



THE GIFT
IZUMO
HERB & LOCAL FOOD

FOOD MENU

出雲地方の薬草や和洋のハーブ、風光明媚な山陰地方の海の幸や山の幸、地球環境に考慮した植物由来の食材を使用したヘルシーメニューが楽しめます。

Rice burger ライスバーガー〈スープ付き〉

島根県産の黒米・赤米・発芽玄米をミックスしたライスプレートにこだわりの食材をサンドしました。

- 自家製大豆ハンバーグ〈トマト&紫蘇ソース〉 **VEGAN** 1,100 yen
- 自家製大山ハーブ鶏ハム〈ネギ&ガーリック味噌〉 1,100 yen

TOPPING

- アボガド 100 yen
- ヴィーガンチーズ 100 yen

Local food and Salada bowl 地元食材のどんぶり〈スープ付き〉

山陰地方の食材と季節のお野菜を使用したサラダ感覚のライスボウル。+200yenでカリフラワーライスに変更できます。

- 隠岐アラメとやわらか豆腐 **VEGAN** 985 yen
- 自家製大豆ハンバーグ〈トマト&紫蘇ソース〉 **VEGAN** 1,280 yen
- 境港サーモンとアボカドのポキ風 1,435 yen
- 隠岐寒シマメ(スルメイカ)の肝醤油漬け 1,650 yen
- 自家製大山ハーブ鶏ハム〈ネギ&ガーリック味噌〉 1,280 yen

TOPPING

- 鶏ハム 300 yen
- アボガド 200 yen

サイドメニュー 〈セット100円引き〉

- 具沢山スープ **VEGAN** 435 yen
- ハーブローストポテト **VEGAN** 435 yen
- ミニサラダ **VEGAN** 385 yen
- 自家製鶏ハム 465 yen

ハーブティ 飲み放題 ※ランチタイム(11:00~14:00) フードメニューご注文の方に限ります。

- 飲み放題60分 550 yen

メニュー料金は全て税込価格です。

店内が混雑している場合、お食事を済まされた方は、他のお客様へのご配慮をお願いいたします。



THE GIFT
IZUMO
HERB & LOCAL FOOD

DRINK MENU

出雲地方の薬草や和洋のハーブ、風光明媚な山陰地方の海の幸や山の幸、地球環境に考慮した植物由来の食材を使用したヘルシーメニューが楽しめます。

DESSERT VEGAN

- ソイクリーム バトンケーキ 430yen~
島根県産米粉使用のグルテンフリーの生地に多彩な豆乳クリームをトッピング! ギルトフリーのデザートをお楽しみください。
- パフェ on バトン 935yen
自家製アイスクリームとバトンケーキの両方を楽しめる幸せな一皿。
- 自家製ヴィーガンアイスクリーム 550yen
- 出雲薬草抹茶 アフォガード 660yen

THE GIFT ORIGINAL DRINK

- 出雲薬草抹茶 550yen < cold 600yen >
国産抹茶に出雲国風土記掲載植物まこも・葛・桑のパウダーを入れたオリジナル抹茶。
- 出雲クラフトコーラ 550yen < hot / cold >
たっぷりのスパイスにまこもパウダーをプラスした手作りコーラ。
- 抹茶豆乳ラテ 660yen < cold 710yen >
- 出雲クラフトコーラフロート 850yen
- 抹茶スムージー 770yen
- 豆乳チャイ 660yen
- 抹茶レモネード 660yen < cold 710yen >
- タンポポコーヒー 550yen

POT

- 出雲ハーブオリジナルブレンドティ ポット 880yen
松江市で有機栽培されている宝箱さんの茶葉使用。
まこもの葉とべにふうき緑茶
黒文字と番茶
ビューティハーブとべにふうき紅茶
- 季節のフルーツティ ポット 1,285yen
有機和紅茶にフルーツが入った贅沢なティタイム。
ビューティUP
ベリーベリー

ORGANIC

- オーガニック紅茶 ポット 770yen
- オーガニックコーヒー 550yen < cold 600yen >
- オーガニックリンゴジュース 550yen

ALCOHOL

- 有機農法ビール 660yen
- オーガニックグラスワイン(赤・白)イタリア 660yen

メニュー料金は全て税込価格です。

店内が混雑している場合、お食事を済まされた方は、他のお客様へのご配慮をお願いいたします。