

DESSERT



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

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
Warabi-mochi with honey from Okayama ¥750

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



チョコレートタルト
Chocolate tart ¥750

動物性食品不使用のチョコレートタルトです。 ※ヴィーガン・グルテンフリー
Chocolate tart made without any animal products. *Vegan-friendly & Gluten-free

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



かぼちゃトースト
Pumpkin toast
¥750

DRINK



せとぼん
Naoshima limited fruits syrup juice SODA /ICED /HOT ¥750

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.



茶花茶
Tea flower tea ICED /HOT ¥900

丁寧に手掴みした茶花で香り付けをした、香り高い煎茶です。
This fragrant Sencha is flavored with carefully hand-grabbed tea flowers.



和紅茶
Japanese black tea ICED /HOT ¥900

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
Native beach tea ICED /HOT ¥900

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
Naoshima Drip Coffee ICED /HOT ¥730

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 (ビーンレスコーヒー) Cafe latte (Bean less coffee)	ICED/HOT	¥780	抹茶 100% organic Matcha	HOT	¥850	100% りんごジュース 100% apple juice	ICED	¥650
カプチーノ (ビーンレスコーヒー) Cappuccino (Bean less coffee)	HOT	¥780	抹茶ラテ 100% organic Matcha latte	ICED/HOT	¥780	野菜ジュース Vegetable juice	ICED	¥650
エスプレッソ (ビーンレスコーヒー) Espresso (Bean less coffee)	HOT	¥550				オーツミルク Oat milk		+ ¥100

ビーンレスコーヒーとは？
What's Bean less coffee ?

体に優しいスーパーフード素材をアップサイクルして、コーヒー豆のような味わいや香りを再現した、独自のエスプレッソです。
It reproduces the taste and aroma of coffee beans using healthier superfood ingredients.

ALCOHOL

直島ビール 瀬戸ノ雫 Naoshima beer "Seto no Shizuku"	¥1,200	岡山県産 日本酒 Sake from Okayama	ICED	¥900
岡山県産 グラスワイン (赤) Red wine from Okayama	¥1,400	プレミアムサケトニック Premium Sake tonic		¥1,200
岡山県産 グラスワイン (白) White wine from Okayama	¥1,400			

※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.

※価格はすべて税込みです。
※テイクアウトはできません。
※国産のお米を使用しています。
※食材は季節によって異なります。

All prices include tax.
No takeaway available.
This rice was produced in Japan.
Ingredients vary with the season.

FOOD



南インド風プレート
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.

レンズ豆のココナツツトマト煮
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 セとぼん
Set Drink Seto-pon
+ ¥400

瀬戸内プレート
Setouchi Plate

¥1,800

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.

鶏のさめき味噌漬け焼き
Grilled SANUKI miso-marinated chicken
しょうゆ豆のクリームチーズ和え
SHOYU MAME with cream cheese
伊吹島産いりこ出汁のスープ
Soup made with IRIKO dashi from Ibukijima
もちきびご飯
Millet rice

セットドリンク セとぼん
Set Drink Seto-pon
+ ¥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
Miso cheese toast with Setouchi whitebait

¥750

かぼちゃトースト
Pumpkin toast

¥750

DESSERT

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

¥500

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

※グルテンフリー *Gluten-free

¥750

チョコレートタルト
Chocolate tart

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

¥750

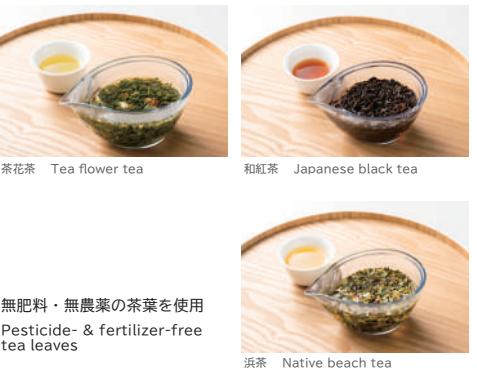
DRINK

せとぼん
Naoshima limited
fruits syrup juice

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.

¥750
SODA /ICED /HOT

茶花茶 Tea 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



直島のドリップコーヒー	Naoshima drip coffee	ICED/HOT	¥730
カフェラテ（ビーンレスコーヒー）	Cafe latte (Bean less coffee)	ICED/HOT	¥780
カプチーノ（ビーンレスコーヒー）	Cappuccino (Bean less coffee)	HOT	¥780
エスプレッソ（ビーンレスコーヒー）	Espresso (Bean less coffee)	HOT	¥550
100% りんごジュース	100% apple juice	ICED	¥650
野菜ジュース	Vegetable juice	ICED	¥650
	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.

直島ビール 瀬戸ノ雫	Naoshima beer “Seto no Shizuku”	¥1,200
岡山県産 グラスワイン（赤）	Red wine from Okayama	¥1,400
岡山県産 グラスワイン（白）	White wine from Okayama	¥1,400
岡山県産 日本酒	Sake from Okayama	ICED ¥900
プレミアムサケットニック	Premium Sake tonic	¥1,200

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		●	●			●	
かぼちゃトースト Pumpkin 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							
ヴィーガンチョコレートタルト Vegan chocolate tart							

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あります。
All menu items are prepared in the same kitchen. There is a possibility that allergens may be mixed in during preparation.