

『ヴィーガンビストロ じゃんがら』では植物性素材を使って、おいしい食を研究しています。  
そして、自由で気軽なお時間を過ごしていただけるお店づくりを目指しています。

“Vegan Bistro Jangara” explores a world of delicious dishes made with plant-based products.  
We hope people can come to enjoy a casual and relaxing time here!

テイクアウトもご用意しております  
Takeouts are available

**Dinner time 18:00~20:00 (L.O. 19:00)**

東京都が「まん延防止等重点措置」を適用したことにより4月12日(月)より閉店時間を変更しております



🍃 お料理は全てヴィーガン仕様（肉・魚介類・卵・乳製品・化学調味料・白砂糖を使用しない調理）です。

All dishes are vegan. The ingredients are free of meat, seafood, eggs, dairy products, MSG and white sugar.

🍃 グルテンフリーのお料理もございます。

ただし、同じキッチン内で小麦を使用しているお料理もございます。ご注意ください。

Gluten-free dishes are available.

Please note that some dishes made in the same kitchen may contain wheat.

🍃 五葷抜き（ネギ、ニンニク、ニラ、ラッキョウ、タマネギ抜き）= オリエンタルベジタリアンのお料理もございますのでお申し付けください。

Oriental vegetarian dishes are also available (without garlic, leek, onion, scallion or onion). Please let us know if you would like to order.

🍃 テイクアウトもご用意しております。

Some dishes are available for take-out. Please let us know.

# SALAD

トッピングナッツ + ¥250  
Add Nuts

トッピング唐揚げ + ¥300  
Add Deep Fried Soy Meat



## パワーサラダ

Power-Up Salad

With homemade dressing, lots of vegetables and Deep Fried Soy Meat

「自家製ドレッシング+野菜+唐揚げ」で美味しく食べてパワー全開。

レギュラー Regular ¥1080

スモール Small ¥750

五葷抜き対応可  
Five pungent roots can be removed

グルテンフリー対応可  
Gluten free available



## ナッツサラダ

Nuts Salad

With homemade dressing, lots of vegetables and several kinds of nuts(cashew nuts, almonds, walnuts)

自家製ドレッシング+野菜+ナッツ  
(カシューナッツ、アーモンド、クルミ)

レギュラー Regular ¥1080

スモール Small ¥750

五葷抜き対応可  
Five pungent roots can be removed

グルテンフリー対応可  
Gluten free available

## A LA CARTE

### ジュージューグリル (醤油味 or 味噌味)

¥1000

Juju Grill ~ Soy meat grilled on an iron plate ~

We have soy sauce and miso sauce . Which do you prefer?  
It comes with spicy hot pepper paste on the side.

特製ダレで味付けした、ソイミートの鉄板焼き。(豆板醬付き)

ごはん (180g)  
rice

+¥150

ごはん大盛 (250g)  
large size rice

+¥250

スープ  
soup

+¥100



### 餃子

6個 6pcs ¥550

Gyoza

It is filled with rich taste of vegetables.

モチっとした皮に野菜の旨味を凝縮しました。

ごはん (180g)  
rice

+¥150

ごはん大盛 (250g)  
large size rice

+¥250

スープ  
soup

+¥100



### ケサディーヤ (自家製ワカモレ・サルサソース・マリネ付き)

¥880

Quesadilla

You can choose two Quesadillas from these three  
(Soy Meat Mexicana, Bolognaise, Keema Curry).

Also comes with two sauces (Guacamole, Salsa) to make your own taste.

3種の味 (ミートメヒカーナ、ポロネーゼ、キーマカレー) から  
2つ選べます。自家製のワカモレ、サルサ、マリネと合わせて  
自分だけの味にカスタマイズ。



### アヒージョ (バケット・マリネ付き)

¥850

Ahijos (with baguette and marinated)

Vegan Bistro Jangara's original ahijos containing champon noodles

『ヴィーガンビストロじゃんがら』オリジナル  
ちゃんぽん麺入リアヒージョ。



### レーズンバタークリーム

¥700

Raisin Butter Cream

You can enjoy it as a snack or a sweet

おつまみとしてもスイーツとしても  
美味しく召し上がれます。

五葷抜き  
Without five pungent roots

グルテンフリー対応可  
Gluten free available





## 大豆ミートチャーシュー (炙り)

¥800

Soy Meat Chashu (Seared)

五葷抜き  
Without five pungent roots

Seared Soy Meat with original seasoning and gluten-free

グルテンフリー  
Gluten-free

大豆ミートをオリジナルの味付けで焼き、グルテンフリーで仕上げました。



## 唐揚げ

3個 3pcs ¥350

Deep Fried Soy Meat

6個 6pcs ¥700

With homemade sweet chili sauce

五葷抜き対応可  
Five pungent roots can be removed

自家製スイートチリソースでどうぞ。

グルテンフリー  
Gluten-free



## フライドポテト

¥500

French Fries

五葷抜き対応可  
Five pungent roots can be removed

Served with spicy homemade salsa sauce or ketchup

グルテンフリー  
Gluten-free

ピリ辛の自家製スイートチリソースまたはケチャップをお付けします。



## フライドポテト プーティン

¥750

Poutine

French fries topped with cheese and homemade gravy sauce

自家製デミグラスソースとチーズがポテトに合うんです。



## フライドポテト チリ

¥600

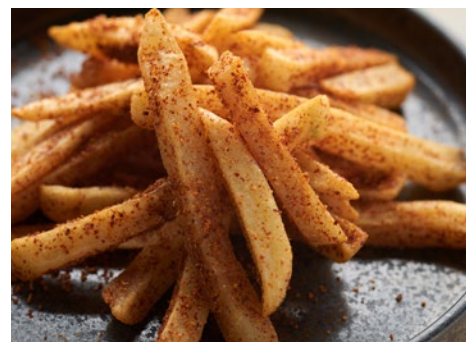
Spicy Chili Fries

五葷抜き  
Without five pungent roots

Recommended for spicy food lovers

グルテンフリー  
Gluten-free

辛味好きな方は止まりません。



## BURGERS

with French fries + 4 homemade sauces(Guacamole,Tartar,Salsa,Cheese)

バーガー + ポテトフライ + 自家製の4種類のソース (ワカモレ・サルサ・タルタル・チーズ)

### グリルバーガー Grilled Soy Meat Burger

¥1250

Hamburger with soy meat grilled on an iron plate

ジュージューグリルのソイミートを自家製のワカモレ、サルサ、タルタル、チーズで自分味にカスタマイズ。サルサはケチャップに変更が出来ます。



### パテバーガー Patty Burger

¥1250

Hamburger with homemade burger patty seasoned with soy sauce

自家製パテを自家製のワカモレ、サルサ、タルタル、チーズで自分味にカスタマイズ。サルサはケチャップに変更が出来ます。



## CURRY

スープ + ¥100  
soup

### マッサマンカレー Massaman Curry

¥1300

Massaman curry is a Thai curry that has been voted No.1 in the world's top 50 gourmet foods (CNN Travel)

「世界の美食トップ50 (CNNトラベル)」で2011年に続き、2020年も1位になったタイカレーです。

五葷抜き対応可  
Five pungent roots can be removed

グルテンフリー  
Gluten-free

ごはん・ルー大盛 + ¥200  
large size rice + extra curry sauce



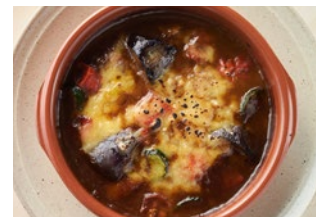
### 焼きチーズカレー Grilled Cheese Curry

¥1300

You can choose one of two types of curry (European or Massaman)

濃厚で上品なココのルーと焼きチーズのハーモニー。ルーを欧風(甘口)・マッサマン(辛口)からお選び下さい。

グルテンフリー  
Gluten-free



## RAMEN

ベジ替え玉 + ¥200  
extra noodle

ベジ半替え玉 + ¥150  
half size of extra noodle

ごはん(180g) + ¥150  
rice

ごはん大盛(250g) + ¥250  
large size rice

### ちゃんぽん Champon

¥980

A traditional noodle dish from Nagasaki region

九州は長崎伝統の味。実はじゃんがらの思い出の味なんです。



### ニューロー麺 Taiwanese spicy noodle

¥880

The soul food of Taiwan

台湾のソウルフード。やわらかな辛みに仕立てました。



### 南高梅のノンオイル汁そば Non-oil ramen noodle with Nanko pickled plum ¥880

It is topped with Nanko pickled plum from Wakayama and Ariake seaweed from Kumamoto.

No oil is used in the ingredients and soup.

和歌山特産の南高梅、熊本の有明海苔を使用。油を一切使用していない、究極のあっさり和風らあめん。

五葷抜き対応可  
Five pungent roots can be removed



# SWEETS



## ラズベリームースショコラケーキ / キャラメルナッツムースケーキ

Raspberry Mousse Chocolate Cake/Caramel Nut Mousse Cake

They are sweet, rich and gluten-free.

グルテンフリーのヴィーガンケーキをお楽しみください。

単品 ¥500

セット ¥700

コーヒー・紅茶付き  
with Coffee or Tea

五葷抜き  
Without five pungent roots

グルテンフリー  
Gluten-free

## 豆乳プリン（甜菜糖シロップがけ）

Soy Milk Pudding with beet sugar syrup

Enjoy the smooth texture and elegant sweetness.

舌触りなめらか、上品な甘さをお楽しみください。

単品 ¥400

セット ¥600

コーヒー・紅茶付き  
with Coffee or Tea

五葷抜き  
Without five pungent roots

グルテンフリー  
Gluten-free





# ALCOHOL DRINK

## プレミアムモルツ Premium Malts Beer

ジョッキ Mug size ¥600

Draft beer with highest evaluation from beer specialists at Suntory  
最高ランクの評価「"神泡"超達人店」認定の生ビールです。

グラス Glass size ¥500



## 角ハイボール・メガ角ハイボール Highball Whiskey

角ハイ Mug ¥450

Highball given the highest rank by Suntory

メガ角ハイ Extra large mug ¥650

ハイボールの頂点を極めた「頂点ハイボール」の称号を頂いた角ハイボールです。



## 生レモンサワー Fresh Lemon Sour

¥500

A special lemon sour with frozen lemons instead of ice

レモンサワー好きのスタッフが何度も試飲を重ねた、  
渾身のレモンサワーです。



## シャンディーガフ Shandygaff

¥600

This cocktail is made with homemade ginger ale and the best draft beer

「超達人の生ビール × 自家製ジンジャエール」ビールが苦手の方にもオススメです。

## シュラブビアレモンライム Shrub Beer Lemon Lime

## シュラブビアアップルシナモン Shrub Beer Apple Cinnamon

¥600

Homemade botanical syrup combined with the best draft beer

The result is a fruity beer

「自家製ボタニカルシロップ × 超達人の生ビール」フルティーなビールに仕上がりました。

## 赤ワイン (ティリア マルベック シラー) Red Wine (TILIA MALBEC SYREW)

1glass ¥500

A red wine from Mendoza, Argentina. A wine with flavors like cinnamon and other sweet spices

1bottle ¥2500

アルゼンチン・メンドーサ産の赤ワイン。

シナモンなどの甘いスパイスを思わせる風味を持ったワイン。

## 白ワイン (ティリア シャルドネ) White Wine (TILIA CHARDONNAY)

1glass ¥500

A white wine from Mendoza, Argentina. A fruity wine with pear and fig flavors and acidity

1bottle ¥2500

アルゼンチン・メンドーサ産の白ワイン。

洋ナシやイチジクのような風味と酸味をあわせ持ったフルーティなワイン。

## オールフリー Non-Alcoholic Beer

¥400

サントリーのノンアルコール・ビールです。





## SOFT DRINK

**シュラブレモンライム** Shrub Lemon Lime

**シュラブアップルシナモン** Shrub Apple Cinnamon

¥500

Shrub is a drink that has been consumed since ancient Roman times. It is a botanical drink that draws on the inherent power of plants. It is served with special soda water.

「自家製ボタニカルシロップ × 超炭酸水」で美味しいヘルシードリンクです。  
「シュラブ」とは古代ローマ時代から飲み継がれている歴史あるもので、  
ワインやビネガーを、水、風味付けハーブ等とブレンドしたものを言います。  
当店では自家製「シュラブ」を超炭酸水で割って、ご提供致します。

**ジンジャエール** Ginger Ale

¥500

Homemade ginger ale made with pickled ginger and super sparkling water

お店で一から仕込んだ生姜のエキスを超炭酸水で割った自家製ジンジャエールです。

**レモンスカッシュ** Lemon Squash

¥500

Homemade lemon squash to refresh your mind and body

ひと口飲めば、心も体も一気にリフレッシュ !!

自家製レモンスカッシュです。

**オレンジジュース**

¥400

Orange Juice

**コーヒー**

¥400

Coffee

**アイスコーヒー**

¥450

Iced Coffee

**紅茶**

¥400

Tea

**アイ스티ー**

¥450

Iced Tea

