

白砂糖不使用
体に優しいデザート

TEATIME

デザートご注文のお客様はセットドリンクをつけられます

SET DRINK
+400 ~

コーヒー (HOT/ICED) / 紅茶 (HOT/ICED)
りんごジュース



和三盆 クレームキャラメル ——— 600
“wasanbon” sugar crème caramel 〈卵・乳〉

和三盆、甘糰、味醂で作る優しい甘味のクラシックプリン。



甘糰カヌレ & バニラアイス ——— 630
sweet melt canelé with vanilla icecream 〈卵・小麦・乳〉



焼きレアチーズケーキ ——— 680
Baked rare cheese cake 〈卵・小麦・乳〉

北海道産クリームチーズ使用。
なめらかチーズケーキ。



プリン ア ラ ロート ——— 1,100
Pudding a la mode 〈卵・乳・小麦〉

和三盆、甘糰、味醂で作るクラシックプリン。
季節のフルーツとお楽しみください。

甘糰カヌレと
焼きレアチーズケーキの盛り合わせ
sweet melt canelé &
Baked rare cheese cake plate

1,250 〈卵・小麦・乳〉

焼きレアチーズケーキ
盛り合わせ
Baked rare cheese cake plate

1,100 〈卵・小麦・乳〉



「四季が変われば味が変わる」
自然放牧牛ならではの
味の違いを
お楽しみいただけます。



無添加ソフトクリーム 580

たった3つの原料から 〈卵・小麦・乳〉
練り上げた無添加ソフトクリーム。
(安定剤、乳化剤、香料不使用)
自然放牧牛乳80%以上使用。
ノンホモ製法 / 低温殺菌仕上げ

SEASONAL

季節のおすすめケーキ & パフェは
モバイルオーダーの画面表示をご覧ください。



南ぬ豚の自家製キーマカレー ——— 1,480
“Painu” Pork keema curry 〈小麦・乳〉

南ぬ豚ひき肉、ドライトマト、ビーツを使用した赤いキーマカレー。



本日のデリ ——— 1,580
Today's deli 〈アレルギーはスタッフへお尋ねください〉

季節の日替わりデリ 5種 + スープ + 十穀米 or スコーン

〈アレルギー表示について〉 食品衛生法にて表示が義務づけられている7品目をマークで表示しています。ただし、本来その商品に使用しない食材が調理の段階で付着・混入する可能性があり、絶対的なものではありません。最終的には担当医と相談の上、お客様自身がご判断ください。

R

ロートレシピ

ROHTO RECIPE

SOUR & COCKTAIL

BEER

WINE

ORIGINAL BLEND HERB TEA

HERB / SPICE / FRUIT

AMAZAKE

COFFEE & LATTE

COFFEE & LATTE

有機栽培 コーヒー使用

ホットコーヒー (Mサイズ) 580
Hot Coffee (Lサイズ) 630

有機栽培 コーヒー使用

アイスコーヒー 630
Ice Coffee

「すべてはおいしい珈琲のために・・・。」をモットーにしている
大阪の老舗珈琲メーカーの山本珈琲セレクト

カフェラテ (HOT/ICED) 720
Cafe latte (乳)

有機 オーツミルク使用

オーツミルクラテ (HOT/ICED) 770
Oats milk cafe latte

mochi 抹茶ラテ (HOT) 900
Mochi GreenTea latte (乳)

黒糖きなこラテ (HOT/ICED) 850
Brown sugar kinako cafe latte (乳)

紅芋ラテ (HOT/ICED) 800
Purple sweet potato cafe latte (乳)

コーヒーフロート 950
Coffee float (乳)



「飲む点滴」甘酒 + ヨーグルト

AMAZAKE
LASSI

甘酒ラッシー (プレーン) 800
Amazake lassi (乳)

フルーツ甘酒 880
Fruit amazake lassi (乳)

ジンジャー甘酒ラッシー 880
Ginger amazake lassi (乳)

季節の甘酒ラッシー 880
Seasonal amazake lassi (乳)

甘酒ラッシーフロート各種 1000~
Amazake lassi float (乳)

(HOTのみのご提供です)

ORIGINAL BLEND HERB TEA

Warm UP / 身体を温める



ヴァンショー
Vin chaud

750

ローズヒップ/ハイビスカス
オレンジピール/シナモン
ジンジャー/グローブを使用。
ホットワインをイメージ。

Relax / ゆっくり落ちつきたい時に



マスカットハーブブレンド
Muscat & herb brend

750

カモミールにハーブティの女王
ベルベーン、ラベンダーをブレンド。
胃腸に優しく、マスカットの風味で
精神的なリラックスにも。

Recover / 疲れやすい方へ!



ローズヒップ&ハイビスカス
Rosehip & hibiscus tea

750

ビタミン豊富なローズヒップ、
クエン酸を含むハイビスカスの
人気ブレンド。
りんごとストロベリー風味。

Refresh / 体内リズムを整えたい



シトラスハーブブレンド
Citrus & herb brend tea

750

レモングラス、ペパーミント、
ジャスミンなどおなかを整える
効果が期待できるハーブを中心に
オリジナルブレンド。

TEA

アールグレイ — 680
Earl grey

アッサム — 680
Assam

季節の紅茶 / 季節のアイ스티ー — 680
Seasonal tea
内容はスタッフまでお尋ねください

ロイヤルミルクティ (HOT/ICED) — 980
Royal milk tea
〈乳〉

四季春茶 (しきはるちゃ) — 750
Shikiharucha
台湾三大烏龍茶の一つ。有機肥料使用。花のような香りが特徴。
花粉症の方にもおすすめです。

東方美人茶 — 750
Tohobijincha
紅茶に近い味わいの発酵茶です。手摘み・無肥料・無農薬。
ビタミンCが豊富。お肌が気になる方へおすすめです。

HERB / SPICE / FRUIT



レモンミントスカッシュ
Lemon mint squash

780

フレッシュなミントの香りが
爽やかなレモンスカッシュ。



柚子&ローズマリースカッシュ
Yuzu & rosemary squash

780

ゆずとローズマリーの香りが
心地よい優しいスカッシュ。



自家製クラフトコーラ
Craft cola

780

バニラとシナモンの他に
10種類以上のスパイスに
ラベンダーの香りが特徴の
自家製クラフトコーラ。
甜菜糖使用。



自家製ジンジャエール
Homemade ginger ale

780

生生姜、スターアニス、唐辛子、
グローブなどを使った
自家製ジンジャエール。
甜菜糖使用。

JUICE / OTHER

オレンジ / りんご / グレープフルーツ — 600
Orange juice / Apple juice / Grepe fruits juice

野菜ジュース — 780
Vegee juice

ペリエ — 600
Perrier 200ml

GLASS WINE

〈SPARKLING〉

ノビルドゥーカ スプマンテ 〈イタリア〉 — 700
CEVICO Nobilduca Spumante
綺麗な酸があり、余韻にはほのかにほろ苦さ

〈WHITE〉

トーレス ヴィーニャ エスメラルダ 〈スペイン〉 — 700
Torres Vina Esmeralda
フルーティで爽やかな辛口

トーレス グラン サングレデトロ 〈スペイン〉 — 990
Torres Gran Sangre de Toro
エレガントでシャープな味わい

〈RED〉

ノヴァス カベルネ ソーヴィニヨン 〈チリ〉 — 700
Novas Cabernet Sauvignon
コクのあるミディアムボディ

コートデュローヌ ルージュ カボット 〈フランス〉 990
La Cabotte Cote du Rhone
柔らかく滑らかなバランス

BOTTLE WINE 〈WHITE〉

カタシモ ワイナリー キングセルヴィー シャルドネ
Katashimo winery King Selby Chardonnay
5,600

シャルドネ 国産ぶどう100%
西日本最古、100年の歴史を持つ畑の葡萄「シャルドネ」を
ステンレスタンクで低温発酵させて作った、大阪産の白ワイン

ソミュール ブラン ロワール
Saumur Clos de Romans Blanc
6,300

ロワールを代表するビオディナミの造り手
シュナン・ブラン100%クリーンで綺麗な酸味、見事なバランスの
緻密で高貴な味わいのシャープで洗練されたスタイルのワイン

トーレス グラン サングレデトロ
Torres Gran Sangre de Toro
5,800

スペインワインを牽引する名生産者が手掛ける、
人気シリーズの上級キュヴェ。
豊かな果実味と爽やかな余韻を愉しめる、エレガントな味わい。

トーレス ヴィーニャ エスメラルダ
Torres Vina Esmeralda
4,300

エメラルドに輝く地中海をイメージして造る白ワイン。
華やかかつフルーティーな、リラックスした味わい。

SPARKLING

ノビルドゥーカ スプマンテ — 4,300
CEVICO Nobilduca Spumante
グレープフルーツなどの柑橘果実やフローラルの香り。
綺麗な酸があり、余韻にはほのかにほろ苦さを感じます。

テラ テラエ ブリュット カバ — 4,800
Couides terra terrae organic brut
有機認証済の特定区画のブドウだけでつくられた特別醸造品です。
青リンゴ、白桃、レモントルトのようなアロマ。柔らかくクリーミー。

CHAMPAGNE

モエ エ シャンドン ブリュット アンペリアル 9,800
Moet & chandon brut imperial
1869年の誕生以来、世界中の人々から愛され続けるシャンパン。

〈カタシモワイナリー〉	明治初期、創業者の父である高井理三郎が 堅下(大阪市平野区)を開墾。1912年、創業 者の高井作二郎が堅下産ワインの醸造に成 功。除草剤を使用せず、可能な限り有機肥 料を使うことにこだわった、最高のワイン作 りに生涯を捧げました。その精神と伝統を 継承し、高品質なワインの生産によって数々 の賞を受賞しています。2001年には、国産 グラッパの生産も始まりました。
	

BOTTLE WINE 〈RED〉

カタシモ ワイナリー アッサンブラージュ
Katashimo winery assemblage
5,600

個性の異なる3種のブドウ、国産メルロとヤマ・ソーヴィニヨン、
ブラック・クイーンを使って醸したアッサンブラージュです。
木樽熟成を経て瓶詰めされており、それぞれのブドウが自己を
主張しない落ち着いた仕上がり。
それでいて複雑味もあり、滋味あふれる辛口の赤ワインです。

トーレス セレステ クリアンサ
Torres Celeste Crianza
6,300

標高900mの山の頂上、PAGO DEL CIERO(天空の畑)で
造られるワインです。星座が描かれた美しいエチケツが特徴で、
たっぷりとした果実味と、リッチで香ばしいオーク樽のニュアンスを
楽しめます。

コートデュローヌ ルージュ カボット
La Cabotte Cote du Rhone
5,800

「環境が表現する部分をありのまま、テロワールのまま、瓶に詰める
こと」をこだわりとして果実味豊かで厚み、丸みがあり、シルキーな
タンニンを持ったエレガントなワイン

ノヴァス カベルネ ソーヴィニヨン
Novas Cabernet Sauvignon
4,300

有機栽培ブドウを100%使用。スパイスやバニラ、ジャムの香りと
タバコのアロマが際立ちます。ダークチョコレートの程よい重み。



SOUR & COCKTAIL



ボタニカルジントニック
Botanical gin tonic

900

桜花、桜葉、煎茶、玉露、山椒、柚子。
日本ならではのボタニカルを使用し、
完璧な香味バランスを追求したスムーズな
口当たりと上品な味わいが魅力です。



MIXハーブ モヒート
MIX herb mogito

1,200

ミント、ローズマリー
季節のハーブときび糖でつくる
オリジナルモヒート



レモン&ミントサワー
Lemon & mint sour

800

厳選したボタニカル素材を使い
日本伝統の「麴」の技で紡ぎだした
ニッポンのスピリッツ「TUMUGI」を使用



柚子&ローズマリーサワー
Yuzu & rosemary sour

800

厳選したボタニカル素材を使い
日本伝統の「麴」の技で紡ぎだした
ニッポンのスピリッツ「TUMUGI」を使用



カルダモン&シンジャーサワー
Cardamom & ginger sour

900

スパイス&焼酎『CARDAMON TAKE7』
香りの王様「カルダモン」を米焼酎に
ブレンド。上品で爽やかな香りが
心地よいひと時へ誘います。

BEER

サントリープレミアムモルツ ————— 700
SUNTORY premium malts

野菜ビア ————— 800
Vegee beer

12種類の有機野菜ジュースのビアカクテル。
1杯あたり175g相当の野菜使用

自家製ジンジャービア ————— 800
Original ginger beer

自家製ジンジャーシロップを使ったスパイスと辛味のきいた
シャンディーガフ。

CRAFT BEER 久米島612



久米島612 ザ・ボトム ————— 990
THE BOTTOM

久米島海洋深層水仕込みのクラフトビール。
海洋深層水由来の硬度1,000の超硬水を使用することにより、
IPA※特有のフルーティな香りと苦みを持ちながらも、
シャープでクリアな味わいを両立させることが可能になりました
(特許申請中)。

久米島612 レッド&ブルー ————— 990
RED & BLUE

久米島海洋深層水仕込みのクラフトビール。
海に潜った時に見える静かで深い青色を再現しました。
ドイツ人醸造家とコラボレーションし、発泡酒ながら麦芽100%
にこだわった骨太な味わいです。

久米島612 タートル・グリーン ————— 990
TURTLE GREEN

エメラルドグリーンの海をのびやかに泳ぐウミガメたち。
彼らが見る久米島の海をイメージした「TURTLE GREEN」は
苦みを押さえ、南国情緒を感じさせるフルーティで
柔らかな味わいに仕上げました。

WHISKEY

サントリー角ハイボール ————— 750
SUNTORY Kaku highball

山崎ハイボール ————— 1,250
Yamazaki highball

白州ハイボール ————— 1,250
Hakushu highball

ジャックハニーソーダ ————— 800
Jack honey soda

ジャックダニエルテネシーハニーを使った甘く豊かな蜂蜜の風味が広がる
ハイボールです。