

▼ 焼き菓子

白砂糖を使わずに、道産小麦や米粉で甘さ控えめに仕上げた、毎日食べたい安心おやつ。旬の食材を取り入れています。

マフィン・ケーキ ¥350～



スコーン ¥300～



クッキー ¥300～



季節・記念日のギフトに



▼ 季節のジャム

余計なものは一切加えず作った身体に優しい季節のジャム。朝食のおともに、お菓子作りにも。

各種 ¥600～



▼ オリジナルソルト

3種のソルト(ハーブ、スパイス、ハイビスカス)はatelier翠のオリジナルブレンドです。

各種 ¥450



▼ 自家製酵母パン



自家製の天然酵母を使った食パンやカンパーニュ、ベーグルやおかずパンなどをお作りしています。ご予算に合わせた詰め合わせや定期購入も承っております。

- ベーグル ¥300～
- ミニ食パン ¥400～
- カンパーニュ ¥500～ etc.

自家製酵母パンお任せ詰め合わせ



カンパーニュ、食パン、おかずパンなどお任せのパン詰め合わせは2,000円～となります。ご予算に合わせた詰め合わせも承ります。ご相談ください。冷凍での郵送も可能です。

2,000円～

▼ ランチボックス



和食の合言葉「まごわやさしい」メニューを中心に、ハーブ、マクロビोटック、薬膳、発酵食品など様々なメソッドの“いいところ取り”で調理しています。

旬の食材を大切に使っているのでメニューはその都度変わります。

おひとつ1,100円～(2個-)

▼ 一日一組限定ランチ お一人様2,000円(2名様-)

旬の食材を大切にしたボリュームたっぷりのお食事にデザート、ドリンク付きのランチ。ご予約制の貸し切りで、一日一組限定です。

メニューは完全お任せとなります。アレルギー等のご予約時にご相談ください。

3日前までに
ご予約ください

ディナー利用
ご相談ください



▼ ランチ付きセミナールーム

ランチ付きのセミナールームとしてもご利用いただけます。テレビやスクリーン、プロジェクターもごございます。ヨガや勉強会、ワークショップなどにご活用いただいております。



※キャンセルについて

当店は完全予約制で承っておりますため、キャンセル料を設定しております。お客様に満足してご利用いただくため、ご理解のほどよろしくお願い申し上げます。

■8名様以上のご予約の場合
5日前 50%
1日前 80%
当日 100%

■7名様までのご予約の場合
3日前 50%
1日前 80%
当日 100%