

# lunch menu

## cafe 33

心地よくリラックスのできる雰囲気の中で、いつでもホームスタイルのお食事をお楽しみいただけます。大切な人と過ごしたい方にも、きちんとお食事をされたい方にも、それぞれに素敵な時間を過ごしていただけることでしょう。地元の良質な食材から巧みに作り出される美味しいカフェスタイルのお食事をお楽しみください。

## drinks a la carte

33 レモネード 自家製レモネード	800
ソフトドリンク コココーラ、コココーラゼロ、セブンアップ、ジンジャエール	650
ジュース オレンジ、グレープフルーツ、アップル、キャロット、トマト	650
コールドプレスジュース 本日のブレンド	900

## house made smoothies

ナッツスムージー ミックスナッツ、バナナ、ブルーベリー、黒蜜 オーツミルク、黒胡麻	900
グリーンスムージー ほうれん草、アボカド、リンゴ、パイナップル	900

## mineral water

富士 (スティル)	360ml 780ml	850 / 1,200
富士 (スパークリング)	300ml 700ml	850 / 1,200

# 33

## vegetarian plant-based

シーズナルベジタリアンスープ 本日のスープの内容はスタッフにおたずねください あたたかいパンを添えて	700
ガーデンベジタブルサラダボウル 季節の新鮮な野菜とペピーリーフ クランチーキヌア、ローストアーモンド、シード レモンビネグレット	1,600
メッセプレート プラントベースのアベタイザープレート フムス、スモークした茄子、レンズ豆のダール、ファラフェル フラットブレッドのグリル	1,800
プラントバーガー エンドウ豆と非遺伝子組換え大豆、お米、椎茸のパティ 豆乳パンズ トマト、シラチャーマヨネーズ フレンチフライまたはグリーンサラダを添えて	1,800
九条ネギグラタン 九条ネギのオープン焼き グリュイエール、パルメザン、クリーム	1,800
スキレット シャクシューカ スパイストマトソースのオープン焼き ポーチドエッグをのせて トマト、オニオン、ガーリック、ペッパー、コリアンダー、ハリッサ	1,800

<p><b>vegetarian plant-based set meal</b></p> <p>シーズナルベジタリアンスープ メッセプレートとガーデンサラダ</p> <p>*****</p> <p>プラントバーガー / 九条ネギグラタン / シャクシューカ よりお選びください</p> <p>*****</p> <p>ヘルシーデザート</p> <p><b>3,800 per person</b></p>
---

## cafe classics

エブリシング シーザー クラシックなシーザーサラダ チキン、卵、ベーコン、トマト、アボカドをトッピング	2,000
クラブハウスサンドウィッチ ホホワイトトースト、チキン、ベーコン、卵 アボカド、レタス、トマト フレンチフライを添えて	2,000
33 チーズバーガー 100%ビーフのパティ プリオッシュパン、チェダー、レッドオニオン レタス、トマト、マスタードマヨネーズ フレンチフライと自家製トマトチャツネを添えて	2,500
ビーフキーマカレー 玄米ブレンドライスとピクルスを添えて	2,400
サーモンチョッピーノ 魚介のトマトスープ仕立て サーモンのグリル、貝のフェネルソース、 レッドベッパーガーリックルイユ	2,400
スキレット ローストチキンレッグ セージニョッキとクランベリーのピクルス	2,400
ステーキフリット (240g) オーストラリア産リブアイのグリル ガーリックバター フレンチフライとグリーンサラダ	3,600

<p><b>cafe classics set meal</b></p> <p>スープ、サワードウブレッド、シーザーサラダ</p> <p>*****</p> <p>サーモン / チキン / ステーキ (120g) よりお選びください</p> <p>*****</p> <p>アイスクリームまたはシャーベット</p> <p><b>3,800 per person</b></p>
--

## desserts

ニューヨークチーズケーキ ミックスベリーコンポートとホイップクリーム	900
クラシックスไตล์アップルパイ バニラアイスクリーム	900
チョコレートキャラメル スキレット ブレッドプディング ピーカンナッツとカフェラテアイスクリーム (焼き上がりに約20分頂戴いたします)	1,200
33 デイリーフリーサンデー 季節のフルーツ 豆乳を使った軽いホイップクリーム シャーベット	1,200

アイスクリーム	scoop / 500
京都府京丹後のアケイシアファームのしぼりたて牛乳から 作られた100%ビュアナチュラルなアイスクリームとシャーベット	
〔バニラ、チョコレート、カフェラテ〕 黒胡麻、ラズベリー	

## coffee & tea

コーヒー (ホットまたはアイス)	650
エスプレッソ	650
カフェラテ (ホットまたはアイス)	650
カプチーノ	650
ホットティー アールグレイ、ミント、カモミール、ローズヒップ	650

## tea creations by smith teamaker

マサラ チャイ ラテ (ホット)	900
ブラック ティーラテ (ホット)	900
ジャスミン ソイラテ (アイス)	900

上記以外にもスムスティーマイカーの紅茶をご用意しております  
スタッフにおたずねください

表記料金には13%サービスチャージと10%の消費税が含まれております。  
市場・天候等の状況により食材が変更になる場合がございます。  
アレルギーや不耐性をお持ちの方はご遠慮なくお申し出ください。  
米の産地情報はスタッフまでお問合せください。