

## 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 **¥950**

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)

SIGNATURE LUNCH SET

**B** 新潟野菜とグリルチキンのさっぱりサラダセット **¥1,050**

新潟直送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 (23.1g)  
・食塩相当量 (2.2g)

TODAY'S DELI



各種デリ **¥150**

彩り豊かなデリをご用意しました。ショーケースの中からお選びください。

SET MENU +

・ TODAY'S SOUP + ¥200  
(内容はスタッフにおたずねください。)

・ 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** ごろごろタンドリーチキンのパワーコブサラダ (ブランパン付き) **¥990**

鶏胸肉とささみをじっくり焼いて、ブロッコリー・ゆで卵・トマト・ミックスピーンズ・きゅうりでコブサラダにしました。健康で力強い体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・グリルチキンのコブサラダ (ブランパン付き) **¥990**

オリーブ・フェタチーズ・トマト・ミックスピーンズ・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。



・エネルギー (311kcal) ・糖質 + 食物繊維 (16.1g) ・食塩相当量 (1.8g)

**D** スモークサーモンとアボカド温泉卵のサラダ (ブランパン付き) **¥990**

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ミーなサラダ。定番のシーザードレッシングがおすすめです。



・エネルギー (301kcal) ・糖質 + 食物繊維 (10.5g) ・食塩相当量 (1.2g)

**E** ローストビーフとオレンジのサラダ (ブランパン付き) **¥1,100**

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。



・エネルギー (212kcal) ・糖質 + 食物繊維 (13.7g) ・食塩相当量 (1.0g)

**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 **¥950**

グリルチキン・トマト・ミックスピーンズ・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てお召し上がりください。



・エネルギー (233kcal) ・糖質 + 食物繊維 (18.7g) ・食塩相当量 (2.0g)

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 **¥990**

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てお召し上がりください。



・エネルギー (402kcal) ・糖質 + 食物繊維 (15.9g) ・食塩相当量 (1.8g)

TODAY'S CURRY

本日のカレー **¥950~**  
内容はスタッフにご確認下さい。 二十五穀米大盛り **+¥100**



当店のご飯は二十五穀米を使用しております。ご飯がなくなり次第終売となります。

SEASONAL SALAD

季節のサラダ **¥900~**  
内容はスタッフにご確認下さい。



※ブランパンなしをご希望の場合、メニュー価格から 50 円引きさせていただきます。

※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。  
その名の通り魅惑的な赤が目を惹きます。
- ・アーモンド ウーロン (HOT) ￥500  
福建省産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ビネガー ￥550  
(ソーダ割り / 水割り / お湯割り)  
ツインバードの「フルーツビネガーメーカー」でおいしく仕上げました。  
ご自宅でも24時間で簡単に作れます!!

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  
フルーツビネガー



・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
- ・ティラミス ￥450
- ・ダブル プラス ￥200

新潟・西蒲区にある人気のジェラート屋『ジェラテリア・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。



・プレーン



・あまおう



・ティラミス

MUFFIN

- ・マフィン 2個 ￥350
- ・マフィン+コーヒーセット ￥590

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。