

## WARM BOWLS



NEW

### CHICKEN TACO BOWL

チキンタコボウル

ロメインレタス、チキン、トマト、シラントロ、アボカドを合わせたチキンタコスのような味わい。ドレッシングは雑穀米と相性の良いキャロットチリビネグレットで、ピリッと甘辛いボウル。

¥1,295



### FARM BOWL

ファームボウル

ガーリックとオイルでグリルしたコーンと、キャロットをベースにしたドレッシングが甘辛い。ジューシーなチキンとチェダーチーズ、雑穀米も入り、食欲をそそられるボウル。

¥1,395



NEW

### CREAMY PUNCH BOWL

クリーミーパンチボウル

このボウルでしか味わえない、こってり濃厚なクリーミーランチドレッシングがインパクト大。自家製クルトン、コーン、チキンやアボカドと雑穀米を合わせて、お腹も心も満たせるボウル。

¥1,495



### MAVERICK

マーベリック

バルサミコ酢を使ったドレッシングが雑穀米によく絡み、アップルが甘酸っぱくてフルーティ。ホワイトチーズやウォルナッツも香りが高く、濃厚で食感も楽しめるボウル。

¥1,595



NEW

### TOFU BOWL

トーフボウル

ロースト豆腐とブラックビーンズ、胡麻ベースで作られたレモンタヒニドレッシングがクリーミー。アーモンドの香りがクセになる、ヴィーガンの人でも安心して食べられるボウル。

¥1,195

## SALADS



### THE CAL-MEX

カル・メックス

¥1,367

アボカドを1/2個その場でくり抜き、トマト、レッドオニオンと甘酸っぱいドレッシングを合わせた、メキシカンの”ワカモレ”を思わせるサラダ。



### GREEN AVOCADO CAESAR

グリーン・アボカドシーザー

¥1,295

クラシック・チキンシーザーのチキンをアボカドにチェンジ。アボカドのとろっと濃厚な味わいと自家製クルトンのザクザクな食感がマッチした、グリーン豊かなシーザーサラダ。



### THE HIPSTER

ヒップスター

¥1,495

アップルやセロリの爽やかな香りに、ジューシーなチキンや甘酸っぱいレーズン。ホワイトビネガーと玉ねぎがベースのさっぱりとしたドレッシングで組み合わせた、清涼感のあるサラダ。

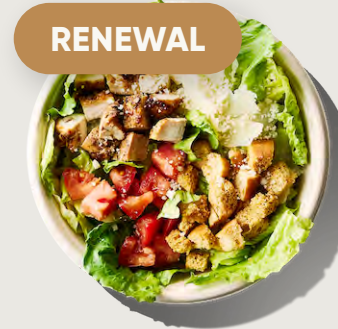


### EARTHY NUTTY CRUNCHY

アーシー ナッツィ クランチャー

¥1,195

従来のENCにほうれん草を加え、コーンをアーモンドに変更してリニューアル。たっぷりの野菜にナッツの香りがより際立つように。ヴィーガンの人にもオススメの爽やかなサラダ。



### CLASSIC CHICKEN CAESAR

クラシック・チキンシーザー

¥1,295

従来のレシピからロメインレタスを追加し、ボリュームアップしてリニューアル。ジューシーに焼き上げたチキンと、自家製クルトン、パルメザンの香りを楽しめる定番サラダ。

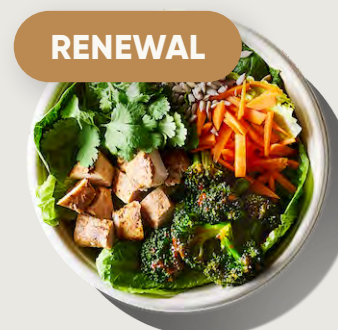


### SOUTHWESTERN COBB

サウスウェスタン・コブ

¥1,595

従来のダウンタウン・コブからリニューアル。特製マリネートソースに漬け込んでから焼き上げたチキン、歯応えのあるクルトンを合わせ、カルフォルニア南部を彷彿とさせるコブサラダ。



### SPICY BAIMAI

スパイシーバイマイ

¥1,348

従来のレシピから赤キャベツがなくなり、よりキャロットの存在感を楽しめるようにリニューアル。スパイシーブロッコリやシラントロのアクセントが効いたアジア風のサラダ。