



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 ブレンドコーヒー	(HOT/ICED)	¥ 600
CAFE LATTE カフェラテ	(HOT/ICED)	¥ 700
WHITEMOCHA LATTE ホワイトモカラテ	(HOT/ICED)	¥ 800

TEA

TEA ティー	(HOT/ICED)	¥ 600
JASMINE TEA ジャスミンティー	(ICED)	¥ 700

SOFTDRINK

イチゴミルク	¥ 900
ミックスベリーソーダ	¥ 900
オレンジジュース	¥ 700
グレープフルーツジュース	¥ 700
ジンジャーエール	¥ 700



Dessert

STRAWBERRY RARE CHEESE CAKE



いちごの
レアチーズケーキ

優しくなめらかな食感が特徴で、イチゴの風味が存分に楽しめます。

スポンジケーキのふんわり感と、レアチーズのクリーミーさがマッチしている一皿になっています。

税込 ¥2,000

STRAWBERRY

fruta&
Omotesando
TOKYO

11 AM





Dessert

STRAWBERRY CHIFFON CAKE

いちごのシフォンケーキ

ふわふわのスポンジ生地
と、甘酸っぱいイチゴの香
りが口いっぱい広がる、
淡いピンク色が可愛らしく
テーブルを華やかに彩るよ
うなスイーツです。。

税込 ¥2,000



STRAWBERRY

fruta&
Omotesando
TOKYO

11 AM



Dessert

CANELE PLATE

カヌレプレート

フォンダンショコラのような生チョコカヌレに香ばしいナッツの風味とコーヒーの苦みが特徴のムースは相性抜群。様々な要素が調和した、奥深い味わいのデザートとなっております。



税込 ¥2,000

CHOCOLATE

fruta&
Omotesando
TOKYO

11 AM



Morning

FRUTA&'S ACAI BOWL

fruta&'s アサイーボウル

栄養満点のカカオニブ入り自家製グラノーラ、プロテイン豊富なギリシャヨーグルト、新鮮なフルーツをふんだんに使用した

【fruta&'s アサイーボウル】サクサクのグルテンフリーマカロンが加わり、食感のアクセントを楽しめます。

ポリフェノールやオメガ3,6,9を多く含むアサイーは栄養価が非常に高く、健康的で美味しい、見た目も華やかな一品です。



税込 ¥1,800



ACAI BOWL

fruta&
Omotesando
TOKYO

9 AM



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

11 AM



Take Out

MACARON

いちごのマカロン

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
お召し上がりください。

¥300～



STRAWBERRY

fruta&
Omotesando
TOKYO

1P	¥300
2P	¥500
3P	¥800