

# TAKE OUT - FOOD

## DRINK SET +250

\*以下よりお選びいただけます  
\*セット単品ではご注文いただけません

コーヒー(ホット/アイス) / 紅茶(ホット/アイス) / オレンジ / アップル

## APPETIZER

国産じゃがいものフライドポテト / オーガニックケチャップ添え 600  
国産じゃがいも / 有機ケチャップ

国産じゃがいものフライドポテト / アンチョビバターソース 600  
国産じゃがいも / ソイバター

海も幸せな海の幸フリット (小麦・エビ) 1200  
幸エビ(陸上養殖、国産) / 国産白身魚 / 国産イカ / 国産野菜 / 国産レモン / グレープシードオイル / 天日塩

福味鶏のフライドチキン / オーガニックレモン添え (小麦) 1200  
福味鶏(平飼い) / 有機レモン / 国産ドライハーブ / グレープシードオイル

前菜の盛り合わせ 1400  
ピーツと赤玉ねぎの酢漬け / 塩麹トマト / 紅富士サーモンマリネ / 福味鶏のハム / ひよこ豆と季節野菜のラタトゥイユ

ひよこ豆のチーズ3種盛り合わせ (小麦) 800  
植物性チーズ クリーミー / セミハード / チェダー風味

燦然生ソーセージのグリル 980  
切り干し大根のオリジナルザワークラウト添え  
燦然ソーセージ / 切干し大根(食品ロス) / オーガニックディジョンマスタード



## SALAD (★トッピングバー付き)

★本日の国産野菜のハーベストグリーンサラダ Half 650 / 1300  
野菜(国産、地産地消など)

★紅富士とハーブ・マメマージュのサラダ 1600  
野菜(国産、地産地消など) / 紅富士(ニジマストレーサビリティ) / まめまーじゅ(チーズ風味の豆乳クリーム)

★福味鶏と雑穀のサラダ 1600  
野菜(国産、地産地消など) / 福味鶏(平飼い) / 有機雑穀

★大地のジャンボポテトサラダ(卵) 1300  
野菜(国産、地産地消など) / 国産じゃがいも / だる豚(放牧) / 有機マヨネーズ

### ★未来を選ぶトッピングバー

「これを選ぶと、この星のどこに・どんな良いことがあるのだろうか?」  
楽しくトッピングしながら、そんな想いもぐらせてみる。  
食材の背景やストーリーに触れると、もっとおいしく味わえる。

“好きなものを選ぶことが、この星や誰かの未来をちょっと良くする”  
そんな食体験を、このトッピングバーで是非お楽しみください。

## SOUP

国産新玉ねぎのスープ(乳) 800  
国産新玉ねぎ / ソイミルク

## SIDE DISH

有機米 300

国産小麦のパン(小麦) 300

国産米粉のパン 350

国産小麦のガーリックトースト(小麦) 350



## DELI BOX

富永愛 監修 1300  
「星のキッチン オリジナル・デリボックス」(小麦・卵)  
有機玄米ごはん / ハーベストグリーンサラダ(醤油ドレッシング) / 放牧牛のハンバーグ(塩麹オニオンソース)

デリ3種: 豆と季節野菜のラタトゥイユ、塩麹トマト、ピーツと玉ねぎの酢漬け



## MAIN DISH

放牧牛のハンバーグ 2200  
赤ワインのソース / 目玉焼き・グリル野菜添え(卵)  
放牧牛 / 野菜(有機、地産地消など) / 平飼い卵 / 赤ワインソース

骨付き福味鶏のコンフィ 季節野菜のラタトゥイユ 1800  
福味鶏(平飼い) / 野菜(有機、地産地消など)

だる豚のステーキ 2200  
オーガニックレモンと蜂蜜のソース  
だる豚(放牧) / 有機レモン / 有機蜂蜜 / ソイバター / グレープシードオイル

## HAMBURGER & PANCAKES

北海道産放牧牛とオーガニックチーズのハンバーガー(小麦、卵、乳) 2200  
有機マヨネーズ / 北海道産放牧牛 / オーガニックチーズ / 国産じゃがいも / 有機ケチャップ

全粒粉とソイミルクのふんわりパンケーキ 1700  
放牧だる豚ベーコン / 平飼い有精卵のスクランブルエッグ(小麦、卵)  
平飼い有精卵 / ソイミルク / オーガニック小麦粉 / ソイバター / だる豚(放牧) / ソイホイップ / 国産ケール



## PASTA & PIZZA

だる豚ベーコンとオーガニックトマトのアマトリチャーナ(小麦) 1300  
有機スパゲッティ / 有機トマト / だる豚(放牧) / ソイチーズ / 有機オリーブオイル / 有機ホールトマト

国産釜揚げしらすと季節野菜のペペロンチーノ(小麦) 1700  
有機スパゲッティ / 国産釜揚げしらす / 有機オリーブオイル

焼きナスのソイポロネーゼ(小麦) 1500  
有機スパゲッティ / ソイミート / 有機ホールトマト / ソイチーズ

ソイチーズとオーガニックトマトのマルゲリータ(小麦) 1600  
国産小麦 / ソイチーズ / 有機ホールトマト

燦然生ソーセージと有機とうもろこしのソイクリームピザ(小麦) 2200  
国産小麦 / 有機とうもろこし / 燦然生ソーセージ / ソイチーズ / ソイバター / ソイミルク

## RICE

福味鶏のスパイスカレー / フライド野菜添え 1400  
福味鶏(平飼い) / 有機米 / 野菜(国産、地産地消など) / グレープシードオイル

平飼い卵のオムライス Half 900 / 1300  
オーガニックトマトソース(卵)  
平飼い卵 / 有機米 / 福味鶏(平飼い) / 有機ケチャップ / グレープシードオイル

ソイミートとパクチャー、有機玄米のタコライス 2200  
オーガニックチーズと平飼い有精卵(卵、乳)  
ソイミート / 有機玄米 / オーガニックチーズ / 平飼い有精卵

信州福味鶏とパクチャーのチキンオーバーライス 1500  
ケイジャン風味(小麦、卵)  
信州福味鶏 / 有機米 / 有機ブイヨン



# TAKE OUT - FOOD & DRINK

## FOR KIDS

- この星のお子様ランチ (小麦・卵・乳・エビ) 950  
平飼卵のオムライス / ソイナゲット / エビフライ (タルタルソース添え) / 国産じゃがいものポテト / 野菜 (国産、地産地消など)
- キッズチキンカレー 900  
福味鶏 (平飼い) / 有機米 / 野菜 (国産、地産地消など)
- キッズアマトリチャーナ (小麦) 900  
有機スパゲッティ / どり豚 (放牧) / ソイチーズ / 有機オリーブオイル / 有機ホールトマト



## OTHER BEVERAGE

- 八百屋さんが作ったジンジャーエール 600  
高知県産生姜を使用、生姜の香りをしっかりと感じられる
- “フレッシュグリーン” 780  
オーガニック コールドプレスドリンク  
ケールやきゅうりなどの緑の野菜をベースにりんごやミントですっきりと飲みやすく仕上げた有機コールドプレスドリンク
- “パーフェクトレッド” 780  
オーガニック コールドプレスドリンク  
チェリー、いちご、トマトなどのフルーツと野菜をブレンド、酸味と甘味のバランスの取れた味わいが特徴の有機コールドプレスドリンク
- オーガニック アップルジュース 500  
有機認定りんご果汁100%、りんご本来の自然な風味が生き生きとした味わい
- オーガニック オレンジジュース 500  
瑞々しい風味と、爽やかな酸味が口いっぱいに広がる、有機オレンジ100%のジュース



## DESSERT (★トッピングバー付き)

- ★ wellbeans × ハンドルスベージンのオリジナル豆乳アイス 400  
wellbeans ソイミルク / アーモンドミルク
- ★ マダガスカルリッチバニラアイス (乳・卵) 400  
マダガスカル産フェアトレードバニラ
- ショコラテリーヌ 710  
wellbeans ショコラテリーヌ (wellbeans) / ソイホイップ
- 抹茶テリーヌ 710  
wellbeans ショコラテリーヌ (wellbeans) / ソイホイップ



## COFFEE

- コーヒー (ホット / アイス) 500  
国際フェアトレード認証を受けたブラジル産とコロンビア産のアラビカ種を使用したブレンドコーヒー
- デカフェ コーヒー (ホット / アイス) 550  
安全な脱カフェイン法で精製した100%アラビカ種のカフェインレスコーヒー

## FOR KIDS BEVERAGE

- オーガニック アップルジュース 300  
有機認定りんご果汁100%、りんご本来の自然な風味が生き生きとした味わい
- オーガニック オレンジジュース 300  
瑞々しい風味と、爽やかな酸味が口いっぱいに広がる、有機オレンジ100%のジュース
- オーガニック ミルク (乳) 300  
日本で初めて酪農の有機認証を受けた千葉県大地牧場の生乳のみを使用した有機牛乳

## BEER

- ペローニ ナストロアズーロ 800  
大麦農家と農業を学ぶ大学生を支援するプログラムを実施するペローニ社。すっきりとした後味を持つプレミアムイタリアンビール
- COEDO 毬花 セッションIPA 800  
有機農法で作られる埼玉東松山の国産クラフトビール。優しい苦みとシトラス感のあるアロマホップ
- シラフィティ セッションIPA (Low Alcohol 0.5%) 800  
自然素材のみで作られたローアルコールビール。柑橘系のさわやかな香りが癖になる味わい

### ★ 未来を選ぶトッピングバー

「これを選ぶと、この星のどこに・どんな良いことがあるのだろうか？」  
楽しくトッピングしながら、そんな想いもめぐらせてみる。  
食材の背景やストーリーに触れると、もっとおいしく味わえる。

“好きなものを選ぶことが、この星や誰かの未来をちょっと良くする”  
そんな食体験を、このトッピングバーで是非お楽しみください。