

Salad



使用している野菜

エディブルフラワー/デトロイト/ピノグリーン/レッドオーク/ターサイ/ルッコラ/レッドマスタード/レッドロメイン/ミズナ/からし菜/スピナッチ/豆菜/その他フルーツ

#03

カフェドミューサラダ
810円フルーツと野菜を楽しめる
彩り豊かなサラダ

甘酸っぱいラズベリードレッシングが決め手。豊橋名産のエディブルフラワーを使用した鮮やかなサラダは、まるで“お花畑”のよう。アーモンドがトッピングされ、見た目・味・食感で楽しめる一品。

Comment

WINE DINING MU

スタッフ 杏純さん ▶P.58へ

有機野菜を使ったフルーツたっぷりのサラダで身体にも良いです!!



#01

ベジモカウダ
Full 980円 Half 680円お店自慢の“ベジモ産”旬野菜を
たっぷり召し上がれ

野菜ごとに火の通し方、切り方、調理方法を変えることで、その時期に採れる旬の野菜たちの味を引き出したベジモオリジナルバーニャカウダ。ソースはアンチョビと豆味噌ベジの2種類からお好きな方をチョイスして。

Comment

ベジモやさい食堂

看板娘 REINAさん ▶P.58へ

ベジモ畑で採れた新鮮野菜と元気で明るいスタッフがお待ちしております!!



使用している野菜

キャベツ/便利菜/赤カブ/蓮根/人参/白菜菜花/里芋/さつま芋/じゃが芋/茎ブロッコリー/※内容変更の場合あり

Bagna Cauda



Healthy

カラダ喜ぶ

Vegetable

野菜料理

#02

ビストロランチ
ブッフェ 2,280円彩り鮮やかなブッフェに
地元の春野菜を並べて

ブッフェコーナーには四季折々の野菜をふんだんに取り入れた7種類のサラダやスープが並び、メイン料理はパスタ、肉、魚、カレー、サラダより1品をセレクトできる。オープンキッチンから届く出来立てをどうぞ。

Comment

THE GARDEN RESTAURANT&BAR

スタッフ 河原崎友美さん ▶P.58へ

三河の野菜は甘くて鮮度が高いものばかり。私もファンの一人です。



Delicatessen

使用している野菜

ヒヨコ豆/インゲン豆/枝豆/アボカド/カボチャ/エリンギ/椎茸/しめじ/舞茸/キノア/赤キャベツ/オニオン/パセリ/トマト

デリカテッセン4種
盛り合わせ

1,166円

ブライズオリジナル野菜デリを
4種類楽しめる前菜盛り

前菜やお酒のおつまみとして人気のアボカドと色々豆のマリネ、カボチャとナッツ・クリームチーズのマッシュサラダ、話題のスーパーフード・キノアとキノコのマリネなど、色とりどりの豊富な野菜デリが楽しめる。

Comment

THE BRIDES BRIDGE

スタッフ チエゴさん ▶P.58へ

4種のデリでたっぷりの野菜をラクに楽しく摂れて、野菜不足を解消できます。



使用している野菜

カラフル人参/フルーツカブ/トマト/大根/レタス/その他旬の野菜



Lunch Buffet