

PANBURGER

パンバーガー

満足度100%、野菜が主役のご馳走PANBURGER

● +50円でバンズをお米パンに変更できます。

メニューに
使われている

アレルギー食材



このマークがある
メニューは
テイクアウトできます。



オニオングレイビー
PANBURGER



じっくり焼き上げたオニオンと肉のような食感のベジパテが相性抜群！野菜の旨みがギュッと詰まった特製グレイビーソースも絶品



1,080円



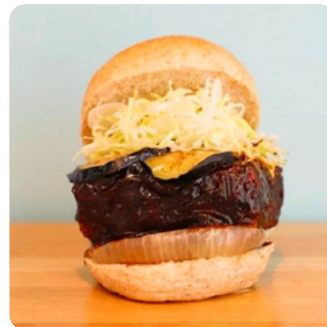
チリトマトチーズ
PANBURGER



チェダー風ヴィーガンチーズがチリトマトソースの酸味と相性バツグン。大豆や野菜のパテを使ったスタンダードな味のバーガーです。



1,080円



百年木田豆腐カツ
PANBURGER



100年以上の歴史を持つ木田豆腐店の豆腐をカリッとジューシーに。ソースは、濃厚な有機の豆味噌で仕上げた和風バーガーです。



1,080円



眞沢山！
大判ガンモのテリヤキ
PANBURGER



お野菜たっぷり詰め込んだ大判のガンモが主役。こだわり天然調味料で仕上げた自家製テリヤキソースが素材の味を引き立てます。



1,080円



チーズ ジュニア
PANBURGER



チェダー風ヴィーガンチーズがとろけて濃厚な味わいに。



800円



プレーン ジュニア
PANBURGER



シンプルなプレーンバーガー。プラントベースPANBURGERお試しの方にもおすすめです。



700円

お得な

月～土曜日 11:00～14:30 (祝日14:00まで)

ランチタイムセット

+ ドリンク

・有機コーヒー (ホット/アイス) ・本日の沖縄黒人参ハーブティ (ホット) (7シカフェイン)

・有機アメリカン (ホット/アイス) ・本日の発酵茶 (ホット/アイス) **300円**

・有機ブラウンライスオーツラテ (ホット/アイス) (7シカフェイン)

・有機オーツラテ (ホット/アイス) **370円**

+ 旬の野菜の盛り合わせ

ココットオープン焼き **350円**

+ 人参のお米揚げ

250円

+ フライドポテト

350円

+ 本日のプチデザート

350円

※上記以外のドリンクは別紙をご覧ください。お料理と一緒にご注文で各100円引き。※ショーケース内のデザートは、お料理と一緒にご注文で各100円引き。

※セットのテイクアウトは出来ません。



BROWN RICE BOWL

ブラウンライスボウル

旬の野菜が主役のボリューム満点プレート
すべての商品に旬のグリル野菜が付いてきます。

メニューに使われているアレルギー食材 小麦 アーモンド キウイ ごま 大豆 やまいも

このマークがあるメニューはテイクアウトできます。



グリルベジチキンBOWL 野菜たっぷりトマトソース

まるでチキンのような食感の大豆のみで仕上げたベジチキンを野菜たっぷりのトマトソースで。

1,430円



きのこたっぷりデミグラスハンバーグと野菜BOWL

農業不使用の熟成玄米ごはん、新鮮な有機サラダ、こだわりのソイミートバーグを楽しめるシンプルなワンプレート。

1,430円



有機キヌアのコロッケBOWL 青柚子クリームソース

ピリ辛の柚子胡椒がアクセントのオリジナルグリーンカレーを、野菜やジャガイモと練りこみサクッと揚げました。ハーブや焼きレモンと共にさっぱりと。

1,430円



オリジナルスパイスの 精進カレーBOWL

日本人のからだに合わせて配合したオリジナルスパイスと、伝統的製法で作られた醤油やみりん、味噌などの発酵調味料で仕上げた滋養カレー。疲れた体に。

1,430円

※辛みがないカレーです。
※辛みのスパイスは別添えでご提供しています。



旬菜のグリル野菜BOWL

まさに野菜好きの為の丼。たっぷりの旬野菜をジューシーにグリル。こだわりの照り焼きソース、特製スパイス、有機豆乳マヨネーズソースで仕上げました。

1,230円

●ソイミート追加 +330円

●こちらのページのメニューは玄米を使用しております。

●玄米の量はお選びいただけます。
小盛140g(-50円)・普通170g・大盛200g(+100円)

camecameのこだわり1

兵庫県但馬産

コウノトリ育むお米

種子の段階から農業に頼らず、自然環境を整えて栽培されました。コウノトリを筆頭に、生物の多様性や循環を保ちながら栽培されるため、人と環境と生物に優しいお米といえます。熟成し食べやすい玄米ですがよく噛んでお召し上がりください。かめかめ30回。

お得な 月～土曜日 11:00～14:30 (祝日14:00まで)

ランチタイムセット フードメニューと合わせてご注文ください。

+ ドリンク

・有機コーヒー (ホット/アイス) ・本日の沖縄黒人参ハーブティ (ホット) (ノンカフェイン) 300円

・有機アメリカン (ホット/アイス) ・本日の発酵茶 (ホット/アイス)

・有機ブラウンライスオーツラテ (ホット/アイス) (ノンカフェイン) 370円

・有機オーツラテ (ホット/アイス)

+ 季節のポタージュ

350円



+ 本日のプチデザート

350円



※上記以外のドリンクは別紙をご覧ください。お料理と一緒のご注文で各100円引き。※ショーケース内のデザートは、お料理と一緒のご注文で各100円引き。

※セットのテイクアウトは出来ません。

SIDE MENU

サイドメニュー

カラダに美味しいお野菜料理がもう一品ほしいときに

メニューに使われているアレルギー食材 アーモンド カイワルツ ごま 大豆  このマークがあるメニューはテイクアウトできます。

came came 人気名物メニュー

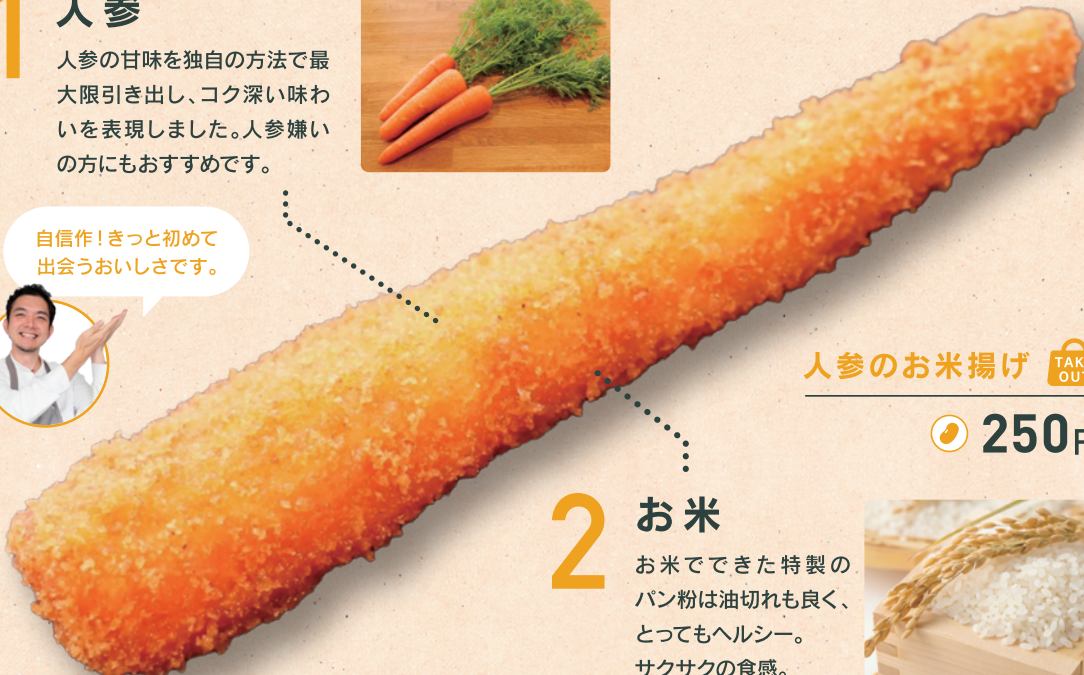
人参のお米揚げのおいしさの秘密

1 人参

人参の甘味を独自の方法で最大限引き出し、コク深い味わいを表現しました。人参嫌いの方にもおすすめです。



自信作! きっと初めて出会うおいしさです。



人参のお米揚げ 

 250円

2 お米

お米でできた特製のパン粉は油切れも良く、とってもヘルシー。サクサクの食感。



季節のポタージュ 

やさしい味わいの精進出汁に、季節のお野菜を合わせた豆乳仕立てのまろやかなポタージュ。

 450円



フライドポテト 

こだわりの製法で仕上げた、定番のフライドポテト。お好みで有機ケチャップをかけて。

 400円

*ポテトの衣には片栗粉を使用しています。



サラダ 

もつとお野菜が食べたいという声にお答えして、小さめのサラダ。自家製ドレッシングで。

 350円



お米パン 

米粉100%の自家製お米パン。こだわりの食感と風味に焼き上げました。

 280円



ヨーグルト(小) 

自家製のこだわりは、三種の乳酸菌で発酵した有機豆乳。ほのかな酸味となめらかな食感。食前がおすすめです。

 200円

*大(300g)430円にてテイクアウトのご用意もございます。

camecameのこだわり2

カラダと

環境に優しいに

おいしさをプラス

お料理のポイントは、お客様のカラダに喜んでもらうこと。

カラダに、そして、環境にも優しい事が大切だと考えています。そこにおいしさをプラスするのです。



このマークがある
メニューは
テイクアウトできます。

KIDS MENU

キッズメニュー

メニューに使われている
アレルギー食材



親子で楽しくプラントベース。お子様におすすめのサイズで、食べやすいメニューをご用意しています。

キッズプレート

780円

① 照り焼きバーガー ② フライドポテト ③ ポタージュ

※小学生以下のお子様、65才以上の方が対象となります。



●PANBURGERは食べやすいサイズにカットいたしますので、お気軽にお申しつけください。●+50円でパンズをお米パンに変更できます。

たくさん召し上がれない
お子様には、単品の
サイドメニューもおすすめです。



季節の
ポタージュ
450円



フライド
ポテト
400円



お米パン
280円

私たちグループは、保育園の運営もしています。
一緒に働いていただける方も随時募集しております。ぜひ、お気軽にお問い合わせください。

株式会社
grain grain

TEL 048-884-8327
HP <https://grain-grain.net/>



DRINK MENU

ドリンクメニュー

● 当店は、砂糖はてんさい糖、アイスのシロップはアガベシロップ、ミルクはオーツミルクをご提供しています。



有機コーヒー
(ホット/アイス)

460円



有機アメリカン
(ホット/アイス)

460円



有機ブラウンライス
オーツラテ
(ホット/アイス)
ノンカフェイン

570円



有機オーツラテ
(ホット/アイス)

630円



抹茶ラテ
(ホット/アイス)

660円



沖縄ターメリック
オーツラテ
(ホット/アイス)
ノンカフェイン

630円



農薬不使用
島ミカンジュース

680円



農薬不使用
青森りんごジュース
アレルギー
食材

680円



沖縄黒人参ハーブティ
(農薬・除草剤不使用)
ノンカフェイン
クレンス/ビューティ/リラックス
の3種をご用意しております。

600円



有機モクテル
(アイス)

700円



ノンアルコール
ビール
(龍馬1865)

620円

発酵茶



茨城県
アールグレイ
YABUKITA

570円



宮城県 西臼杵郡
やぶきた 涼風
(緑茶 + レモンガラス)

570円



埼玉県 玄米・
茨城県 釜ほうじ茶
米ほうじ茶

630円



静岡県 八女市
八女煎茶
おくゆたか

630円

発酵ジンジャー



発酵ジンジャー
各種

700円

※こちらのドリンクはセット・割引対象外です。

GINGER SHOOT

株式会社しょうがのむしがつくる、良質地元の原材料と厳選した素材をふんだんに使用した、日本初の発酵ジンジャーエールです。新鮮な生姜、柑橘、糖分、ハーブやスパイスを、酵母の力でゆっくり醸した味わいは、ただの清涼飲料とは一線を画す、「ノンアルコールの嗜好品」です。

※発酵ジンジャーは数種類をご用意があります。店内ショーケースをご確認ください。

※アルコール度数は0.2~0.3%となるよう醸造しています。この度数は完熟したブドウを食べると同じくらいですので、アルコールに対してアレルギーがある方も安心して召し上がれます。もし、この度数で酒気帯び運転を気にされる方は、体重50kgの方なら1時間以内に4リットル以上はお飲みにならないようお気を付け下さい。

アルコール

[カクテル] ランバノグモヒート	700円
[カクテル] オレンジブロッサム	700円
オーガニックグラスワイン(赤・白)	各700円
ハートランドビール 500ml	750円

お料理・デザートとセットでご注文
おかわりのご注文

各100円引き

ホットのお茶類の
お湯の足し湯

無料



このマークがある
メニューは
テイクアウトが
できます。