべて税込表記となります。  
※お持ち帰りの場合は容器代として価格の2%を頂戴しますので、店内と同一価格でのご提供となります。

COFFEE

- ・雪室ブレンド (HOT) ¥390
- ・雪室ブレンド (ICE) ¥420
- ・雪室珈琲オレ (HOT) ¥420
- ・雪室珈琲オレ (ICE) ¥450
- ・カフェモカ (HOT/ICE) ¥480

TEA

- ・アールグレイ (HOT/ICE) ¥390
- ・自家製アールグレイレモネード ¥550

SERVICE

- ・おかわり ¥200
- 雪室ブレンド (HOT/ICE)  
アールグレイ (HOT/ICE) に限ります。  
(ご使用のカップをカウンターまでお持ち下さい。)

ORGANIC HERB TEA

- ・ルイボス タンジェリン (HOT) ¥500  
南アフリカのルイボスに、ハイビスカスとタンジェリンをブレンドしたカフェインフリーのハーブティです。
- ・レッド キス (HOT) ¥500  
ローズヒップ、ハイビスカス、エルダーベリー等のフルーツとハーブの爽やかなブレンド。その名の通り超絶的な赤が目立ちます。
- ・アーモンド ウーロン (HOT) ¥500  
厳選産地の最高品質ウーロン茶に、素晴らしいアーモンドナッツの香りが見事に調和。ハチミツのような風味を生み出しています。

FRUITS VINEGER

- ・自家製季節のフルーツピネガー ¥550  
(ソーダ割り/水割り/お湯割り)  
ツインバードの「フルーツピネガーメーカー」でおいしく仕上げました。ご自宅でも24時間いつでも作れます!!

SEASONAL SMOOTHIE

- ・洋梨 & パイナップルと小松菜のスムージー ¥680

SOFT DRINK

- ・オレンジジュース ¥390
- ・りんごジュース ¥390
- ・クランベリージュース ¥390
- ・ジンジャーエール ¥450
- ・アップルタイザー ¥450
- ・ペリエ ¥450



・雪室ブレンドコーヒー



・SIROCCO  
ハーブティ



・自家製季節の  
フルーツピネガー



・洋梨 & パイナップルと  
小松菜のスムージー



・クランベリージュース

GELATO

- ・プレーン ¥420
- ・あまおう ¥450
- ・黒蜜きなこ ¥450

新潟・西蒲区にある人気のジェラート屋「ジュワアリア・レガロ」のジェラート。  
自家農場の低温殺菌牛乳を贅沢に使用しており、生乳本来の風味を楽しめます。  
東京で食べられるのは、Gate CAFEだけです!



・プレーン



・あまおう



・黒蜜きなこ

MUFFIN

- ・マフィン 2個 ¥350
- ・マフィン+コーヒーセット ¥550

国産小麦と自然砂糖を使用した、厳選した素材で作っています。  
コーヒーのお供や食後のデザートに大人気です。



・プレーン



・キャラメルバナナ



・チョコチップ

FONDANT CHOCOLAT

- ・フォンダンショコラ 単品 ¥450
- ・フォンダンショコラ+コーヒーセット ¥690

雪室珈琲にぴったりなのちょっとビターな大人ショコラ。  
ストロベリーソースと生クリームを添えてみました。



※価格はすべて税込表記となります。  
※お持ち帰りの場合は同額代として価格の2%を減額しますので、店内と同一価格でのご提供となります。