



MENU & CONCEPT BOOK

I LOVE 食べる

食べるって おいしい

食べるって 楽しい

食べるって 生きる

豊かな地球に暮らす私たち
もらってばかりの地球にできること

「食べる」が変わると「生きる」が変わる

食べることで地球も生きる
食べることで地球にLOVEをかえしていく

食べるにつながるすべてをちゃんと。

さあ、食べよ♥



おいしさへのこだわり

「おいしい!」の一口から始まる「幸せなミライ」を実現するために、
「I LOVE 食べる」をコンセプトにした、本当においしいプラントベースのハンバーガーをつくりました。
おいしさを求め食べ歩き、何度も試作を繰り返したどり着いた、「まるでお肉のような」ではない「本当においしい植物性のハンバーグ」。
地元のこだわりのパン屋さんが丁寧に焼いたオリジナルのパンや、新鮮で安心な農家さんのお野菜。
すべての素材を、おいしく味わえる、植物性なのに満足感たっぷり。こだわりが詰まったハンバーガーを是非ご賞味ください。

1 バンズ

地元産の小麦などを使い、丁寧に焼き上げたこだわりのパン。使用するの安心な食材のみ。パン屋さんと共同開発した当店オリジナルです。



おいしさのヒミツ
教えちゃいます



< ハンバーガーのヒミツ >



2 野菜

地元農家さんのお野菜や有機野菜にこだわりました。新鮮なお野菜を厚切りでジューシーに仕上げる野菜が主役のバーガーです。



ハンバーガーは
野菜が主役です

3 ベジミート

主な食材は大豆やエンドウ豆、香味野菜。歯ごたえを楽しめるように異なる食感を合わせ、破棄されがちな椎茸の軸や、特製の香り高いスパイス、何時間も丁寧に炒めた玉ねぎ等、こだわりが詰まったパテをジューシーに焼き上げます。そのほかにもこだわり豆腐カツなどもご用意。



破棄されがちな食材を
アップサイクルします



4 調味料

白砂糖、化学調味料は使いません。醤油、味噌、みりんは伝統的な製法で作られたものを使うなど、えらびぬいた調味料を使用しています。



安心へのこだわり

「全てのお客様に安心してお食事をお楽しみいただきたい」
 そのために私たちは、健康、おいしさ、食材、環境への配慮はもちろん
 食の安全を徹底し、HACCPの概念にもとづいた衛生管理手法で調理しています。
 その他、アレルギー表示の見やすさ、様々な食生活への配慮、バリアフリー対応など、
 安心して心地よいお食事の時間を過ごせるように、様々な取り組みを行っています。

食材の安心

〈当店で主に使用しているアレルギー28品目食材〉

特定原材料

小麦

特定原材料に準ずるもの

アーモンド・カシューナッツ・キウイフルーツ・ごま・大豆・やまいも・りんご

使用しているアレルギー食材は、
アイコンで表記しています

※デザートのアレルギー食材については、
店頭の商品ラベルに記載しています。



小麦



アーモンド



カシュー
ナッツ



キウイ
フルーツ



ごま



大豆



やまいも



りんご

白砂糖、卵、乳製品は使用していませんが、それ以外で控えている食材、食べられない食材などがある場合は、
お気軽にスタッフにお伝えください。

※一部食材変更にご対応できない食材、メニューもございます。あらかじめご了承くださいませ。※一部メニューには醤油由来の小麦が使用されています。発酵の過程で、グルテンである小麦たんぱくは分解するとされていますが、小麦アレルギーが重度の場合などは、ご自身でご判断いただきますようお願いいたします。※工場・店舗での加工・盛付の過程で意図せず微量混入する場合を考慮(表示)しておりません。※調理器具、食器、揚げ油、食材の保管場所は共有しております。※アレルギー物質に対する感受性は個人差がありますので、最終的な判断は専門医にご相談の上、お客様ご自身でご判断いただきますようお願いいたします。

〈様々なお客様のご要望にお応えします〉

ヴィーガン

ベジタリアン

マクロビオティック

グルテンフリー

空間の安心

〈お客様に安心して食事を楽しんでいただけるように取り組んでいます〉

ベビーカーOK

キッズチェアあり

オムツ替え台あり

キッズメニューあり

車椅子OK

盲導犬OK

禁煙



バーガー

BURGER

セットの副菜は **サラダ** または **フライドポテト** よりお選びいただけます。

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。



オニオングレイビーバーガー

TAKE OUT

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！野菜の旨みがキュッと詰まった特製グレイビーソースも絶品。



1,380円



チリトマトチーズバーガー

TAKE OUT

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。



1,380円



看板バーガー

百年木田豆腐カツバーガー (数量限定)

TAKE OUT

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。



1,480円



具沢山! ギャンモのテリヤキバーガー

TAKE OUT

お野菜たっぷり詰め込んだ大判のがんもが主役。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。



1,380円



チーズ ジュニアバーガー

TAKE OUT

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。



1,100円



プレーン ジュニアバーガー

TAKE OUT

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



1,000円

● +50円でパンズをお米パンに変更できます。

お得な

ランチタイムセット | 月～土曜日 11:00～14:30 (祝日14:00まで)

ドリンク

- ・有機コーヒー (ホット/アイス)
- ・有機アメリカンコーヒー (ホット/アイス)
- ・本日のオーガニックハーブティー (ホット/アイス) (ノンカフェイン)
- ・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) (ノンカフェイン)
- ・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

オススメ



人参フライ

300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、お料理と一緒にのご注文で各100円引き。

※セットのテイクアウトは出来ません。

ブラウンライスボウル

BROWN RICE BOWL

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 Grill 野菜** が付いてきます。
人参フライ

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。



**Grill ベジチキンボウル
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。

1,630円



**きのこたっぷりアミグラス
ハンバーグと野菜ボウル**

農薬不使用の熟成玄米ごはん、新鮮な有機サラ
ダ、こだわりのベジミートバーグを楽しめるシンプ
ルなワンプレート。

1,630円



**有機キヌアのコロッケボウル
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。

1,630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。



**オリジナルスパイスの
精進カレーボウル**

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。

1,630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 Grill 野菜ボウル

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 Grill。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。

1,430円

●ベジミート追加 +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 (-50円)
普通
大盛 (+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

ランチタイムセット | 月～土曜日 11:00～14:30 (祝日14:00まで)

ドリンク

- ・有機コーヒー (ホット/アイス)
- ・有機アメリカンコーヒー (ホット/アイス)
- ・本日のオーガニックハーブティー (ホット/アイス) (ノンカフェイン)
- ・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) (ノンカフェイン)
- ・有機オーツラテ (ホット/アイス)

370円

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。

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
小麦グルテン
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

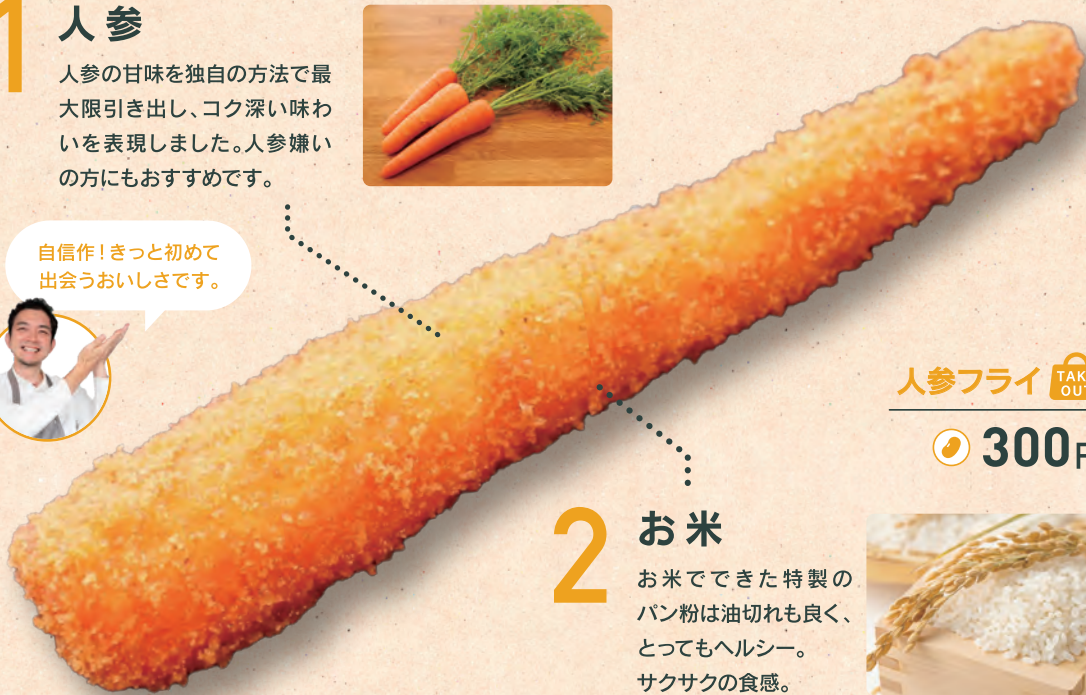
人参フライのおいしさの秘密

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。



人参フライ **TAKE OUT**

🍷 **300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 **TAKE OUT**

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 **TAKE OUT**

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 **TAKE OUT**

もっ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 **TAKE OUT**

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。

300円



ヨーグルト(小) **TAKE OUT**

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。

🍷 **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。

いつもお世話になってる



地域の生産者のみなさん

野菜・食材

遊佐農場



店舗では自家栽培の無農薬野菜をはじめ、有機栽培果物、オーガニック種子、野菜苗、オリジナル加工品のドレッシングや乾麺、麦茶等、体に優しく美味しい食品を揃えております。

住所:越谷市越ヶ谷本町1-22
電話:048-940-5474
HP:<http://yusanoujou.com>

松島農園



農薬、除草剤、肥料などを使用せず、土の力と野菜の生命力だけ。自然栽培で野菜を育てています。カラダに美味しい野菜をお届けします。

住所:越谷市
Instagram: @Matsushima.nouen

木田豆腐



創業大正3年、伝統の技法と味を守り続けています。国産大豆を使用した、濃厚で昔ながらの味わいをお楽しみください。

住所:越谷市中町6-6 ゴールドパレス101A
電話番号:048-962-3301

Chill Out Farm(チルアウトファーム)



「我が子に安心して食べさせられる野菜づくり」をコンセプトに、伝統品種から西洋野菜まで、彩りのよさと「おいしいと思う品種」を選んで栽培しています。

住所:埼玉県さいたま市岩槻区
Instagram: @chilloutfarm

パン

スタンダードベーカリー



シンプルイズベスト。定番のパンという想いで名づけられました。店主のこだわりが詰まった地元で愛される名店です。素材と技術を味わう。まさに店名にぴったりのパンが並びます。遊佐農場のライ麦を使用したパンもお楽しみに。

住所:越谷市赤山町3-11-2
電話番号:048-940-8962
Instagram: @standard.bakery

コーヒー

晴れ晴れ珈琲 越谷店



違いは、できたて。自家焙煎。四季折々。世界各地から届いた特別な豆たち。生産地、豆の特徴にを最大限活かした香りと風味に焙煎。珈琲はフルーツ。新鮮な珈琲をお届けします。

住所:越谷市越ヶ谷1-3-26 光ビル1F
電話番号:048-945-1671

発酵茶

LogiConnectTea (ロジコネクティー)



食事とのペアリングに特化した国産発酵茶専門業者。レストラン、ホテルなど飲食店への卸販売、料理とお茶のペアリング監修・プロデュースを行っております。

住所:越谷市越ヶ谷本町8-8 はかり屋店前
電話番号:048-945-1671
Instagram: @logiconnecttea

私たちは「I LOVE 食べる」を合言葉にしています。

私たち生き物は、食べなければ生きていけません。

また地球ではその生き物が食べるという循環で緑や命が潤っています。

地球上には、海、山、空があり、食べられるものがたくさんありますね。

ちょっと忘れがちですが、毎日地球からたくさんのギフトをもらって生きているのです。

それなのに今、地球環境についてさまざまな心配ごとがあり、

どのようにしていけば解決していくのか、さまざまな議論や取り組みがされています。

私たちは、この「地球」「食べる」「生き物」の循環をきちんと保つことが、

地球や私たちの「幸せなミライ」につながると信じています。

「食べる」ということは、生き物の循環そのものでもあり、

私たちの生活に身近なところでは、野菜を栽培し、収穫し、輸送し、調理するという過程を経てできること。スーパーやお店に出来あがった商品が並んでいることが多いので、この過程は忘れがちではないでしょうか。

そして、その過程一つひとつを見ていくと、少なからず地球に負担を掛けてしまっていることがあります。

だから、もらってばかりの地球に、私たちができることは、その「食べる」を変えること。例えば、

- スーパーで野菜を買うだけではなく、地元の農家さんからも買う
- その食べ物がどこでどのように育ち、どのように加工されたのかわかる
- 地球環境に優しい有機や自然農法の野菜を食卓に取り入れて、生産者を応援する
- ベランダ菜園など身近な野菜などの生産「自産自消」するなど行動を変える

「食べる」にまつわるさまざまなことを見直し、変えていくことは、

地球に「LOVE」をかえしていくことにつながります。

それはまた、自分たちのミライを支えることにつながりますし、

私たち自身のからだにも良い影響を与えてくれると思います。

「おいしい!」の一口から始まる「幸せなミライ」を実現するために、私たちだけではなく、

みなさんも一緒に「I LOVE 食べる」していただけたら嬉しいです。

〈 camecame30の地球に優しい取り組み 〉

食材の選択

- 環境負荷の少ない食材
- 地元のお野菜使用

容器の選択

- 環境負荷の少ない容器
- 瓶のリデュース

伝える・広げる

- 環境ワークショップ開催
- セミナー開催



INFORMATION

〈came came の味をご家庭でも楽しめます〉

LUNCH BOX

月～土曜日11:00～16:00 (L.O.) / 祝日11:00～14:00(L.O.)
ご注文いただいてからお作りする野菜たっぷりのお弁当です。

メニューに使われている
アレルギー食材



※配送・大量注文をご希望の方は、スタッフまでお問い合わせください。
※店内ランチメニューとは内容が異なります。



きのこたっぷりデミグラス
ハンバーガーと野菜ポウル



1,400円



有機キヌアの
コロッセポウル
青柚子クリームソース



1,400円



オリジナルスパイスの
精進カレーポウル



1,400円



旬菜のグリル野菜ポウル



1,200円

ハンバーガーは
全てのメニューが
お持ち帰り
いただけます。



ONLINE SHOPPING

came came の味を全国にお届け。他にも多数の商品を取り揃えております。



各種おやつ



たべたあと
幸せになるサンド



米粉の
バイクドーナツ



ドレッシング・
調味料各種



デミグラス風ハンバーグ
2個セット

※季節のフルーツ・使用アレルギー食材などは、各商品ページをご確認ください。

※湯せんで温められます

上記の商品は、こちらから
ご購入いただけます

<came came 30 ONLINE SHOP>

様々な決済方法が選択でき、通常3営業日以内を目安に発送しております。
時期によってはお取り扱いのない商品もございますので、ご了承ください。



〈came came の味を大切な方にも〉

GIFT

大切な方への贈り物に。came came のスイーツギフトセットを。



米粉のバイクドーナツギフトセット
米粉のクッキーギフトセット

1,500円～

バースデー、アニバーサリー、
卒業式など、イベント用の
オリジナルメニューも
承っております。

まずはお気軽
にご相談ください。



ぜひフォロー
してください。

新メニューやイベント情報などはSNSやHPでもご案内しています。

came came 30 CAFE & BURGER

Web site



<https://cafe-burger.camecame30.com/>

Instagram



@camecame30
cafeandburger

Facebook



@camecame30
cafeandburger

〈本店〉
came came 30

Web site



<https://camecame30.com/>

〈本社〉
株式会社 grain grain

Web site



<https://grain-grain.net/>

さあ、食べよ❤️



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。
※小学生以下のお子様、65歳以上の方が対象となります。

キッズバーガープレート 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



人参キッズセット 580円

① 人参パン ② ポタージュ



- バーガー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
 300円

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



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



ミカンジュース

680円



りんごジュース

アレルギー
食材

680円



オーガニックハーブティ
(農薬・除草剤不使用)

ノンカフェイン

ハイビスカス/レモングラス
の2種をご用意しております。

600円



糀モクテル
(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 + レモングラス)

570円



埼玉県 玄米・
茨城県 蓬ほうじ茶
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の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で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



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。