

SUSTAINABLE DEVELOPMENT GOALS



ラトリエ ドゥ ミ「べんとや」は
持続可能な開発目標 (SDGs) を支援しています

ラトリエ ドゥ ミ「べんとや」の取組のひとつとして、
ゴミ削減のご協力をお願いしております。
お弁当ご購入の際、容器をご持参いただきますと、
50円を割引いたします。

- お弁当容器のサイズは、表紙をご参考ください。
ほぼ実寸の画像です。
- お弁当はその場でお詰めいたします。

THU → OPEN 11:00
SUN ← CLOSE 15:00

営業時間

木金土日 11:00~15:00

営業日・時間は、SNSでご確認ください。
イベント出店などで臨時休業する場合がありますのでご了承ください。



Facebook
L'atelier de Mie | Facebook



Instagram
instagram.com/mizuekano/

※お弁当、ベジバーガーなどのランチメニューは、2時間以内にお召し上がりください。
※UberEatsでのご注文は、営業時間内(木金土日11:00~15:00)でお願いいたします。

MON → OPEN 9:00
SUN ← CLOSE 16:00

予約販売

月~日 9:00~16:00(お渡し時間)

お渡し日の前日15時までにご連絡ください。
HPのお問い合わせページ、
メール、SNSのメッセージ、電話で承っております。

※料金はすべて税込価格です。
※写真はイメージです。

ラトリエ ドゥ ミ「べんとや」

tel 090-7880-5099

京都市北区鞍馬口通新町東入る下る
長乗東町214-10 京町家Ori Ori内

HP : <https://latelierdemie.jp>

Blog : <https://ameblo.jp/latelierdemie>



お料理からできる楽しいこと。
ラトリエドゥミ「べんとや」の
プラントベースメニュー

L'atelier
de Mie

プラントベースとは
「植物由来のものを多く摂るよう心掛ける」
というカジュアルでポジティブな
考え方のことです。



●メニューはすべてプラントベースです。
●Uber Eatsからもご利用いただけます。
※店頭価格とは異なります。

¥850(メイン単品¥430)

お弁当

日替わりのベジおかず3~4品、
玄米ご飯がつきます。ビーガン対応。



ソイミートバーグ弁当

大豆ミートと豆腐をベースに、調味料やスパイスを加えて作ったオリジナルベジバーグです。



ソイミートメンチカツ弁当

生タイプのソイミートにキャベツをたっぷり加え、ふんわりした口当たり仕上げました。



オートミールバーグ弁当

オートミールをゆっくり炊き上げて作ったクリーミーなハンバーグです。



おからナゲット弁当

おからと豆腐、米粉で作るナゲットは野菜も入ってふんわりしっとり洋風がんとどきのような味わい。



ひよこ豆の春巻き弁当

ひよこ豆のミンチがたっぷり入った春巻きは満足感あり。



ソイミートから揚げ弁当

ソイミートをからりと揚げ、スイートチリソースをからめました。

その他メニュー



ベジバーガー ¥660

大豆ミートと豆腐をベースに、調味料やスパイスを加えて作ったパティを新鮮野菜、自家製豆腐マヨとともに特注スペルト小麦のパンズに挟みました。ビーガン対応。



ファラフェルサンド ¥660

中東由来のビーガンサンドイッチ。ひよこ豆とスパイスで作るコロッケ(ファラフェル)と新鮮お野菜、自家製豆乳ヨーグルトソースを特注のスペルト小麦入りピタパンにはさみました。ビーガン対応。



ベジタリアンキッシュ ¥600

お豆腐ベースの生地に練りごま、しょうゆなどの調味料と玉ねぎなどの野菜と玄米ご飯をたっぷり加え、食べ応え満点のキッシュです。タルト生地はグルテンフリー。ビーガン対応。

ベジバーガー&日替わりサラダセット ¥1,040

ファラフェルサンド&日替わりサラダセット ¥1,040

ベジタリアンキッシュ&日替わりサラダセット ¥980

日替わりサラダ ¥480



スイーツ

米粉のクッキー ¥360 (イチゴ・レモン・抹茶)

古代小麦のクッキー ¥360

キトルシロップのクッキー ¥360

フロランタン ¥360

