

ヴィーガンビストロ じゃんがら
オープン半年記念メニュー

～ 濃厚辛味とんこつ風ヴィーガンらあめん Rich & spicy tonkotsu-style vegan ramen ～



ヴィーガンからぼん

¥980

Vegan Karabon

This is a vegan version of Karabon.
Karabon is Kyushu Jangara's masterpiece, a rich, spicy tonkotsu ramen.

『九州じゃんがら』の代表作、濃厚辛味とんこつスープ「からぼん」を
ヴィーガンの形で表現しました。



ヴィーガンからぼん チャーシュー増し

¥1280

Vegan Karabon + extra Seared Soy Meat

期間限定メニュー

ヴィーガンつけ麺

¥1080

Vegan Tsukemen

"Developing new ideas based on study of the past"
Vegan Tsukemen is made by Jangara in this spirit.
Please enjoy the homemade taste that has taken time
and effort !!

「じゃんがら」が温故知新の精神で作上げた
ヴィーガンつけ麺。

じっくり手間をかけた自家製の旨さをこの一杯に。

麵大盛 + ¥100
large size noodle

追加チャーシュー + ¥300
extra Seared Soy Meat



青藍(せいらん) クリームソーダ

¥750

Seiran (indigo blue) cream soda

五葷抜き
Without five pungent roots

グルテンフリー
Gluten-free

Enjoy how the color changes depending
on the lemon. Vegan Kohakuto (amber suger) is
also carefully made one by one.
The Seiran cream soda is served with
homemade vanilla ice cream.

レモンによる色彩の変化をお楽しみください。
ヴィーガン仕様の琥珀（こはく）糖も一つ一つ丁寧に
作っております。
青藍クリームソーダには自家製バニラアイスが乗ります。

自家製バニラアイス

¥500

Homemade vanilla ice cream

自家製キャラメルアイス

¥600

Homemade caramel ice cream

自家製レモンアイス

¥600

Homemade lemon ice cream

Served with olive oil, melba toast
and Kohakuto (amber suger)

オリーブオイル、メルバトーストと琥珀糖を添えて。

五葷抜き
Without five pungent roots
グルテンフリー対応可
Gluten free available

