



グレースで食べると 元気になるかも？



体に良いこだわりの水

逆浸透膜は水処理に使う、ろ過膜で通常のフィルターでは取り除くことができないイオンや金属、ウイルスなど、ほとんどの不純物を除去します。さらに、その水をナノバブル水生成器に入れることで美肌効果や腸内環境を整えるナノバブル水ができます。逆浸透膜水を使用したナノバブル水は、グレースグループのビオグレースにてつくられております。そんな体に優しい水を仕込み・調理・飲料すべてに使用しています。

地中海の天日塩

地中海の天日塩は、ヨウ素、フッ素、マグネシウム、カリウムが主成分でミネラルが豊富です。特にマグネシウムの含有量が30%以上と高く、そのため、まろやかな旨みがあり、塩味の角がなく、さまざまなお料理を引き立てます。



自然農法の野菜

私たちの農場「グレースファーム」では自然農法で野菜を作っています。環境の負荷を最小限に抑え、安全で高品質で栄養価の高い野菜が採れます。グレースガーデンではそれらの自然栽培野菜も使ってヘルシーで体にやさしい料理を提供しています。



添加物を極力控える

摂取しすぎると、さまざまな体の不調を引き起こす添加物を控え、極力保存料や着色料を使用しない、身体に優しいメニューを提供させていただいております。



音浴活用法

店内のBGMは特殊周波数の音楽で音浴効果でリラクゼーションを促進しストレスを軽減するのに役立ちます。

