

144
食目

ヴィーガン料理が楽しめる可愛い洞窟カフェです♪



有機ペネ豆乳グラタンプレート



ソイ唐揚げとファラフェルののっけご飯



今回ご紹介するのは、町坪にあるヴィーガン料理が人気の「TEEDA」さん。卵や肉、乳製品などの動物性食品を使用しないヴィーガン料理を中心に提供しています。店内に入ると、思わずおっと声をあげてしまうくらいお洒落な空間でワクワクします。SNSでは「洞窟カフェ」としても話題で、たくさんの人が訪れているそうです。

メニューの中で特に女性に人気だという「有機ペネ豆乳グラタンプレート」(税込1,750円)をオーダーしました。グラタン、食パン、サラダ、ドリンクがセットになっています。グラタンに使用するチーズは、ヴィーガンチーズとセルロース不使用チーズの2種類から選択できます。野菜がゴロゴロ入ったグラタンには、植物性でライトなヴィーガンチーズを使用しているため食べやすく、大豆ミートを使用したミートソースとの相性は抜群です。

「ソイ唐揚げとファラフェルののっけご飯」(税込1,700円)は、地元で採れた無農薬野菜を使うようにしているようで、10種類以上の野菜が色鮮やかで見た目◎です。大豆ミートを使った唐揚げは見た目も食感もまるで鶏の唐揚げ! とってもヘルシーで食べごたえもあります♪店内のほとんどのメニューはテイクアウトが可能ですので、おうちでもヴィーガン料理を楽しんでみてください!

※ファラフェルとは中東のスパイシーなコロケのことです。

イチオシ

食後のスイーツに「ヴィーガンマフィン」(税込450円~)をオーダーしました。種類は、キャラメルナッツやクランブルチョコチップなどがあり、旬の果物を使用するので季節ごとに違った味のマフィンが堪能できます。是非お気に入りのマフィンを見つけてみてください!



ヴィーガンマフィン(キャラメルナッツ)

Shop Information

TEEDA

〒670-0984 姫路市町坪440-1

TEL 079-299-5860

営業時間 平日 12:00~17:00(ランチはL.O. 14:30)

土・日・祝日 12:00~18:00

(ランチはL.O. 14:30)

定休日 火・水曜日

HP <https://teedatur.wixsite.com/teedacafe>