

---

---

# ・ DINNER ・

当店の提供する料理はすべて手作りで調理しております。  
加工品を温めて提供するお店よりも調理にお時間をいただきます。  
ご理解をお願いいたします。

All the food we serve is prepared by hand.  
It takes more time to cook than restaurants that offer processed food.  
We appreciate your understanding.

\*

当店はワンオーダー制です。  
お一人様一品以上のご注文をお願いいたします。  
We kindly ask that you order at least one dish per person.

当店はテーブルチャージ、お通し代金等をいただいておりますので、  
お一人様ワンドリンクオーダーにご協力お願いいたします

---

---

# HAPPY HOUR

17:00-18:30

DRINKS 500YEN

## Wine ワイン

オーガニック グラスワイン 赤/白  
Organic Wine (Glass) Red/White

## Beer ビール

キリン ハートランド Kirin Heartland  
ノンアルコールビール Non-alcoholic Beer

## Liqueur リキュール

<水割り/お湯割り/ソーダ割り/ロック/ストレート>  
<with water/with hot water/with soda/on the rock>

イチゴ梅酒 Strawberry Umeshu (Japanese plum)  
黒糖梅酒 Kokuto Brown Sugar(from Okinawa)  
Umeshu (Japanese plum)

## Gin ジン

オレンジブロッサム Orange Blossom  
ジンフィズ Gin Fizz

## Vodka ウォッカ

スクリュードライバー Screwdriver

## Campari カンパリ

カンパリソーダ Campari Soda  
カンパリオレンジ Campari Orange

## Aperol アペロール

アペロールオレンジ Aperol Orange  
アペロールソーダ Aperol Soda

## Soft Drinks ソフトドリンク

オーガニックコーラ Organic Coke  
オレンジジュース Orange Juice  
りんごジュース Apple Juice  
炭酸水 Sparkling Water

300YEN

# Appetizer

前菜

V VEGE MF GF

## フムス&チップス Hummus & Chips 800YEN

ひよこ豆と赤玉ねぎで作ったカレー味の大人気フムス！米油で揚げた自家製野菜チップス付き。

Curry hummus made with garbanzo bean and onions.

<材料>ひよこ豆・赤玉ねぎ・自家製ヴィーガンマヨネーズ・特製カレースライス・塩  
garbanzo bean/red onion/homemade vegan mayonnaise/curry spice/salt



V VEGE MF GF

## 特製 フレンチフライ Special French Fries 800YEN

店内でジャガイモをカットして、身体に負担の少ない米油で揚げています。カリカリ食感が大人気です！自家製ヴィーガンコールスローソースとケチャップ付き。

Fried in rice oil. Includes homemade vegan coleslaw sauce and ketchup!!

<材料>国産ジャガイモ・マサ・片栗粉・塩・パプリカパウダー・パセリパウダー・こしょう・自家製ヴィーガンコールスローソース（ヴィーガンマヨネーズ・リンゴ酢・バオバブパウダー）・ケチャップ  
Japanese potato/Masa[bread dough made from corn kernels]/potato starch/salt/paprika powder/parsley powder/pepper/homemade vegan coleslaw sauce[homemade vegan mayonnaise/apple vinegar/baobab powder]/ketchup



V ヴィーガン対応 Vegan VEGE ベジタリアン対応 Vegetarian MF ムスリム・フレンドリー Muslim Friendly  
GF グルテンフリー Gluten Free Meat 肉使用（植物性の食材と選択可能なメニューもあります）

当店はテーブルチャージ、お通し代金等をいただいておりますので、お一人様ワンドリンクオーダーにご協力お願いいたします

# Salad

サラダ

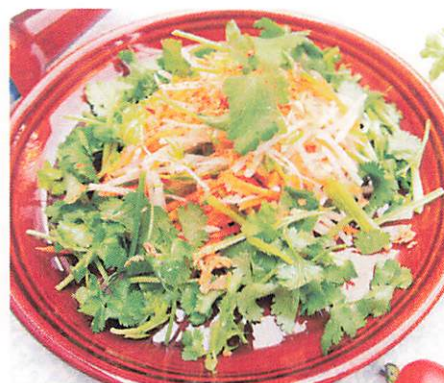
**V** **VEGE** **MF** **GF**

## パクチーと大根のサラダ、自家製オニオンドレッシング

Coriander and radish salad, with homemade  
onion dressing (2 or 3 servings) **1,200YEN**

パクチー・大根・にんじんのサラダ。たっぷり 2～3 名で召し上がっていただけます。パクチーが大好きな方へ！大根とにんじんのシャキシャキ感が楽しいサラダです。自家製オニオンドレッシングはヴィーガン対応です。

<材料>パクチー・大根・にんじん・自家製オニオンドレッシング(玉ねぎ・野菜ブイヨン・塩・こしょう・パオバパウダー・甜菜糖・米油・リンゴ酢・醤油・フライドオニオン)  
coriander/radish/carrot/homemade vegan onion dressing[onion/vegetable bouillon/salt/pepper/baobab powder/beet sugar/rice oil /apple vinegar/soy sauce/fried onion]



**V** **VEGE** **MF** **GF**

## VEGAN シーザー風サラダ

VEGAN Caesar salad (2 or 3 servings) **1,200YEN**

チーズが入ってないのにチーズ味！ヴィーガンではない方にも喜ばれます。2～3 名で召し上がっていただけます。

Cheese flavour without cheese!

<材料>グリーンサラダ・ソイミート・自家製シーザー風ドレッシング(豆乳・豆乳クリーム・自家製ヴィーガンマヨネーズ)・塩・こしょう  
green salad/soy meat/homemade vegan caesar dressing[soy milk/vegan whipped cream/homemade vegan mayonnaise]/salt/pepper



**V** ヴィーガン対応 Vegan **VEGE** ベジタリアン対応 Vegetarian **MF** ムスリム・フレンドリー Muslim Friendly  
**GF** グルテンフリー Gluten Free **Meat** 肉使用 (植物性の食材と選択可能なメニューもあります)

当店はテーブルチャージ、お通し代金等をいただいておりますので、お一人様ワンドリンクオーダーにご協力お願いいたします



# Main Course

メインディッシュ

V VEGE MF GF可能

## VEGAN 魚風フライサルサソース

Vegan fried "fish" with salsa sauce 1,060YEN



本物の魚じゃないの？と驚かれる魚風フライとサラダのメインディッシュ。サルサソースでお召し上がりください。

Crispy and fishy fry served with salad and salsa sauce.

<材料>ひえ・山芋・玉ねぎ・小麦粉・海苔・片栗粉・米粉・トマト・レモン・ピーマン・ハラペーニョ・ニンニク・オレガノ・グリーンサラダ・ヴィーガンオニオンドレッシング・パクチー  
Hie(Japanese millet)/yam/onion/flour/seaweed/starch/rice flour/tomato/lemon/jalapeno pepper/garlic/oregano/green salad/homemade vegan onion dressing/coriander

※グルテンフリーをご希望の方はお申し付けください。フィッシュ風フライの衣を米粉に変更できます。  
If you would like to be gluten-free, please ask the staff. You can turn fried "Fish" into rice flour.

V VEGE

## 自家製 VEGAN ソイバーグ

Homemade soy meat patty 1,320YEN



<材料>ソイミート・キノコ・クルミ・ひよこ豆・じゃがいも・ニンニク・玉ねぎ・米粉・ブラウンソース(米粉・植物油・トマト・玉ねぎ・ニンニク・ショウガ・セロリ・ココア・こしょう・小麦・大豆・赤ワイン・長ネギ・パイナップル)  
soy meat /mushroom/walnut/garbanzo bean/potato/garlic/onion/rice flour/brown sauce[rice flour/vegetable oil/tomato/onion/garlic/ginger/celeery/cocoa/pepper/wheat/soybean/red wine/welsh onion/pineapple]

V VEGE MF GF

## VEGAN 鶏風(ソイミート)のあげもの

Fried soy meat 1,450YEN



<材料>ソイミート・片栗粉・本造り醤油・塩・こしょう・ガーリックパウダー・甜菜糖  
soy meat/starch/soy sauce/salt/pepper/garlic powder/beet sugar

V ヴィーガン対応 Vegan VEGE ベジタリアン対応 Vegetarian MF ムスリム・フレンドリー Muslim Friendly

GF グルテンフリー Gluten Free Meat 肉使用 (植物性の食材と選択可能なメニューもあります)

当店はテーブルチャージ、お通し代金等をいただいておりますので、お一人様ワンドリンクオーダーにご協力お願いいたします

# Pizza

## ピザ

1枚ずつ焼くため、提供までにお時間をいただきます。

We can only bake one pizza of a time, it may take a long time to serve.

**V** **VEGE** **MF** 五穀なし

### マルゲリータ Margherita 1,480YEN

トマト、バジル、チーズの間違いない美味しさ！オーソドックスなイタリアンピザです。もちもち食感のピザ。ヴィーガンチーズはモッツァレラチーズに変更可。

Vegan cheese can be changed to mozzarella cheese.

<材料>小麦粉・塩・イースト・でんぷん・増粘多糖類・酵素・エクストラヴァージンオリーブオイル・トマト・バジル・ヴィーガンチーズ  
flour/salt/yeast/starch/thickening polysaccharide/enzyme/extra virgin olive oil/tomato/basil/vegan cheese



**V** **VEGE** **MF**

### 偉大なるインディア(カレーソース、フムス付き)

The Great India (with curry sauce & hummus) 1,720YEN

カレー好きの社長が作ったオリジナルスバイスのカレー味のピザ。大人気のフムス付き！もちもち食感のピザ。ヴィーガンチーズはモッツァレラチーズに変更可。

Vegan cheese can be changed to mozzarella cheese.

<材料>小麦粉・塩・イースト・でんぷん・増粘多糖類・酵素・ヴィーガンチーズ・オリジナルスバイスカレーソース・ヴィーガンソイミート・赤玉ねぎ・トマト・フムス(ひよこ豆・赤玉ねぎ・ヴィーガンマヨネーズ)  
flour/salt/yeast/starch/thickening polysaccharide/enzyme/vegan cheese/original spicy currysauce/soy meat/red onion/tomato/hummus[garbanzo beans/red onion/homemade vegan mayonnaise]



**VEGE** **MF**

### タイランド・アドベンチャー(ガパオ、パクチー)

Thailand Adventure (with gaprao & coriander) 1,850YEN

ガパオソースの辛さがクセになります。パクチーもオーガニック！もちもち食感のピザ。ヴィーガンチーズはモッツァレラチーズに変更可。

The spiciness of Gapao sauce becomes addictive. Vegan cheese can be changed to mozzarella cheese.

<材料>小麦粉・塩・イースト・でんぷん・増粘多糖類・酵素・オーガニックガパオソース・ヴィーガンソイミート・バジル・ヴィーガンチーズ・赤玉ねぎ・オーガニックパクチー・オーガニックシラチャソース  
flour/salt/yeast/starch/thickening polysaccharide/enzyme/organic Gapao sauce/vegan soy meat/basil/vegan cheese/red onion/organic coriander/organic sriracha sauce



**V** ヴィーガン対応 Vegan **VEGE** ベジタリアン対応 Vegetarian **MF** ムスリム・フレンドリー Muslim Friendly  
**GF** グルテンフリー Gluten Free **Meat** 肉使用(植物性の食材と選択可能なメニューもあります)

当店はテーブルチャージ、お通し代金等をいただいておりますので、お一人様ワンドリンクオーダーにご協力お願いいたします



V VEGE MF

## コリアン・トラディション(キムチ、ニラ)

Korean Tradition (with kimchi & chives) 1,850YEN

辛くて旨くていい香りのピザ! キムチと相性抜群! もちもち食感のピザ。ヴィーガンチーズはモッツアレラチーズに変更可。

Vegan cheese can be changed to mozzarella cheese.

<材料>小麦粉・塩・イースト・でんぷん・増粘多糖類・酵素・コチュジャンソース・ヴィーガンソイミート・ヴィーガンキムチ・ニラ・ヴィーガンチーズ・ごま油・韓国海苔・オーガニック白ごま  
flour/salt/yeast/starch/thickening polysaccharide/enzyme/gochujang sauce/soy meat/vegan kimchi/Chinese chive/vegan cheese/sesame oil/Korean seaweed/organic white sesame



V VEGE MF 五穀なし

## 日本の叡智を呼び覚まそう(キノコ、ひじき、醤油)

Wisdom of Japan (Japanese mushrooms & Hijiki seaweed & soy sauce) 1,980YEN

本造り醤油で炒めたキノコの旨味とひじきのピザ。ひじきは鉄鍋で煮た今では希少なプロテイン入りひじきです。もちもち食感のピザ。

The taste of soy sauce and the smell of Japanese mushrooms.

<材料>小麦粉・塩・イースト・でんぷん・増粘多糖類・酵素・キノコ・ひじき・オーガニック白ごま・本造り醤油・デーツ・リンゴ酢  
flour/salt/yeast/starch/thickening polysaccharide/enzyme/Japanese mushrooms/Hijiki[seaweed]/organic white sesame/soy sauce/dates syrup/apple vinegar



V VEGE MF

## 野菜のピザ Vegetable Pizza 1,720YEN

ふっくらと蒸した野菜をもう一度ピザ釜で焼いた、香ばしいトマトベースのピザです。自家製ヴィーガンマヨネーズでコクを増し、オリーブとケッパーがよいアクセントになっています。もちもち食感のピザ。

The steamed vegetables were baked again in a pizza oven. Savory, tomato paste pizza.

<材料>小麦粉・塩・イースト・でんぷん・増粘多糖類・酵素・温野菜・自家製ヴィーガンマヨネーズ・グリーンオリーブ・ケッパー・トマトソース  
flour/salt/yeast/starch/thickening polysaccharide/enzyme/vegetables/homemade vegan mayonnaise/green olive/capers/tomato sauce



V ヴィーガン対応 Vegan VEGE ベジタリアン対応 Vegetarian MF ムスリム・フレンドリー Muslim Friendly

GF グルテンフリー Gluten Free Meat 肉使用 (植物性の食材と選択可能なメニューもあります)

当店はテーブルチャージ、お通し代金等をいただいておりますので、お一人様ワンドリンクオーダーにご協力お願いいたします

VEGE MF

## クワトロフォルマッジ

Cheese Pizza

2,240YEN

4種類のチーズのピザ。チーズ好きにはこれ！もちもち食感のピザ。お好みで蜂蜜をかけてお召し上がりください。

Pizza with 4 types of cheese. Recommended for cheese lovers.

<材料>小麦粉・塩・イースト・でんぷん・増粘多糖類・酵素・モッツァレラチーズ・ミックスチーズ・ミモレットチーズ・グラナパダノチーズ・自家製ヴィーガンマヨネーズ・蜂蜜  
flour/salt/yeast/starch/thickening polysaccharide/enzyme/mozzarella cheese/mixed cheese/mimolette cheese/grana padano cheese/homemade vegan mayonnaise/honey



MF

## マルゲリータ・ロマーナ

Margherita Romana

1,590YEN

マルゲリータにアンチョビの旨さをプラス、食欲をそそります！もちもち食感のピザ。

<材料>小麦粉・塩・イースト・でんぷん・増粘多糖類・酵素・エクストラヴァージン オリーブオイル・トマト・バジル・モッツァレラチーズ・アンチョビ  
flour/salt/yeast/starch/thickening polysaccharide/enzyme/extra virgin olive oil/tomato/basil/mozzarella cheese/anchovy



MF

## 美アンケッティ(じゃこ)

Bianchetti (with baby sardines)

1,850YEN

じゃこチーズのピザ。おじゃこチーズの相性がこんなにいいなんて！?と驚かれる美味しさ。もちもち食感のピザ。

Baby sardines and mozzarella cheese pizza. Excellent combination.

<材料>小麦粉・塩・イースト・でんぷん・増粘多糖類・酵素・自家製ヴィーガンマヨネーズ・しらす・モッツァレラチーズ・パセリ  
flour/salt/yeast/starch/thickening polysaccharide/enzyme/homemade vegan mayonnaise/baby sardines/mozzarella cheese/parsley



V ヴィーガン対応 Vegan VEGE ベジタリアン対応 Vegetarian MF ムスリム・フレンドリー Muslim Friendly

GF グルテンフリー Gluten Free Meat 肉使用 (植物性の食材と選択可能なメニューもあります)

当店はテابلチャージ、お通し代金等をいただいておりますので、お一人様ワンドリンクオーダーにご協力お願いいたします



# Alternative Burger Set

オルタナティブ・バーガー + フムス + サラダ + フレンチフライ  
Alternative Burger + Hummus + Salad + Frenchi fries

1,790YEN

## Bread or Rice?

下記よりお選びください Please choose from the following.



### VEGAN バンズ Vegan bun

V VEGE MF

卵も牛乳もバターも使用していませんが、ふわふわで美味しいパンです。  
No eggs or dairy products are used.

<材料>強力粉・イースト・砂糖・塩・大白ごま油・デーツ・白ごま  
flour/yeast/sugar/salt/sesame oil/dates syrup/white sesame



### スペルト小麦 100% バンズ +180YEN

100% spelt wheat buns

V VEGE MF

ドイツ産オーガニックスペルト小麦を使用。グルテンを控えたい方におすすめです。  
Recommended for those who want to refrain from gluten.

<材料>ドイツ産オーガニックスペルト小麦・素焚糖・青い海の塩・エキストラバージンオリーブオイル・白神こだま酵母  
German organic spelt wheat/raw sugar/natural sea salt/extra virgin olive oil/natural yeast



### 小豆入り寝かせ酵素玄米ごはん

Fermented brown rice with azuki red beans

V VEGE MF GF

北海道産の小豆と無農薬米を圧力鍋で炊き、更に5日間保温して発酵させた特別なごはんです。

Use red beans from Hokkaido and pesticide-free rice. The rice has been fermented for 5 days.

V ヴィーガン対応 Vegan VEGE ベジタリアン対応 Vegetarian MF ムスリム・フレンドリー Muslim Friendly

GF グルテンフリー Gluten Free Meat 肉使用 (植物性の食材と選択可能なメニューもあります)

当店はテーブルチャージ、お通し代金等をいただいておりますので、お一人様ワンドリンクオーダーにご協力お願いいたします



V VEGE MF GF可能

## [ハリウッド・セレブ]

### VEGAN フィッシュ風フライパティ

[Hollywood Celebrity] Vegan Fried "Fish" Patty

本物の白身魚じゃないの？と驚かれる魚風パティに、トマトケチャップとコールスローの味わいが爽やかです。

Fried fish-like patty served with vegan coleslaw and tomato ketchup giving it a tangy fresh taste to it. Sour, crispy and so fishy.



<材料>ひえ・山芋・玉ねぎ・赤玉ねぎ・キャベツ・クミン・オレガノ・自家製マヨネーズ・トマトケチャップ・塩・こしょう・海苔・片栗粉・小麦粉/米粉  
Hie(Japanese millet)/yam/onion/red onion/cabbage/cumin/oregano/homemade vegan mayonnaise/ketchup/salt/pepper/seaweed/starch/flour or rice flour

※グルテンフリーをご希望の方はお申し付けください。フィッシュ風フライパティの衣を米粉に変更できます。  
If you would like to be gluten-free, please ask the staff. You can turn fried "Fish" patty into rice flour.

V VEGE MF GF可能

## [ドン・フリオ]

### VEGAN フィッシュ風フライパティ

[Don Julio] Vegan Fried "Fish" Patty

本物の白身魚じゃないの？と驚かれる魚風パティと、スパイシーなサルサソース、ニンニクのパンチが効いてます。メキシコ料理が好きな方におすすめ！ヴィーガンチーズはモzzarellaチーズに変更可。

Fried fish-like patty with garlic chips and jalapeno salsa. Spicy food lovers will definitely enjoy this delicious combination of spiciness and acidity. Vegan cheese can be changed to mozzarella cheese.



<材料>ひえ・山芋・玉ねぎ・トマト・レモン・ピーマン・ハラペーニョ・ニンニク・パクチー・レタス・オレガノ・ヴィーガンチーズ・塩・こしょう・海苔・片栗粉・小麦粉/米粉  
Hie(Japanese millet)/yam/onion/tomato/lemon/green pepper/jalapeno pepper/garlic/coriander/ lettuce/oregano/ vegan cheese/salt/pepper/seaweed/starch/flour or rice flour

※グルテンフリーをご希望の方はお申し付けください。フィッシュ風フライパティの衣を米粉に変更できます。  
If you would like to be gluten-free, please ask the staff. You can turn fried "Fish" patty into rice flour.

V VEGE MF GF可能 五臓抜き可能

## [南の島の大王]

### VEGAN テンペパティ

[King of Tropical Island] Vegan Tempeh Patty

国産テンペとデーツ、バナナチップスの甘酸っぱいオリジナルバーガー。リピーター率が高い独特のおいしさ！ヴィーガンチーズはモzzarellaチーズに変更可。

With tempeh, dates syrup, banana chips. Sweet, sour and crispy!  
Vegan cheese can be changed to mozzarella cheese.



<材料>テンペ・デーツ・赤玉ねぎ・キャベツ・乾燥バナナ・本漬たくあん・ヴィーガンチーズ・塩・こしょう  
tempeh/dates syrup/red onion/cabbage/banana chips/pickled radish/vegan cheese/salt/pepper

※ごはんを選ぶとグルテンフリーになります。 If you choose rice, it will be gluten-free.

※五臓(にんにく、玉ねぎ、にら、らっきょう、あさつき)を抜けます。スタッフにお伝えください。 If you would like to get rid of five pungent roots, please ask the staff.

V ヴィーガン対応 Vegan VEGE ベジタリアン対応 Vegetarian MF ムスリム・フレンドリー Muslim Friendly

GF グルテンフリー Gluten Free Meat 肉使用 (植物性の食材と選択可能なメニューもあります)

当店はテーブルチャージ、お通し代金等をいただいておりますので、お一人様ワンドリンクオーダーにご協力お願いいたします



V VEGE MF 五葷抜き可能

## [キッチン・バーバリアン]

### VEGAN 車麩パティ

[Kitchen Barbarian]

Vegan Japanese Wheat Gluten Patty



車麩フライをデーツと本造り醤油の甘酸っぱいソースに絡め、自家製タルタルソースで南蛮風に仕上げました。固定ファンの多いバーガー！

A thick juicy vegan patty with Barbarian-style tartar sauce. Mixture of dates syrup and soy sauce also gives you a delicious sweet & sour & salty taste. It will leave quite an impression on your taste buds!

<材料>自家製マヨネーズ・赤玉ねぎ・本漬たくあん・キャベツ・本造り醤油・デーツ・リンゴ酢・ヴィーガンチーズ・車麩・小麦粉  
homemade vegan mayonnaise/red onion/pickled radish/cabbage/soy sauce/dates syrup/apple vinegar/vegan cheese/vegan Japanese wheat gluten patty/flour

※五葷(にんにく、玉ねぎ、にら、らっきょう、あさつき)を抜けます。スタッフにお伝えください。If you would like to get rid of five pungent roots, please ask the staff.

V VEGE MF Meat GF可能

## [インディアン・サドゥ]

### VEGAN ソイパティ or ビーフ100%パティ

[Indian Sadhu]

Vegan soy patty or 100% Beef patty



フムス(ひよこ豆と玉ねぎのカレー味のペースト)とカレーソースが入ったインドテイスト。カレー好きの方に！ソイパティは牛肉100%パティ(国産牛・玉ねぎ・塩・こしょう)に変更可。ヴィーガンチーズはモッツアレラチーズに変更可。

With hummus paste and keema sauce to give a hint of India curry taste. Soy meat can be changed to 100% beef patty. Vegan cheese can be changed to mozzarella cheese.

<材料>赤玉ねぎ・レタス・ひよこ豆・自家製ヴィーガンマヨネーズ・自家製カレーペースト・ヴィーガンチーズ・ソイパティ(ソイミート・キノコ・クルミ・ひよこ豆・じゃがいも・ニンニク・玉ねぎ・米粉) / ビーフ100%パティ(牛肉・玉ねぎ・にんにく・米粉・豆乳)  
red onion/lettuce/garbanzo beans/homemade vegan mayonnaise/homemade curry spice/vegan cheese/soy patty[soy meat /mushroom/walnut/garbanzo bean/potato/garlic/onion/rice flour]/100% beef patty[beef/onion/garlic/rice flour/soy milk]

※ごはんを選ぶとグルテンフリーとなります。If you choose rice, it will be gluten-free.

V VEGE MF Meat GF可能

## [ゴールデン・ジム]

### VEGAN ソイパティ or ビーフ100%パティ

[Golden Gym]

Vegan soy patty or 100% Beef patty



焼肉のピリ辛ダレとキムチで韓国風。やみつき間違いなし！ソイパティは牛肉100%パティ(国産牛・玉ねぎ・塩・こしょう)に変更可。ヴィーガンチーズはモッツアレラチーズに変更可。

Korean style, with spicy BBQ sauce, kimchi and garlic chips.

Pumpkin seeds add a crunchy texture to the patty. Soy meat can be changed to 100% beef patty. Vegan cheese can be changed to mozzarella cheese.

<材料>自家製ヴィーガンマヨネーズ・レタス・キムチ・韓国海苔・ヒマワリの種・かぼちゃの種・ヴィーガンチーズ・焼肉のダレ・塩・こしょう・ソイパティ(ソイミート・キノコ・クルミ・ひよこ豆・じゃがいも・ニンニク・玉ねぎ・米粉) / ビーフ100%パティ(牛肉・玉ねぎ・にんにく・米粉・豆乳)  
homemade vegan mayonnaise/lettuce/kimchi/Korean seaweed/sunflower seeds/pumpkin seeds/vegan cheese/spicy BBQ sauce/salt/pepper/soy patty[soy meat /mushroom/walnut/garbanzo bean/potato/garlic/onion/rice flour]/100% beef patty[beef/onion/garlic/rice flour/soy milk]

※ごはんを選ぶとグルテンフリーとなります。If you choose rice, it will be gluten-free.

V ヴィーガン対応 Vegan VEGE ベジタリアン対応 Vegetarian MF ムスリム・フレンドリー Muslim Friendly

GF グルテンフリー Gluten Free Meat 肉使用(植物性の食材と選択可能なメニューもあります)

当店はテーブルチャージ、お通し代金等をいただいておりますので、お一人様ワンドリンクオーダーにご協力お願いいたします



V VEGE MF Meat GF可能

## [ ジャパニーズ・ビジネスマン ] VEGAN ソイパティ or ビーフ100%パティ

[Japanese Businessman]  
Vegan soy patty or 100% Beef patty



スタンダードなアメリカンバーガーです。マヨネーズも自家製というこだわり！ソイパティは牛肉 100%パティ（国産牛・玉ねぎ・塩・こしょう）に変更可。ヴィーガンチーズはモッツァレラチーズに変更可。

The classic burger. Uses homemade mayonnaise. Soy meat can be changed to 100% beef patty. Vegan cheese can be changed to mozzarella cheese.

<材料>ヴィーガンチーズ・マスタード・自家製ヴィーガンマヨネーズ・ケチャップ・トマト・キャベツ・本漬たくあん・塩・こしょう・ソイパティ（ソイミート・キノコ・クルミ・ひよこ豆・じゃがいも・ニンニク・玉ねぎ・米粉）／ビーフ 100%パティ（牛肉・玉ねぎ・にんにく・米粉・豆乳）  
vegan cheese/homemade vegan mayonnaise/mustard/ketchup/tomato/cabbage/pickled radish/salt/pepper/soy patty[soy meat /mushroom/walnut/garbanzo bean/potato/garlic/onion/rice flour]/100% beef patty[beef/onion/garlic/rice flour/soy milk]

※ごはんを選ぶとグルテンフリーとなります。 If you choose rice, it will be gluten-free.

V VEGE MF Meat GF可能

## [ アボガトロピカル ] VEGAN ソイパティ or ビーフ100%パティ

[Avocado Tropical]  
Vegan soy patty or 100% Beef patty



食物繊維たっぷりのパイナップルと冷え性改善に良いアボカドの組み合わせ。シラチャーソースの辛さとパイナップルの甘みで癖になる味です！ソイパティは牛肉 100%パティ（国産牛・玉ねぎ・塩・こしょう）に変更可。ヴィーガンチーズはモッツァレラチーズに変更可。

Soy meat can be changed to 100% beef patty. Vegan cheese can be changed to mozzarella cheese.

<材料>パイナップル・アボカド・シラチャーソース・ケチャップ・ヴィーガンマヨネーズ・ニンニク・ヴィーガンチーズ・ソイパティ（ソイミート・キノコ・クルミ・ひよこ豆・じゃがいも・ニンニク・玉ねぎ・米粉）／ビーフ 100%パティ（牛肉・玉ねぎ・にんにく・米粉・豆乳）  
pineapple/avocado/sriracha sauce/ketchup/homemade vegan mayonnaise/garlic/vegan cheese/soy patty[soy meat /mushroom/walnut/garbanzo bean/potato/garlic/onion/rice flour]/100% beef patty[beef/onion/garlic/rice flour/soy milk]

※ごはんを選ぶとグルテンフリーとなります。 If you choose rice, it will be gluten-free.

V ヴィーガン対応 Vegan VEGE ベジタリアン対応 Vegetarian MF ムスリム・フレンドリー Muslim Friendly

GF グルテンフリー Gluten Free Meat 肉使用（植物性の食材と選択可能なメニューもあります）

当店はテーブルチャージ、お通し代金等をいただいておりますので、お一人様ワンドリンクオーダーにご協力お願いいたします



# Rice Bowls

## ライスボウル

ごはんは、小豆入り寝かせ酵素玄米ごはん です。

Fermented brown rice with azuki red beans



北海道産の小豆と無農薬米を圧力鍋で炊き、更に 5 日間保温して発酵させました。

Use red beans from Hokkaido and pesticide-free rice.  
The rice has been fermented for 5 days.

V VEGE MF GF

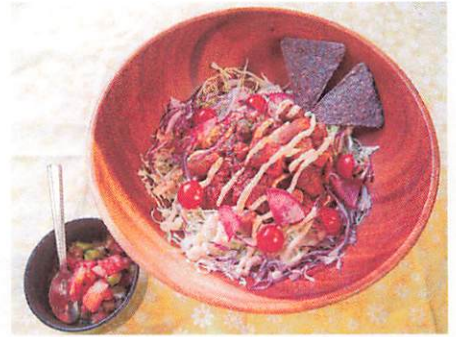
V VEGE MF GF

## VEGAN タコライス VEGAN taco rice 1,600YEN

大きめのごぼうやにんじんの入った、食べ応えのあるタコライス。お好みでサルサソースをおかけください。メキシコ料理のお好きな方に！

Chili con veggie with burdock, carrots and plenty of cabbage. Add salsa sauce if you like.

<材料>ごぼう・玉ねぎ・にんじん・ひよこ豆・トマト・ココア・塩こうじ・塩・こしょう・オリジナルスパイス・ハラペーニョ・ピーマン・レモン・キャベツ・ミニトマト・自家製ヴィーガンマヨネーズ  
burdock/onion/carrot/garbanzo beans/tomato/cocoa/salted koji(fermented malted rice and salt)/salt/pepper/original spice/jalapeno/green pepper/lemon/cabbage/tomato/homemade vegan mayonnaise

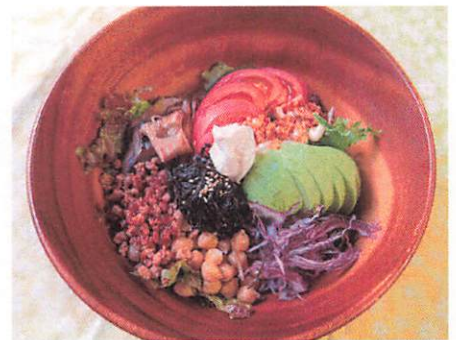


V VEGE MF GF 五臓抜き可能

## VEGAN アボカドとトマトの具だくさんボウル Avocado & Tomato VEGAN rice bowl 1,720YEN

アボカドとトマトとサラダ、ひよこ豆やひじき、きのこミネラルたっぷり。食べ応え十分！

<材料>アボカド・トマト・サラダ・ひよこ豆・ひじき・キノコ・ソイミート・フライドガーリック・デーツ・本造り醤油・リンゴ酢・塩・こしょう・自家製ヴィーガンマヨネーズ・ヴィーガンチーズ・白ごま  
avocado/tomato/salad/garbanzo bean/Hijiki[seaweed]/Japanese mushrooms/soy meat/fried garlic/dates syrup/soy sauce/apple vinegar/salt/pepper/homemade vegan mayonnaise/vegan cheese/white sesame



※五臓(にんにく、玉ねぎ、にら、らっきょう、あさつき)を抜けます。スタッフにお伝えください If you would like to get rid of five pungent roots, please ask the staff.

V VEGE MF GF

## VEGAN カレー VEGAN curry 1,600YEN

大きめのごぼうやにんじんが入った食べ応えのある、ヘルシーなスパイスカレー。スパイスのブレンドはカレーが大好きな社長によるものです。特製フムス(ひよこ豆と玉ねぎをカレー味でペーストにしたもの)と、たっぷりのふわふわキャベツ、自家製ヴィーガンマヨネーズの大人気カレー！ よくかき混ぜてお召し上がりください。

Spicy curry with burdock, carrots, special hummus and plenty of cabbage. Please mix it well.

<材料>ごぼう・玉ねぎ・にんじん・ひよこ豆・トマト・オリジナルカレースパイス・塩・こしょう・デーツ・塩こうじ・フライドポテト・キャベツ・フムス(ひよこ豆・赤玉ねぎ・自家製ヴィーガンマヨネーズ・特製カレースパイス)  
burdock/onion/carrot/garbanzo beans/tomato/original curry spice/salt/pepper/dates syrup/salted koji(fermented malted rice and salt)/french fries/cabbage/hummus(garbanzo beans/red onion/homemade vegan mayonnaise/curry spice)



V ヴィーガン対応 Vegan VEGETARIAN ベジタリアン対応 Vegetarian MF ムスリム・フレンドリー Muslim Friendly

GF グルテンフリー Gluten Free MEAT 肉使用 (植物性の食材と選択可能なメニューもあります)

当店はテーブルチャージ、お通し代金等をいただいておりますので、お一人様ワンドリンクオーダーにご協力お願いいたします

# Rice / Bread

ごはん / パン

V VEGE MF GF

## 小豆入り寝かせ酵素玄米ごはん

Fermented brown rice with azuki red beans 330YEN

北海道産の小豆と無農薬米を圧力鍋で炊き、更に5日間保温して発酵させた特別なごはんです。

Use red beans from Hokkaido and pesticide-free rice. The rice has been fermented for 5 days.



V VEGE MF

## VEGAN バンズ Vegan bun 200YEN

卵も牛乳もバターも使用していませんが、ふわふわで美味しいパンです。

No eggs or dairy products are used.

<材料>強力粉・イースト・砂糖・塩・大白ごま油・デーツ・白ごま  
flour/yeast/sugar/salt/sesame oil/dates syrup/white sesame



V VEGE MF

## スペルト小麦 100% バンズ 100% spelt wheat buns 330YEN

ドイツ産オーガニックスペルト小麦を使用。グルテンを控えたい方におすすめです。

Recommended for those who want to refrain from gluten.

<材料>ドイツ産オーガニックスペルト小麦・麦芽糖・青い海の塩・エキストラバージンオリーブオイル・白神こだま酵母  
German organic spelt wheat/raw sugar/natural sea salt/extra virgin olive oil/natural yeast



V ヴィーガン対応 Vegan VEGE ベジタリアン対応 Vegetarian MF ムスリム・フレンドリー Muslim Friendly

GF グルテンフリー Gluten Free Meat 肉使用 (植物性の食材と選択可能なメニューもあります)

当店はテーブルチャージ、お通し代金等をいただいておりますので、お一人様ワンドリンクオーダーにご協力お願いいたします



# Dessert

デザート

V VEGE GF

## VEGAN ガトーショコラ

VEGAN chocolate cake with gelato 860YEN

プレマルシェ・カカオレート・ラボのカカオレートを使用した自家製のガトーショコラです。グルテンフリーです。

Chocolate cake using Premarché Cacaolate Lab's cacaolate. It is gluten free.

<材料>カカオレート・オーツミルク・アンドロメダコーヒー・サイリウム・甜菜糖・ラム酒・米油・ココナッツ油・米粉・カカオパウダー・ベーキングパウダー・塩・バオバブ・片栗粉・バニラ  
cacaolate/oat milk/andromeda coffee/psyllium powder/beet sugar/rum/rice oil/ coconut oil/rice flour/ cacao powder/baking powder/salt/baobab/starch/vanilla



V VEGE MF GF

## カカオレートタルト

Cacaolate tart 960YEN

プレマルシェ・カカオレート・ラボのカカオレートをたっぷり使用した贅沢なタルトです。

Chocolate tart using Premarché Cacaolate Lab's cacaolate.

<材料>カカオレート・オーツミルク・米粉・片栗粉・とうもろこし粉・サイリウム・アーモンドプードル・豆乳・米油・ココナッツ油・てんさい糖・塩・バオバブ  
cacaolate/oat milk/rice flour/corn flour/psyllium powder/almond powder/soy milk/rice oil/coconut oil/ beet sugar/salt/baobab powder



V VEGE MF GF

## VEGAN チーズケーキ

VEGAN "cheese" cake 960YEN

グルテンフリー&ヴィーガンのチーズケーキです。大豆を丸ごと発酵させた【豆汁グルト】を使用した濃厚な味に仕上げています。

Glutenfree & vegan "cheese" cake. Finished with a rich taste using whole soya-gurt.

<材料>豆汁グルト・酒粕・バオバブパウダー・レモン果汁・米油・ココナッツ油・カシューナッツ・豆乳・米粉・甜菜糖グラニュー糖・トレハロース・天然塩  
whole soya-gurt (soy beans/oligosaccharide/lactic acid bacteria) sake lees/baobab powder/lemon juice/rice oil/ coconut oil/cashew nut/soy milk/rice flour/beet sugar/trehalose/natural salt



V VEGE MF

## VEGAN チョコチップクッキー

VEGAN chocolate chip cookie 260YEN

卵・乳製品不使用のクッキーです。ざくざく食感で癖になる美味しさ！

No eggs or dairy products are used.

<材料>オーツ麦・米粉・トウモロコシ粉・甜菜糖・塩・重曹・ココナッツ油・米油・リンゴ酢・豆乳・ベーキングパウダー・バオバブパウダー・ダークチョコレート・片栗粉  
oats/rice flour/corn flour/beet sugar/salt/sodium bicarbonate/coconut oil/rice oil/apple vinegar/soy milk/baking powder/ baobab powder/dark chocolate/starch



# DRINKS

## Coffee コーヒー

東ティモール産・フィリピン産オリジナルブレンド。オーガニック&フェアトレード認証豆

Original blend of East Timor, Ecuadorian and Ethiopian coffee beans. Certified organic and fairtrade.

・オーガニック エスプレッソ シングル Organic Single Espresso .....	400
・オーガニック エスプレッソ ダブル Organic Double Espresso .....	530
・オーガニック ソイカプチーノ Organic Soy Cappuccino .....	660
・オーガニック ソイラテ アイス Iced Organic Soy Latte .....	660
・挽きたてオーガニックコーヒー ホット Hot Freshly-ground Organic Coffee .....	500
・挽きたてオーガニックコーヒー アイス Iced Freshly-ground Organic Coffee .....	500
・オーガニックカフェインレスコーヒー Organic Caffeine-less Coffee .....	660
・ビヨンドコーヒー 各種 Beyond Coffee .....	500

## Tea (Cold / Hot) ティー (アイス/ホット)

・オーガニックハーブティー Organic Herb Tea .....	660
・オーガニック アールグレイ 紅茶 Organic Earl Grey Tea .....	660

## Alternative Drinks オルタナティブ・ドリンク

・ビヨンドコーヒー 各種 Beyond Coffee .....	500
・オーガニックカフェインレスコーヒー Organic Caffeine-less Coffee .....	660
・特製 梅しょうばん茶ショウガ入り Special Umesho Bancha Tea (plum, soy sauce & ginger)	530
・玄氣陽氣の素 Organic Brown Rice Tea .....	530
・フォーシーブスビネガー 28&ひまわりハニーソーダ .....	790
Four Thieves Vinegar 28 & Sunflower Honey Soda	
・オーガニックアップルサイダービネガー&ひまわりハニーソーダ .....	790
Organic Apple Cider Vinegar & Sunflower Honey Soda	

## Côteaux Nantais コトー・ナンテ

100% organic sparkling apple juices from France.

フランス最古のオーガニック果樹園のオーガニック・スパークリングりんごジュース

ボトル Bottle .....	2,300
------------------	-------



## Soft Drinks ソフトドリンク

・フレッシュ・フルーツソーダ Fresh Fruit Soda .....	660
・自家製ジンジャーエール Homemade Ginger Ale .....	660
・自家製 梅スカッシュ Homemade Plum Squash .....	790
・オーガニックコーラ Organic Coke .....	790
・オレンジジュース Orange Juice .....	440
・りんごジュース Apple Juice .....	440
・炭酸水 Sparkling Water .....	440

# ALCOHOL

●お一人様1ドリンクご協力お願いします ●テーブルチャージはいただいておりません  
●Please order at least one drink per person. ●There will be no cover charge.

## Beer ビール

キリンハートランド小瓶 Kirin Heartland	790
ノンアルコールビール小瓶 Non-alcoholic Beer	600
クラフトビール JADE オーガニック アンバー Craft Beer JADE - Organic Amber	920
クラフトビール JADE オーガニック ブロンド Craft Beer JADE - Organic Blonde	920
クラフトビール オーガニック グルテンフリー Organic Craft Beer Gluten Free	920
有機農法 富士ビール Organic Fuji Beer	920

## Plum Wine 梅酒

※それぞれ<水割り・お湯割り・ソーダ割り・ロック・ストレート>からお選びください。

Please choose from the following: With water/with hot water/with soda/on the rocks

大七梅酒 Daishichi Umeshu (Japanese plum)	1,050
イチゴ梅酒 Strawberry Umeshu (Japanese plum)	790
黒糖梅酒 Kokuto Brown Sugar(from Okinawa) Umeshu (Japanese plum)	790

## Whisky ウイスキー

I.W Harper ハイボール Highball (I.W. Harper)	660
自家製ジンジャーハイボール	790
Highball with Homemade Ginger Ale	

## Cocktail カクテル

### Gin ジン

京都クラフトドライジン Kyoto Dry Gin	
季の美 (シングル) Ki No Bi (Single) ロック on the rocks	900
ソーダ割り with soda	1,000
季のTEA(シングル) Ki No Tea (Single) ロック on the rocks	900
ソーダ割り with soda	1,000
オレンジブロッサム Orange Blossom	790
ジンフィズ Gin Fizz	790

### Vodka ウオッカ

スクリュードライバー Screwdriver	790
------------------------	-----

### Campari カンパリ

カンパリソーダ Campari Soda	790
カンパリオレンジ Campari Orange	790

### Aperol アペロール

アペロールオレンジ Aperol Orange	790
アペロールソーダ Aperol Soda	790

## Non-Alcohol ノンアルコール

ノンアルコールビール Non-alcoholic Beer	600
アルコール・ゼロ・ロゼ・スパークリング (ボトル) (VEGAN) 0% Alcohol Rose Sparkling (Bottle)	3,430



# WINE

●お一人様1ドリンクご協力お願いします ●テーブルチャージはいたいたいておりません  
●Please order at least one drink per person. ●There will be no cover charge.

## Wine /Glass ワイン (グラス)

### White 白

モンカロ マルケ ビアンコ オーガニック (BIO) Moncaro Marche Bianco Organic (BIO)	790
モンテ デル フラ クストーザ オーガニック (BIO) Monte del Frà Custoza Organic (BIO)	860
ガルタクラシコ ラ ペルゴラ ズブリ オーガニック (BIO) Garda Classico La Pergola Zubli Organic (BIO)	920

### Red 赤

モンカロ マルケ ロッソ オーガニック オーガニック (BIO) Moncaro Marche Rosso Organic (BIO)	790
モンテ デル フラ バルドリーノ オーガニック (BIO) Monte del Frà Bardolino Organic (BIO)	860
ガルタクラシコ ラ ペルゴラ エリアント オーガニック (BIO) Garda Classico La Pergola Elianto Organic (BIO)	920

## Wine /Bottle ワイン (ボトル)

### White 白

モンカロ マルケ ビアンコ オーガニック (BIO) Moncaro Marche Bianco Organic (BIO)	3,300
モンテ デル フラ クストーザ オーガニック (BIO) Monte del Frà Custoza Organic (BIO)	4,750
ガルタクラシコ ラ ペルゴラ ズブリ オーガニック (BIO) Garda Classico La Pergola Zubli Organic (BIO)	5,280
モスカートダスティー Moscato d'Asti	3,430
オレンジワイン ベインテミル レグアス (VEGAN) (BIO) 20000 Leguas	4,220

### Red 赤

モンカロ マルケ ロッソ オーガニック (BIO) Moncaro Marche Rosso Organic (BIO)	3,300
モンテ デル フラ バルドリーノ オーガニック (BIO) Monte del Frà Bardolino Organic (BIO)	4,750
ガルタクラシコ ラ ペルゴ エリアント オーガニック (BIO) Garda Classico La Pergola Elianto Organic (BIO)	5,280
ビュゼ 赤 エグジット 2019 (VEGAN) (BIO) Buzet Rouge EXIT (BIO)	4,220
ソレイユ・キュヴェ・ユウコ Soleil CuvéeYuko	3,430

### Sparkling スパークリング

バルディピエソ リミテッド ブリュット (ハーフボトル) Valdivieso Limited Brut (half-bottle)	2,640
--	-------