&CAFE

OPEN 10:00－16:30 (Last order 16:00)

※価格はすべて税込みです。 All prices include tax.
※テイクアウトはできません。 No takeaway available.
※国産のお米を使用しています。 This rice was produced in Japan.
※食材は季節によって異なります。 Ingredients vary with the season.

FOOD



南インド風プレート ¥1,800
South Indian Plate

※ヴィーガン・グルテンフリー
*Vegan-friendly & Gluten-free

限定 30 食
Limited 30 meals

N･S･ハルシャの出身地南インドから着想を得た、
現地のスパイスを使用したプレートです。
Inspired by N.S. Harsha's native South India,
this plate is made with local spices.

レンズ豆のココナッツトマト煮
Vegan coconut, tomato lentil stew
蒸し野菜の自家製豆乳スパイスマヨ添え
Steamed vegetables with soya spiced mayonnaise
パパド（インドの豆せんべい）
Papado
もちきびご飯
Millet rice

セットドリンク せとぽん
Set Drink Seto-pon
SODA / ICED / HOT
＋ ¥400



瀬戸内プレート ¥1,800
Setouchi Plate

限定 30 食
Limited 30 meals

瀬戸内の味を一皿で感じられるプレートです。
A plate with the flavours of the Setouchi in one dish.

しっとり塩豚のさぬきオリーブソース
Slow-cooked salt-cured Pork
with SANUKI Olive Sauce
ご当地野菜のオムレツ
Local Vegetable Omelet
しょうゆ豆
Shoyu Beans (Kagawa style soy-braised fava beans)
もちきびご飯
Millet rice

セットドリンク せとぽん
Set Drink Seto-pon
SODA / ICED / HOT
＋ ¥400

うどんパン
Udon bread

フードロス対策から生まれた、うどんを
練りこんだパンを使用しています。

Udon-blended bread, a sustainable
idea from food waste reduction.

瀬戸内産しらすの味噌チーズトースト ¥750
Miso cheese toast with Setouchi whitebait

ソラシオアボカドトースト ¥750
Avocado toast with sun-dried sea salt from Naoshima

DESSERT

スパイスナッツがけ和三盆アイス ¥500
Wasanbon ice cream with spiced nuts

わらびもち 岡山県産はちみつ添え ※グルテンフリー *Gluten-free ¥750
Warabi-mochi with honey from Okayama

ガトーショコラ 豆乳クリーム添え ※ヴィーガン *Vegan-friendly ¥750
Chocolate Cake with Soy Whip

DRINK

せとぽん ¥750
Seto-pon
SODA /ICED /HOT

瀬戸内のかんきつを使用した自家製のフルーツ
シロップジュース。お好きな割り方でお楽しみください。
Homemade fruit syrup juice made from Setouchi citrus
fruits. Enjoy with your preferred style.



かんきつ花煎茶 Citrus flower tea	ICED /HOT	¥900
和紅茶 Japanese black tea	ICED /HOT	¥900
浜 茶 Native beach tea	ICED /HOT	¥900
抹 茶 100% organic Matcha	HOT	¥850
抹茶ラテ 100% organic Matcha latte	ICED /HOT	¥780


かんきつ花煎茶 Citrus flower tea


和紅茶 Japanese black tea

無肥料・無農薬の茶葉を使用
Pesticide- & fertilizer-free
tea leaves


浜茶 Native beach tea

直島のドリップコーヒー	ICED/HOT	Naoshima drip coffee	¥730
カフェラテ（スペシャルティ）	ICED/HOT	Cafe latte (Speciality)	¥780
カプチーノ（スペシャルティ）	HOT	Cappuccino (Speciality)	¥780
エスプレッソ（スペシャルティ）	HOT	Espresso (Speciality)	¥550
100% りんごジュース	ICED	100% apple juice	¥650
野菜ジュース	ICED	Vegetable juice	¥650

エスプレッソ追加 Add shot ＋¥200　オーツミルク Oat milk ＋¥100

ALCOHOL

※運転されるお客様はアルコールのご注文をご遠慮ください。
*Please refrain from drinking alcohol and driving.

瀬戸内のクラフトビール	Craft beer from the Seto Inland Sea		¥1,200
岡山県産 グラスワイン（赤）	Red wine from Okayama 70ml		¥1,400
岡山県産 グラスワイン（白）	White wine from Okayama 70ml		¥1,400
岡山県産 日本酒	Sake from Okayama 70ml	ICED	¥900
プレミアムサケトニック	Premium Sake tonic		¥1,200

&CAFE

OPEN 10:00－16:30 (Last order 16:00)

※価格はすべて税込みです。 All prices include tax.
※テイクアウトはできません。 No takeaway available.
※国産のお米を使用しています。 This rice was produced in Japan.
※食材は季節によって異なります。 Ingredients vary with the season.

DESSERT



スパイスナッツがけ和三盆アイス ¥500
Wasanbon ice cream with spiced nuts

香川県産和三盆アイスに本場インドのスパイスを合わせました。
Ice cream made with Wasanbon ice cream from Kagawa and authentic Indian spices.



わらびもち　岡山県産はちみつ添え ¥750
Warabi-mochi with honey from Okayama

きなこわらびもちをはちみつと合わせてお楽しみください。 ※グルテンフリー
Enjoy warabi-mochi with honey from Okayama. *Gluten-free



ガトーショコラ　豆乳クリーム添え ¥750
Chocolate Cake with Soy Whip

動物性食品不使用のガトーショコラです。 ※ヴィーガン
Chocolate Cake made without any animal products. *Vegan-friendly

TOAST

うどんパン
Udon bread

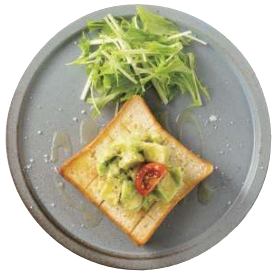
フードロス対策から生まれた、うどんを練りこんだパンを使用しています。
Udon-blended bread, a sustainable idea from food waste reduction.



瀬戸内産しらすの
味噌チーズトースト

Miso cheese toast with
Setouchi whitebait

¥750



ソラシオ
アボカドトースト

Avocado toast
with sun-dried sea
salt from Naoshima

¥750

DRINK



せとぽん SODA /ICED /HOT ¥750
Seto-pon

瀬戸内のかんきつを使用した自家製のフルーツシロップジュース。お好きな割り方でお楽しみください。
Homemade fruit syrup juice made from Setouchi citrus fruits. Enjoy with your preferred style: Soda, water, or hot water

TEA

広島県世羅高原で、在来茶の自然栽培を行う「TEA FACTORY GEN」の茶葉を使用。
地中のミネラルをたっぷり吸収して育った、茶葉本来の自然な味わいを感じられるお茶に仕立てています。
Crafted with tea leaves from TEA FACTORY GEN,
naturally cultivated on the mineral-rich Sera Plateau in Hiroshima Prefecture.



かんきつ花煎茶 ICED /HOT ¥900
Citrus flower tea

手摘みした無農薬柑橘の花でやさしく香りづけした、すっきりとした味わいの煎茶です。
This is a refreshing sencha tea, gently scented with hand-picked, pesticide-free citrus blossoms.



和紅茶 ICED /HOT ¥900
Japanese black tea

広島県産の個性と自然な甘さが際立つ和紅茶です。
Made from green tea leaves from the Seto Inland Sea. Enjoy the natural fruitiness and sweet aftertaste.



浜　茶 ICED /HOT ¥900
Native beach tea

浜風に当てて天日乾燥させたオンリーワンの天日干し番茶
Made from tea leaves sun-dried in the breeze of the Seto Inland Sea.

COFFEE

直島のドリップコーヒー ICED /HOT ¥730
Naoshima Drip Coffee

直島で自家焙煎をしているコーヒー店の豆を使用しています。
Drip coffee made with beans roasted by a local shop on Naoshima.

カフェラテ（スペシャルティ） ICED/HOT ¥780
Cafe latte (Speciality)

カプチーノ（スペシャルティ） HOT ¥780
Cappuccino (Speciality)

エスプレッソ（スペシャルティ） HOT ¥550
Espresso (Speciality)

抹茶 HOT ¥850
100% organic Matcha

抹茶ラテ ICED/HOT ¥780
100% organic Matcha latte

100% りんごジュース ICED ¥650
100% apple juice

野菜ジュース ICED ¥650
Vegetable juice

エスプレッソ追加 Add shot ＋¥200

オーツミルク Oat milk ＋¥100

ALCOHOL

瀬戸内のクラフトビール ¥1,200
Craft beer from the Seto Inland Sea

岡山県産　グラスワイン（赤）70ml ¥1,400
Red wine from Okayama

岡山県産　グラスワイン（白）70ml ¥1,400
White wine from Okayama

岡山県産　日本酒　70ml ICED ¥900
Sake from Okayama

プレミアムサケトニック ¥1,200
Premium Sake tonic

※運転されるお客様はアルコールのご注文をご遠慮ください。
*Please refrain from drinking alcohol and driving.

Allergen List	卵 Egg	小麦 Wheat	乳 Dairy	そば Buckwheat	ナッツ類 Nuts	甲殻類 Crustacean	豚・ゼラチン Pork・Gelatine
瀬戸内風プレート Setouchi Plate	●	●	●			●	●
南インド風ヴィーガンプレート South Indian Vegan Plate					●		
しらすトースト Miso cheese toast with Setouchi whitebait		●	●			●	
アボカドトースト Avocado toast		●	●				
スパイスナッツがけ和三盆アイス Wasanbon ice cream with spiced nuts			●		●		
わらび餅　岡山県産はちみつ添え Warabi-mochi with honey from Okayama							
ガトーショコラ　豆乳クリーム添え Chocolate Cake with Soy Whip		●					

全てのメニューは同一の厨房で調理しているため、加工または調理の過程でアレルギー物質が微量に混入する可能性がございます。
All menu items are prepared in the same kitchen. There is a possibility that allergens may be mixed in during preparation.