

HO GARAKA カフェメニュー

★カフェタイム (14:00~17:00)

ドリンクメニュー

- レインフォレスト・アライアンス (環境保全団体) 認証豆使用!
- コーヒー レインフォレスト (Hot/Ice) . . . 400 円
 - カフェ・ラテ レインフォレスト (Hot/Ice) . . . 450 円
 - 農薬を使わずに育てた紅茶 (Hot) . . . 400 円
 - 有機栽培薬ウーロン茶 . . . 400 円
 - 北海道産小粒黒豆の黒豆茶 (Hot/Ice) . . . 400 円
 - 抹茶ミルク (Hot/Ice) . . . 400 円
 - ココア (Hot/Ice) . . . 450 円
 - 100%葉とらずりんごジュース ストレート (Ice) . . . 450 円
 - 100%オレンジジュース (Ice) . . . 400 円
 - 有機野菜ジュース (Ice) . . . 450 円
 - 木村秋則さん・奇跡のりんごジュース (Ice) . . . 600 円



お飲み物とご一緒にどうぞ!

- 本日のデザートプレート
. . . 500 円

HOGARAKA の厳選素材で作った自家製デザートをお楽しみいただけます。
※内容はスタッフにお尋ねください。



- 満足+のデザートセット ドリンク代に+350円でお召し上がりいただけます

軽食メニュー

スープ・サラダがついた満足メニューです

- HOGARAKA カレー
. . . 1080 円
- 天然酵母生地ピザ
. . . 1080 円



- お食事をされた時はデザート、ドリンク共に200円引きでお召し上がりいただけます

HOGARAKA・醗酵カフェタイム

日本が誇る伝統食、微生物を活用した醗酵食品。
醗酵食品には生活習慣病予防やアンチエイジング、健康維持などの効果があると言われてしています。そんな醗酵パワーをお手軽に取り入れることができる
お手軽ドリンクをご用意しています。

腸内環境 UP のチョウ美人ドリンク！

自然栽培米と米麴の自家製甘酒ドリンク

ビタミン B 群、アミノ酸、ブドウ糖、オリゴ糖など豊富な栄養素を含み『飲む点滴』とまで言われている甘酒。自然栽培米と昔ながらの米麴を使った自然の甘さで疲労回復効果、「カラダ」と「ココロ」も癒します。
糍醗酵なのでもちろんノンアルコールです。

○甘酒メニュー

- ・甘酒ミルク (自家製甘酒+牛乳) . . . 400 円
- ・フレーバー甘酒ミルク (ココア・抹茶・きな粉・コーヒー) . . . 450 円
- ・甘酒豆乳 (自家製甘酒+有機豆乳) . . . 400 円
- ・フレーバー甘酒豆乳 (ココア・抹茶・きな粉・コーヒー) . . . 450 円
- ・食べる甘酒 (フレーバートッピング付) . . . 500 円

有機りんご酢を使った自家製フルーツ酢ドリンク

ビタミン C、アミノ酸、クエン酸を豊富に含み、新陳代謝 UP, むくみ解消などなどの効果があるといわれているフルーツ酢。季節のフルーツを有機栽培りんご酢にじっくりと漬け込んだ自家製フルーツ酢をお楽しみください。
(種類は仕込みにより変わりますのでスタッフにお尋ねください)

○フルーツ酢メニュー

- ・自家製フルーツ酢 . . . 400 円
- ・自家製フルーツ酢ソーダ . . . 400 円
- ・自家製フルーツ酢ヨーグルト風 . . . 500 円