
・ LUNCH ・

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.

ランチ ドリンクセット Drink Set

1,980YEN

- ・バーガー／ライスボウルから一つお選びください。
種類は次のページからお選びください。

Please choose from Alternative Burger or Rice Bowl.

Please select the type from the next page.

・前菜 Appetizer

グリーンサラダ・ミニトマト・自家製ヴィーガン玉ねぎドレッシング・季節の一品・
特製ひよこ豆のフムス(ひよこ豆とヴィーマヨ® (ヴィーガンマヨネーズ)のペースト、スパイスカレー風味)

Green salad・Cherry tomatoes・Homemade vegan onion dressing・Seasonal dish・
Signature hummus (paste made with chickpeas, Ve-Mayo® [vegan mayonnaise style sauce]
and curry spices)

ランチ デザートセット Dessert Set

2,250YEN

<セットデザート Set Dessert>

- ・ガトーショコラ Chocolate cake **V VEGE GF**
- ・チーズケーキ Cheese cake +100YEN **V VEGE MF GF**
- ・カカオレートタルト Cacaolate tart +100YEN **V VEGE MF GF**

ドリンク + デザートセット Drink+Dessert Set

2,580YEN

<セットドリンク Set Drink>

- ・コーヒー Coffee
- ・りんごジュース Apple juice
- ・エスプレッソ Espresso
- ・オレンジジュース Orange juice
- ・ソイカプチーノ Soy cappuccino
- ・ソイラテ Soy latte
- ・紅茶(オーガニックアールグレイ) Organic earl grey tea
- ・SHOTIMAA 有機ハーブ & スパイスティ SHOTIMAA Organic Herb & Spice Tea
- ・梅しょう番茶 Special Umesho Bancha Tea
梅干しとしょう油と三年番茶のお茶(plum, soy sauce & ginger)
- ・玄氣陽氣の素 Organic Brown Rice Tea
国産の有機玄米のお茶

Alternative Burger

オルタナティブ・バーガー

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)

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います。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ッツアレラチーズに変更可。

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 五葷抜き可能

[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ッツアレラチーズに変更可。

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 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)

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・本漬けたくあん・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・自家製カレースパイス・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・焼肉のタレ・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)

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 and homemade ketchup. 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・本漬けたくあん・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）

Rice Bowl

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

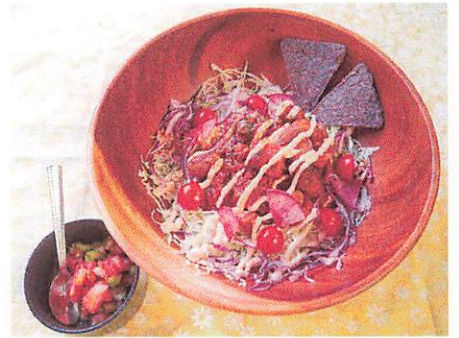
V VEGE MF GF

VEGAN タコライス VEGAN taco rice

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



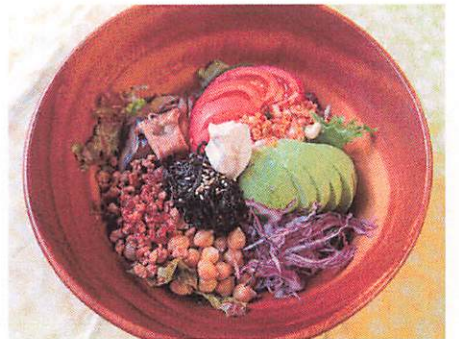
V VEGE MF GF 五葷抜き可能

VEGAN アボカドとトマトの具だくさんボウル

Avocado & Tomato VEGAN rice bowl

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 GF

VEGAN カレー VEGAN curry

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)



Side Menu

サイドメニュー

サイドメニューはランチセットをご注文の方のみ、オーダー可能です。

People who order the lunch set, can order the side menu.

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 homemade 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 **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・特製カレースパイス・塩
garbanzo bean/red onion/homemade vegan mayonnaise/curry spice/salt



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っておりません
●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 ハーパー 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 ウォッカ	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)	3,430
0% Alcohol Rose Sparkling (Bottle)	

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だいておりません
●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
--	-------