

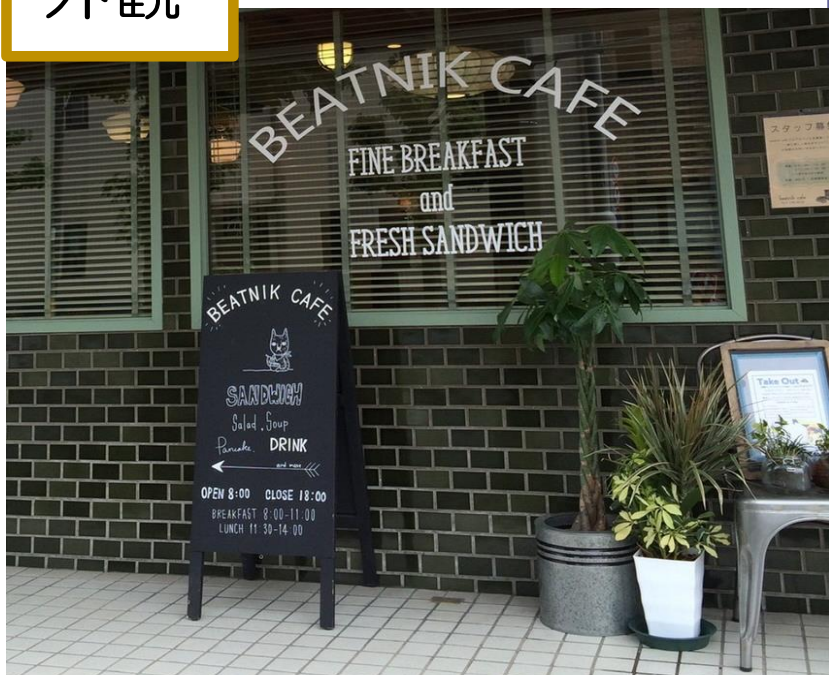


今回ご紹介するのは、手作り新鮮野菜にこだわった BEATNIK CAFE (ビートニックカフェ)。サラダボウルランチでは、季節の野菜をたっぷり (160g以上) 使ったサラダに、ポタージュ、ドリンクが付きます。

ドリンクに小松菜ソイスマージーを選択するとトータルの野菜量が220g以上に！

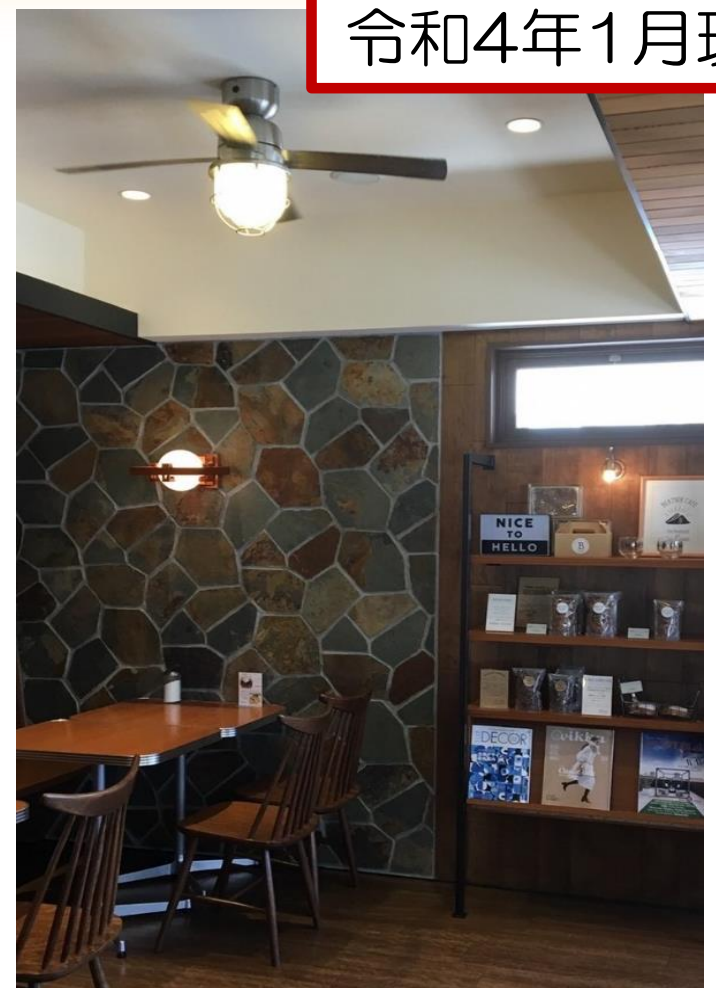
朝8時から楽しめる欧米スタイルのブレックファーストや、テイクアウトできる野菜をしっかりと使ったサンドイッチも好評です。

外観



その日にご主人が仕入れた食材でサラダやポタージュの内容は変わりますが、サラダには常時10種類以上の食材が使われています。新鮮な食材の持ち味を生かすうす塩味のドレッシングも自家製！スタッフの方も「うちの子達は野菜が嫌いなんですがこのドレッシングをかけるとよく食べるんです」と…

令和4年1月現在



カウンター席もあります



<右写真>
手前 本日のサラダ
左手奥 小松菜ソイスマージー

<左写真>
手前 本日のサラダ
左手奥 アサイースムージー
右手奥 本日のポタージュ
(この日はビーツ)

