

Green Kitchen SUBACO

地野菜を食べる。

地元の自然、地元の農家さんが育んだ
季節の野菜をふんだんに使った「巣箱テロワールサラダ」

(テロワールはフランス語で「その地のあらゆる自然」)

元フレンチシェフ・パティシエが手掛けるスイーツ。

Green Kitchen SUBACO から
からだと心に優しい一皿をお届けします。

2021 9.5 SUN

OPEN

Green Kitchen SUBACO (グリーンキッチン巣箱)

店舗情報 〒617-0814 ☎0120-811-731
京都府長岡京市今里西ノ口13-1 ラ・グラシェーズ1F



Green Kitchen SUBACO

MENU

LUNCH
&
CAFE



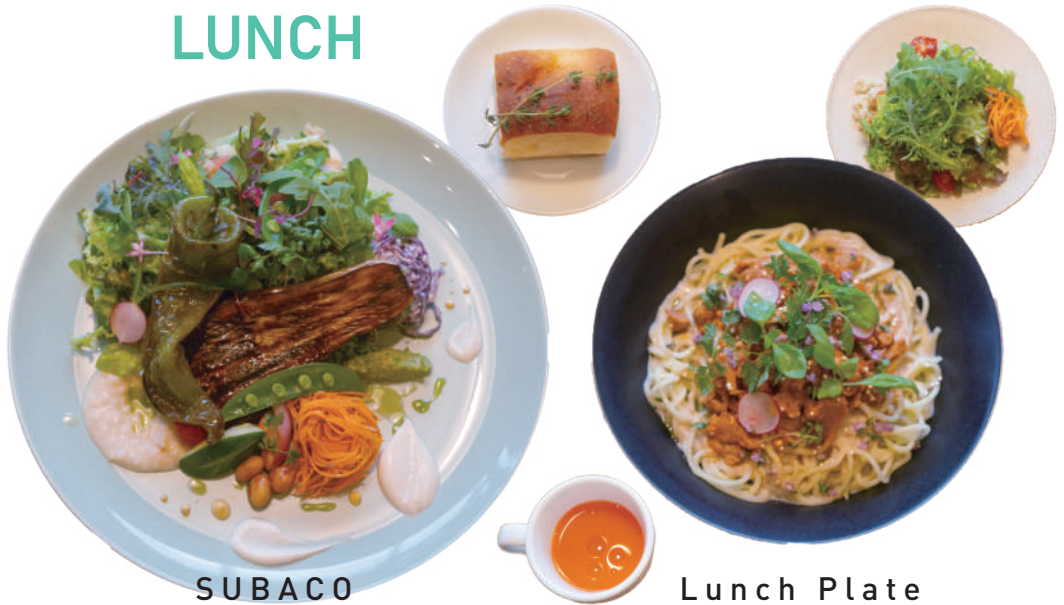
TAKEOUT OK!

OPEN
11:00 - 17:00
[LO16:30]

水曜定休

9/5 sun
先着50名様
巣箱オリジナルトート
& 焼菓子
プレゼント

LUNCH



SUBACO
Salade du terroir
[巣箱チロワールサラダ]
パン・スープ付き

9/5

国産鶏もも肉のポワレと
大原野でとれた丸茄子と万願寺唐辛子のサラダ

1,500yen
[税込]

Lunch Plate
Monthly change
[月替わりプレート]
サラダ・パン・スープ付き

9/5

フレンチ風ビリ辛担々麺
(麺はひよこ豆でつくったパスタ)

1,250yen
[税込]

DESSERT



CAKE
Others Type

540yen~
[税込]

数種類のケーキをご用意しております

CAFE



Latte
550yen
[税込]

ソフトドリンクも有
350円~(税込)



自家製
ジンジャーエール
600yen
[税込]



アレルギーや
ビーガン対応ケーキも有
900yen[税込]

Ryota Kishiyama
岸山了太

有名レストランや迎賓館、一流ホテルで料理人・パティシエとして経験を積む。
トックブランシュ国際クラブに所属。

