



frutas

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 ブレンドコーヒー | (HOT/ICED) | ¥545(税込 ¥600) |
| CAFE LATTE カフェラテ | (HOT/ICED) | ¥636(税込 ¥700) |
| CAPPUCCINO カプチーノ | (HOT/ICED) | ¥636(税込 ¥700) |
| WHITEMOCHA LATTE ホワイトモカラテ | (HOT/ICED) | ¥727(税込 ¥800) |
| HAZELNUT LATTE ヘーゼルナッツラテ | (HOT/ICED) | ¥727(税込 ¥800) |

TEA

| | | |
|------------------------------|------------|---------------|
| TEA ティー | (HOT/ICED) | ¥545(税込 ¥600) |
| ROYAL MILKTEA ロイヤルミルクティー | (HOT/ICED) | ¥636(税込 ¥700) |
| JASMINE TEA ジャスミンティー | | ¥636(税込 ¥700) |
| FLAVORED TEA スタッフにお尋ねください | (HOT/ICED) | ¥636(税込 ¥700) |



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 | ¥818(税込¥900) |
| 自家製レモンスカッシュ | ¥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) |
| ジンジャーエール | ¥636(税込¥700) |
| イヨシコーラ | ¥636(税込¥700) |
| ペリエ | ¥545(税込¥600) |



Alcohol menu

GLUTEN-FREE BEER

| | |
|-----------------------|----------------|
| JADE / 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(税込¥800) |
| フレッシュハーブティーソーダ | ¥727(税込¥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

| | |
|------------------------------|--|
| TRIBAUT ROSE トリポー ロゼ | glass ¥1,636(税 ¥1,800) bottle ¥9,090(税 ¥10,000) |
| TRIBAUT ORIGINE トリポー オリジン | glass ¥1,363(税 ¥1,500) bottle ¥7,272(税 ¥8,000) |

WHITE

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

RED

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



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

MONT BLANC WITH DATTANBUCKWHEAT TEA ICE CREAM

韃靼そば茶アイスの
モンブラン

グラスにはプラリネとブラックベリーのムース。中には、カシスのソースを入れています。
モンブランクリームと一緒に召し上がりください。

¥1,819(税込 ¥2,000)



～ペアリングドリンク～

ホワイトモカ
(HOT/ICE)

¥727(税込 ¥800)



Desert

GENMAICHA AND MATCHA FONDANT CHOCOLATE

玄米茶と抹茶の
フォンダンショコラ

和テイストの一品。
玄米茶の香ばしさとチョコレートの濃厚さを感じられます。
お花の白あん羊羹、花卉や金木犀クランブルの香り、爽やかなマスカット、洋梨ソースとお楽しみください。



¥1,819(税込 ¥2,000)



～ペアリングドリンク～

ロイヤルミルクティー
(HOT/ICE)

¥636(税込 ¥700)



Desert

SWEET POTATO PIE

フロマージュブランに包まれた
スイートポテトパイ

フロマージュブランの
優しい酸味、スイートポテト
の濃厚な甘みが絶妙。
ゆずアイスの爽やかさ、大
芋の香ばしさと塩っ気に、
綿あめのふわふわした食感
が加わることで見た目も味も
楽しめる一皿です。



¥1,819(税込 ¥2,000)

POTATO

fruta
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栗カヌレ2種類を楽しめるプレートです。



¥1,819(税込 ¥2,000)

MARRON

fruta
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

HALLOWEEN

LIMITED EDITION DRINK

マンダリンヨーグルト
ブルーベリーヨーグルト

ハロウィン限定ドリンクです。
オレンジと葡萄の甘みを感じられる中にも、ヨーグルトの酸味を利かせております。
デザートとの相性もお楽しみください。



¥727(税込 ¥800)



LIMITED EDITION TAKEOUT



グルテンフリーの
パンプキンパイ

見た目も可愛く甘さ控えめな米粉のパイです。
温めて食べるとサクッモチっな新しい食感を感じて頂けます。
プレゼントにもオススメです。

¥363(税込 ¥400)



Desert



BLACK SESAME ROLL CAKE

黒猫の 黒胡麻ロールケーキ

ふわふわな米粉のロールケーキ。
バニラを女の子、黒胡麻を男の子に見立て、愛らしい肉球がポイントです。
見て可愛い、食べて美味しい一皿です。



¥1,819(税込 ¥2,000)

ROLL
CAKE

fruta&
Omotesando
TOKYO

12 PM



Desert

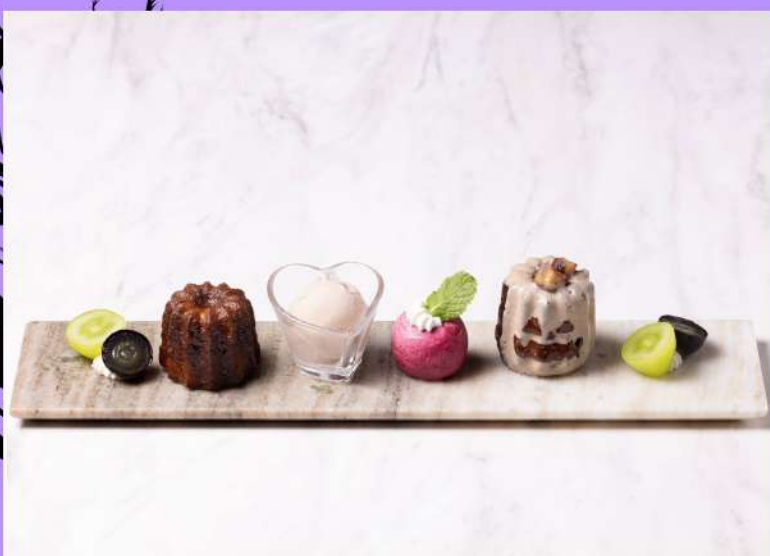


CANELE PLATE

カヌレプレート
～ハロウィンVer～

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栗カヌレ2種類を楽しめるプレート。

栗カヌレをジャック・オー・ランタンに変身させました。



¥1,819(税込 ¥2,000)

MARRON

frutaE
Omotesando
TOKYO

12 PM