

& CAFE

OPEN 10:00-16:30 (Last order 16:00)

※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

¥1,800

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
 SODA / ICED / HOT
 + ¥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.

じっくり塩豚のさめきオリーブソース
 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 セとぼん
 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
 Miso cheese toast with Setouchi whitebait

¥750

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
 Wasanbon ice cream with spiced nuts

¥500

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

¥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
 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.



¥750

かんきつ花煎茶 ICED / HOT
 Citrus flower tea

¥900

和紅茶 ICED / HOT
 Japanese black tea

¥900

浜茶 ICED / HOT
 Native beach tea

¥900

抹茶 HOT
 100% organic Matcha

¥850

抹茶ラテ ICED / HOT
 100% organic Matcha latte

¥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	¥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。
※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.

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



チョコレートタルト ¥750
Chocolate tart

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



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

DRINK



せとぼん SODA / ICED / HOT ¥750
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: 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)

抹茶 HOT ¥850
100% organic Matcha

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

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

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

野菜ジュース ICED ¥650
Vegetable juice

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

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 日本酒 70ml ICED ¥900
Sake from Okayama

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

プレミアムサケトニック ¥1,200
Premium Sake tonic

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

※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							
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.