

SEASON THEME

2019.March-G.W

3月～G.Wのシーズン限定メニュー

美腸協会コラボランチ 春野菜のちらし寿司（ドリンク、味噌玉付き） ¥1400



季節の発酵ドリンク

太りにくいビーガン、グルテンフリー

グルテンフリー



いちご甘酒スムージー¥800



スピルリナローズスイーツ¥680+税



ベリーシフォンケーキ¥390+税

＝腸内環境を整える（美腸活）

＝風邪をひかない、花粉症に備える。

冬、体内に溜め込んだ老廃物をデトックスすると言われる、L for You オススメの旬野菜、発酵食品をランチプレート,スイーツにも積極的に使っています。（写真はイメージで、実際とは異なる場合があります。）

