他エリア

自然のごはん&ベジバーガー カフェsimme

グルメ

十古

旃設

体験

苯史伝統

その他

所在地

Email

516-0072 三重県伊勢市宮後3丁目9-22

TEL&FAX 0596-65-7821/ 営業時間 OPFN11:45-17:3

OPEN11:45-17:30オーダーストップ

info@simme.jp

MAP番号 担当者名

北島 真里奈 木曜、月1~2回不定休

定休日 木曜、 HP http:/

http://simme.jp/

<施設概要>

伊勢志摩で数少ないベジタリアン&ヴィーガンカフェ。

「え?これ本当にお肉や乳製品を使ってないの?!」という驚きと喜びを多くの方に体験していただきたいと思っています。

メニューは、お肉や魚を使わなくても楽しめ、ボリュームにも満足できるベジバーガーや、ランチプレート、ケーキセットなど。連日ランチタイムには満席となり、繁忙日には2時間待ちの行列もできるほどたくさんの方にご来店いただいております。

伊勢志摩地方は松阪牛や魚介類がブランド食材となっていますが、実は、伊勢神宮へ参拝される方の中には、お肉や魚などを食べない「純菜食料理」を求めていられる方も多いのが実情です。そのような需要もあり、地元だけでなく全国からも足を運んでくださり、ベジタリアン人口の多い外国人観光客の方にも好評です。 (店内に英語メニュー有り)

【店舗は築50年以上の民家を改装したおしゃれな店内】

自然素材での壁塗りや床など「自分たちでできるところは自分たちで」の思いと、ゆったりとした空間づくりを大切にしています。

店頭では、オーガニック食材なども販売しています。

伊勢にお越しになられた際には、「自然食はおいしくない」という**イメージを覆すような安全安心の「おいしいヴィーガン料理」**を体験していただきたいです。

<主要商品、サービス>

すべての料理やデザートは、食材に安全安心なものを厳選し、野菜や大豆、穀物などをたっぷりと使用。お肉や魚を一切使用しないおいしいヴィーガン料理です。

●一番人気は、「マイベジ定食」

- ・ショーケースからお好きな「ベジおそうざい」が2品以上選べる
- ・ヘルシーで安全安心なのにボリュームがある
- ・全品手作りでとても手間が掛かっているが、1,080円~とリーズナブル
- 三重県産・無農薬栽培の玄米ごはん・本日のメイン・本日のベジスープ・本日のおそうざい2品などがセットになります。

●外国人のお客様に一番人気は、ベジバーガーセット

「お肉や乳製品を使わなくても、バーガーができるんですね!」という感想をたくさんいただいております。

【ベジバーガー】テイクアウトOK

- \cdot 三重県産 \cdot 無農薬栽培の玄米ごはんに、伊勢志摩アオサ入りの野菜かきあげを挟んだ「和風ブラウンライスバーガー」
- ・お肉を使わず、大豆のミンチと自家製ベジデミグラスソースでジューシーに仕上げた「自家製豆乳クリームチーズ&アボカド入り 大豆バーグのデミベジバーガー」(天 然酵母ベーグル使用)
- ・ザクザク&ジューシーなくるまふカツや焼き野菜をはさんだ「くるまふカツと焼き野菜のベジバーガー」(天然酵母ベーグル使用)



<サミット限定商品> <パンフレット情報>