

LUNCH MENU

OPEN~15:00

健康プレート

バランスのいい食事で健康に！
お野菜中心のランチプレート。

¥1000

サラダ・副菜3種・小鉢
選べるメイン・十五穀米ご飯・本日の汁物

選べるメイン

・INSPAコラボ 代謝アップメニュー 生姜焼き
・鶏のトマト煮

INSPAコラボ 代謝アップメニュー

代謝アップドリンク ビタスリム付き
INSPA会員様 サービス
一般のお客様 +¥200

丼 (本日の汁物付き)

¥800



・サラダ丼



・鶏の照り焼き丼

Curry (サラダ付)

(ALL TIME)



・8Garden オリジナル
恋愛カレー ¥1200

グリーンカレーベース
お野菜のビーツを使った、
ピンク色のカレー



・グリーンカレー
¥1000

お野菜たっぷり！
やみつきになる味！

Pasta (サラダ付)

¥800



ミートソース



クリームパスタ



和風パスタ

Drink Set +¥200

Desert Set +¥300

Coffee (H・I)
Tea (H・I)
カフェオレ (H・I)
オレンジ
ジンジャエール
コーラ
ウーロン茶

本日のミニデザート
詳しくはスタッフまで・・・

8Garden オリジナルデザート

招徳 コラボメニュー 酒粕デザート

“酒かす”とは・・・

日本酒は、蒸したお米と米麴で仕込み発酵したもろみを搾って作られます。その際に得られる搾りかすが“酒かす”です。寒い季節に体を温めてくれるかす汁や甘酒のもとにもなる“酒かす”ですが、そんな“酒かす”を使って、口当たりなめらかなデザートを考えました！！

健康や美肌に良い“酒かす”

“酒かす”は、たんぱく質やビタミン、ミネラル、食物繊維などを多く含み、糖尿病や高血圧などの生活習慣病に効果があると言われています。また、シミ予防や肌質の改善などの美肌効果もあると言われています！



酒粕アイス

¥350

酒粕ムース

管理栄養士の卵考案

¥500

Food MENU

ALL-TIME

ミニサラダ

¥300

新鮮野菜たっぷりサラダ

フォー

¥500



おにぎり

¥200

内容はスタッフまで

おばんざい

3種盛り合わせ

¥500

5種盛り合わせ

¥800

本日のおばんざい
詳しくはスタッフまで

ご飯・汁物セット +¥300

