



You are what you eat.

あなたは
あなたの食べたものでできている

Hachi go cafe

8

5



Anti-Aging

85プレート

2,000yen (税込)



(画像はイメージです。時期によって内容は変わります)



味噌豆乳ポタージュ

お野菜・味噌・豆乳など10種類以上の食材を使用

鶏ハムと玄米もちむぎご飯のサラダボウル

-自家製バルサミコ酢ドレッシング添え-
もち麦と塩麴を加えて炊き上げた玄米
低温調理でしっとりと仕上げた、塩麴の鶏ハム
季節のお野菜

ミニ85スムージー

(アボガドとズッキーニと小松菜)
甘酒+オートミル+バナナ使用の腸活スムージー

本日のミニスイーツ

-3種類の盛り合わせ-
+500yenで-halfカットに変更できます

お飲みもの

珈琲・紅茶・ハーブティーに中からお選び下さい

スムージープレート

2,000yen (税込)



(画像はイメージです。時期によって内容は変わります)



食べる85スムージー

(アボガドとズッキーニと小松菜)

甘酒+オートミル+バナナ使用の腸活スムージー

米粉パン

山形県産の米粉を100%使用の、もちもちパン

鶏ハムとお野菜サラダ

-自家製バルサミコ酢ドレッシング添え-
低温調理でしっとりと仕上げた、塩麴の鶏ハム
季節のお野菜

味噌豆乳ポタージュ (ミニ)

お野菜・味噌・豆乳など10種類以上の食材を使用

本日のミニスイーツ

-3種類の盛り合わせ-
+500yenでハーフカットに変更できます

お飲みもの

珈琲・紅茶・ハーブティーに中からお選び下さい

85スムージー

700yen (税込)

～豆乳クリーム塩ナッツ添え～

ダブルベリー

いちごとブルーベリーの
爽やかな甘酸っぱさ

桃と、マンゴー

濃厚なマンゴーと桃で
フルーティーな味わい

きなこ、デーツ

黒糖のようなコク深い甘みと
きなこの風味豊かな味わい



スイートポテトと、かぼちゃ

さつまいもとかぼちゃの
こっくりした味わい

ズッキーニと、枝豆

あっさりしたズッキーニに
枝豆でさっぱりした飲み心地

アボガドと、バナナ

クリーミーなアボガドのまろやかな味わい



トッピング

+200yen (税込)

豆乳クリームをバニラアイスに変更出来ます

甘酒+オートミル+バナナで
健康や美肌につながる
腸活スムージー



ほんのり甘みのある米麹甘酒を使い、砂糖不使用
ごろごろ混ぜて、スプーンでお召し上が下さい。



Sweets plate
 スイーツプレート
 ~豆乳クリーム塩ナッツ添え~

1,250yen(税込)
 お好きなスイーツと
 お飲み物をお選びください

珈琲とのセット
 1,150yen(税込)

小麦粉を使用しない
 グルテンフリーのスイーツ
 てんさい糖使用

発酵バターのパウンドケーキ
 (日替わり)

チーズケーキ

イタリアンプリン
 ※カットしてお出しします



3種類をハーフカットで・・・



Sweets plate 3
 スイーツプレート3
 ~豆乳クリーム塩ナッツ添え~

1,500yen(税込)
 お好きなお飲み物をお選びください

珈琲とのセット
 1,400yen(税込)

Drink

体に優しい、オリゴ糖を含んだ「てんさい糖シュガー」使用



85ブレンド珈琲 600yen (税込)

カプチーノ 700yen (税込)

コロンビアとグアテマラ産の豆を8:5でブレンド
良質なコクとまとやかな口当たりに
フルーティーな酸のバランスが平凡なブレンド珈琲



85ハーブティー 800yen (税込)

アンチエイジングのルイボスは発酵茶
サフラワーにローズレッドをオリジナル紅蓮度
美容効果UPのたっぷり2杯分



お抹茶ラテ 700yen (税込)

ふわふわファームミルクに濃いめのお抹茶
贅沢な深みのある抹茶ラテ



スパイシーチャイ 700yen (税込)

シナモン・カルダモン・クローブ・しょうが
スパイスと程よい甘さのミルクティー



ほうじ茶ラテ 700yen (税込)

ふわふわファームミルクの甘さに
香ばしいほうじ茶の香りが漂うほうじ茶ラテ



ミルクティー 600yen (税込)

アッサムとカカオに
ほんのリバニラが香るミルクティー



アイスクリーム

バニラ 300yen (税込)

お抹茶 400yen (税込)

ほうじ茶 400yen (税込)



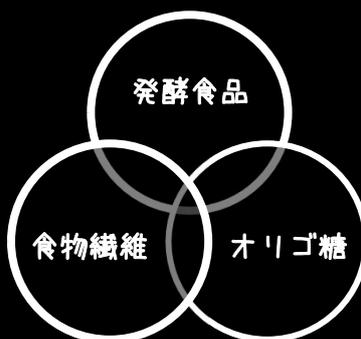
甘酒と豆乳ラテ 700yen (税込)

甘酒と豆乳を絶妙な割合でブレンド

未来のあなたの体をつくるのは、 今、あなたが食べている物

「発酵食品」×「食物繊維」×「オリゴ糖」で
健康や美肌につながる腸内環境を整える

「腸活」



(発酵食品)
甘酒・味噌・酢・チーズなど

(オリゴ糖)
フルーツ、てんさい糖など

(食物背に)
オートミル・根菜など

発酵食品と一緒に、食物繊維・オリゴ糖を
摂取することで
より効果がアップすると言われています。

日替わりで白湯をお出ししています



胃腸の働きをよくし、疲労回復効果のある
カルダモン・クローブなどの白湯をお出ししています。
お熱いですが、ゆっくり冷ましなが
ら
香りと共に楽しみ下さい



Hachi go cafe

8
5



Anti-Aging



茶蔵さんの茶葉を使用しています



平凡珈琲さんの豆を使用しています



中道源蔵茶舗さんの茶葉を使用しています



重武農園さんの野菜を一部を使用しています