



fruta&

WHAT'S GLUTEN-FREE?

グルテンフリーとは

小麦をはじめとした穀物のたんぱく質の主成分であるグルテンを除去することにより、

- 腸内環境の改善、便秘などの解消
- 肌荒れやニキビトラブルの改善
 - 倦怠感や疲労感の緩和
 - 偏頭痛や月経前症候群の予防

の効果を得ることができます。
この機会に普段の食事を見直してみませんか？

厳選された食材を使用し、美容と健康に嬉しいグルテンフリーメニューをご提供しております。



drink menu

COFFEE

BLEND COFFEE (HOT/ICED) ¥545(税込 ¥600)
ブレンドコーヒー

CAFE LATTE (HOT/ICED) ¥636(税込 ¥700)
カフェラテ

CARAMEL LATTE (HOT/ICED) ¥727(税込 ¥800)
キャラメルラテ

HAZELNUT LATE (HOT/ICED) ¥727(税込 ¥800)
ヘーゼルナッツラテ

TEA

TEA (HOT/ICED) ¥545(税込 ¥600)
ティー

JASMINE TEA (ICED) ¥545(税込 ¥600)
ジャスミンティー

FRAVORED TEA (HOT/ICED) ¥636(税込 ¥700)
スタッフにお尋ねください



NON ALCOHOLIC COCKTAIL

アマリリス (いちご×ソーダ)	¥1,000(税¥1,100)
サンセベリア (キウイ×ソーダ)	¥1,000(税¥1,100)
パンジー (オレンジ×ソーダ)	¥1,000(税¥1,100)
ネモフィラ (ブルーキュラソー×ソーダ)	¥1,000(税¥1,100)

SOFTDRINK

イチゴミルク	¥818(税込¥900)
ミックスベリーソーダ	¥727(税込¥800)
レモンスカッシュ	¥818(税込¥900)
オレンジジュース	¥636(税込¥700)
グレープフルーツジュース	¥636(税込¥700)
ペリエ	¥545(税込¥600)



Alcohol menu

GLUTEN-FREE BEER

J A D E / フランス産	¥727(税込¥800)
バージョ / イタリア産	¥909(税込¥1,000)
KUKKO (ピルス) / フィンランド産	¥545(税込¥600)
KUKKO (IPA) / フィンランド産	¥636(税込¥700)
KUKKO (ヘレス) / フィンランド産	¥909(税込¥1,000)

ORIGINAL COCKTAIL

自家製シロップを使った白サングリア	¥545(税込¥600)
フレッシュフルーツの赤サングリア	¥545(税込¥600)
ジントニック ジン× トニックウォーター× ライム	¥727(税込¥800)
アランチェットソーダ	¥727(税込¥800)
リンゴとスパイスのスプリッツァー	¥727(税込¥800)



ORIGINAL COCKTAIL

ウォッカモヒート	¥727(税¥800)
フレッシュハーブティーソーダ	¥727(税¥800)
自家製レモンサワー	¥545(税込¥600)
自家製ライムサワー	¥545(税込¥600)
自家製イチゴサワー	¥545(税込¥600)





CHAMPAGNE

TORIBAUT ROSE	glass ¥1,636(税 ¥1,800)
トリボー ロゼ	bottle ¥9,090(税 ¥10,000)
TORIBAUT ORIGINE	glass ¥1,363(税 ¥1,500)
トリボー オリジン	bottle ¥7,272(税 ¥8,000)

WHITE

Santa Alicia	glass ¥636(税 ¥700)
Chardonnay	bottle ¥3,636(税 ¥4,000)
サンタアリシア シャルドネ レゼルバ	
	glass ¥909(税 ¥1,000)
Tramin Gewurztraminer	bottle ¥5,909(税 ¥6,500)
トラミン ゲヴェルツトラミネール	
	bottle ¥7,272(税 ¥8,000)
Balan Sauvignon	
balan ソーヴィニヨン	
	bottle ¥9,090(税 ¥10,000)
Laurenz V Charming	
ローレンツ チャーミング	

RED

Terra Quarter pinot noir	glass ¥636(税 ¥700)
テラ クォーティア ピノノワール	bottle ¥3,636(税 ¥4,000)
French Touch merlot	bottle ¥4,545(税 ¥5,000)
フレンチタッチ メルロー	
Glos La Nivardiere Chinon	bottle ¥9,090(税 ¥10,000)
Renaissance	
クロ・ラ・ニヴェルディエール シノン ルネサンス	



food menu

シェフの日替わりランチ

内容はスタッフまでお尋ねください。

¥1,819(税込 ¥2,000)

オムライス (オマールソース)

じっくり炒めた玉ねぎとマッシュルームで炊いたケチャップライスにとろっとろのオムレツと香ばしくソテーしたエビをのせて。

特製のオマールソースでお召し上がりください。

¥1,819(税込 ¥2,000)



ビーフシチュー

こんがりと焼いたお肉をたっぷりの赤ワインとお野菜で煮込みました。

季節のお野菜とほろほろなお肉を自家製デミソースでお召し上がりください。

¥1,819(税込 ¥2,000)



Desert

CHERRY TART

チェリータルト

グリオットを入れた
ピスタチオタルトに
チェリーアイスを添え
ました。

ベリーソースを忍ばせた
球体を割ってタルトと
共にお召し上がりくださ
い！

※チェリーは入荷により
種類が変更になります。



¥1,819(税込 ¥2,000)

CHERRY

frutaE
Omotesando
TOKYO

12 PM



Desert

CANELE PLATE

カヌレプレート

大人気のテイクアウト商品、プレーンのグルテンフリーカヌレと期間限定のマンゴークヌレ2種類を楽しめるプレートです。



¥1,819(税込 ¥2,000)

MANGO

frutaE
Omotesando
TOKYO

12 PM



Desert

BAKED CHEESE CAKE

チーズケーキ

口当たりの軽いクリームチーズを贅沢に使ったグルテンフリーのバイクドチーズケーキ。

チェリーとチーズケーキの相性抜群な一皿をお楽しみください。



¥1,819(税込 ¥2,000)

CHERRY

frutaE
Omotesando
TOKYO

12 PM



Desert

MANGO PUDDING

マンゴープリン

なめらかで優しい
マンゴープリンに酸味の
あるパッションソースが
相性抜群。

甘みの強いフレッシュ
マンゴーも楽しめる
ひと皿になってます。



¥1,819(税込 ¥2,000)

MANGO

frutaE
Omotesando
TOKYO

12 PM



Gelato

お料理・デザートご注文のお客様限定



※種類はスタッフまでお問合せください

シングル ¥400 (税込)

ダブル ¥700 (税込)

GELATO

fruta&
Omotesando
TOKYO

12 PM