



Food フード

名物!! GROWERSプレート フル 1600 / ハーフ 1000

大きなプレートいっぱいにお野菜と小皿料理とふんだんにお野菜を並べた名物メニューです!

ピザ窯で! 本日のお野菜瞬間焼きサラダ 800

その日に仕入れたお野菜を500℃のピザ窯で香ばしく焼き上げました。

GROWERSガーデンサラダ フル 800 / ハーフ 500

お野菜350g以上!一日に必要なお野菜をこれひとつで。

お野菜たっぷり! グリーンポタージュカレー 780

ホワイトカレーに10種のお野菜をたっぷり入れました。

窯焼きピッツァ

Pizza

マリナーラ -加藤農園のトマトソース- 950
地元農園のトマトとにんにくとハーブのピッツァ。

マルゲリータ -加藤農園のトマトソース- 950
自家製トマトソースとモッツアレラチーズ、バジルの王道ピッツァ。

ホワイトマルゲリータ 1080
フレッシュトマトとモッツアレラチーズが主役のマルゲリータ。

クワトロフォルマッジ 1280
4種チーズの織りなすハーモニー。練馬蜂蜜と一緒に。

練馬味噌とルジャンボンのベーコンのミートピッツァ 1080
都内唯一の味噌蔵「糀屋三郎衛門」の味噌と、
大泉学園「ルジャンボン」のこだわりベーコンでつくりました。

旬のお野菜たっぷり! GROWERS PIZZA 1380
季節ごとに違った味わいを楽しめる、サラダピッツァ!

パン

Bread

GROWERSオープンサンド 880
自家製ラゲースソースとお野菜、チーズをたっぷりのせました!

ベーコンエッグチーズトースト 500
卵と濃厚チーズは相性抜群! ハーブ塩の風味がアクセント。

パスタ

Pasta

練馬名物 大根とツナのスパゲティー 850
練馬の学校給食オリジナルメニューをプロの味に。

練馬野菜と海老のペペロンチーノ 950
たっぷりの地野菜を入れた具沢山のパスタです。

菜園風パスタ 1080
尾崎農園の採れたて野菜を自家製トマトソースで。

練馬野菜のボロネーゼ 1080
ごろごろ練馬野菜とショートパスタを自家製ラゲースソースと一緒に。

ラムのラゲースソースペンネ 1180
ラム好きにおすすめ! 濃厚なソースを絡みの良いペンネで。

越中屋豆腐店の豆乳カルボナーラ 1180
練馬の「越中屋豆腐店」の豆乳でつくったカルボナーラ。

Drink Set ALL +280

- コーヒー Hot / Iced
- オーガニックダーズリン Hot
- オーガニックピーチジンジャー Iced
- オーガニックデトックス ノンカフェイン Iced
- りんごジュース
- 自家製ジンジャーエール よりお選びください



Dessert

自家製デザート

フラワーパークパフェ 780

エディブルフラワーやローズヒップゼリー、お野菜のスポンジケーキなど
見ても食べても楽しいオリジナルパフェ。

エスプレッソをふんだんに使ったティラミス 680

当店のエスプレッソをふんだんに使った、甘すぎないティラミス。

お野菜のカタラーナ 680

お野菜を練りこんだ濃厚なブリュレをひんやり固めたスイーツ。
まったりしたアイスのような食感とカラメルの香ばしい風味を一緒にどうぞ。

コーヒーゼリーと自家製マスカルポーネアイス 600

当店自慢のコーヒーの味わいがギュッとつまったデザート。

本日のシフォンケーキ ※詳しくはスタッフまで! 580

旬のお野菜、フルーツを生地に練りこみました。

季節のフルーツドルチェピッツァ 700

サクッとした生地に季節のフルーツをたっぷりのせたデザートピッツァ。

本日の自家製焼き菓子アソート 480

全てお店で焼いています!よくばりな盛り合わせ!
(スコーン、フィナンシェ、ビスコッティ、プチブッセ、クッキー)

Drink Set

右記よりドリンクを
お選びください

ALL +280

・コーヒー Hot / Iced

・オーガニックダーズリン Hot

・オーガニックピーチジンジャー Iced

・オーガニックデトックス Iced
ノンカフェイン

・りんごジュース

・自家製ジンジャーエール