

OPTIMUS café  
夏の新品 プレスリリース

【地球や動物の命を考えるカフェの緑生い茂る夏のブッダボウルとシーズナルドリンク！！】



OPTIMUS café は昨年 8 月に大阪・北浜にオープンした地球と動物、人間の健康を考えるミートレスカフェ！

動物性のお肉を使わないヴィーガン、ベジタリアン料理は一見物足りないイメージもありますが、週末は朝から多くの来客でにぎわっており、ロケーション、味共に徐々に浸透しつつあります。

天気の良い日にはリバーサイドのテラス席を求めて来店されるお客様も多いです！

OPTIMUS café では季節のブッダボウルを四季に合わせて提供しております。

\* **ブッダボウル**…ブッダボウルとは、野菜・穀物・ナッツなど多彩でヘルシーな食材を盛り合わせ丼のこと。菜食が仏教の精進料理を連想させることや、盛られた食材がふっくらした仏陀のおなかのように見えることからこの名がついたとか。“ヴィーガンボウル”などとも呼ばれています。



(写真は春のブッダボウル)

春は梅のフムスや、菜の花を使用した春の訪れを感じるブッダボウルでしたが、夏は緑が生い茂る森をイメージした一品になっております！！

**【夏のブッダボウル】 ¥970(税込み)**

夏の暑さを吹き飛ばす鮮やかな緑のコントラストが美しい一品！

もちろんヴィーガンでありながら、カリフラワー、ひよこ豆、豆腐など、植物性の高タンパク質な食材を盛りだくさん！

また、スーパーフードのケール、上質な食物性油脂を持つアボカドを半身使っております。

また、熱中症などで、脱水症状が心配になる季節、グリーントマトのピクルスは口の中で弾けるみずみずしきで、水分補給、塩分補給を助ける夏のブッダボウルです！



また、夏のドリンクも鮮やかな緑が涼しげな

**【BE HYDRATED】**

**ソルティーライムスムージ**

効果：抗酸化作用、アンチエイジング、糖尿病予防、熱中症予防、疲労回復、消化促進

など、夏の暑さに負けない体づくりをサポートします！！

キウイをベースにさわやかな香りのライムと少し岩塩を入れた、カクテルの様なスムージーに仕上がっています。



また、夏のナイト営業も始めるにあたってオリジナルモクテル、カクテルを提供します！  
フルーツのフレッシュさとハーブの奥深い香りで夏の暑さを乗り切りましょう！