

『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 18:00~21:00 (L.O. 20:30)

東京都からの時短要請に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。

¥1080

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)

¥1080

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

ソイミートWダブル
additional soy meat +¥400

野菜Wダブル
additional vegetables +¥200



餃子

3個 3pcs ¥350

Gyoza

6個 6pcs ¥650

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)

¥980

Quesadilla

Quesadilla is a Mexican fast food.

We wrapped homemade cheese and sauce in tortillas
and lightly baked the surface. You can enjoy two kinds of flavors.

ケサディーヤとは、メキシコのファストフード。
生地のトルティーヤに自家製チーズとソースを包み、
表面を軽く焼きました。2種類の味をお楽しみいただけます。



アヒージョ (バケット・マリネ付き)

¥980

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

五葷抜き
Without five pungent roots

グルテンフリー対応可
Gluten free available

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。



大豆ミートチャーシュー (炙り)

¥800

Soy Meat Chashu (Seared)

Seared Soy Meat with original seasoning and 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。

五葷抜き
Without five pungent roots

グルテンフリー
Gluten-free



唐揚げ

3個 3pcs ¥350

Deep Fried Soy Meat

With homemade tartar sauce

自家製タルタルソースでどうぞ。

6個 6pcs ¥700

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

グルテンフリー
Gluten-free



フライドポテト

¥500

French Fries

Served with ketchup

ケチャップをお付けしております。

五葷抜き
Without five pungent roots

グルテンフリー
Gluten-free



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

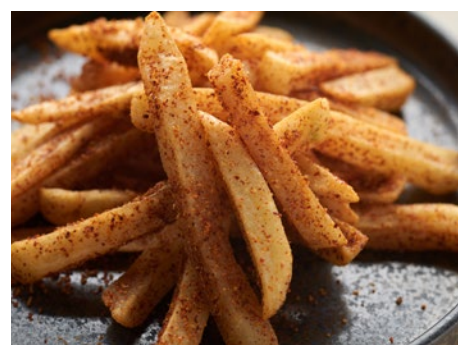
Spicy Chili Fries

Recommended for spicy food lovers

辛味好きな方は止まりません。

五葷抜き
Without five pungent roots

グルテンフリー
Gluten-free



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

グリルミートWダブル
double grilled soymeat +¥300

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

グリルパテWダブル
double grilled patty +¥300

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
soup +¥100

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)

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

グルテンフリー
Gluten-free

「世界的美食トップ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。

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



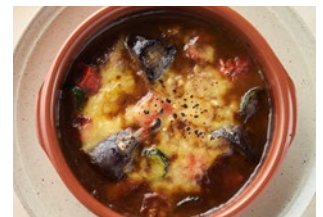
焼きチーズカレー Grilled Cheese Curry

¥1300

Harmony of rich elegant tasting curry and grilled cheese

グルテンフリー
Gluten-free

重厚で上品なコクのルーと焼きチーズのハーモニー。



RAMEN

ベジ替え玉
extra noodle +¥200

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

ごはん (180g)
rice +¥150

ごはん大盛 (250g)
large size rice +¥250

ちゃんぽん Champon

¥1080

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

¥980

The soul food of Taiwan

追加チャーシュー
extra Seared Soy Meat +¥300

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 ¥980

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

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

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めん。



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 ¥800

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 ¥500

セット ¥800

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

超達人のプレミアムモルツ Premium Malts Beer

ジョッキ Mug size ¥700

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 ¥550



超炭酸の角ハイボール・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。



超炭酸の生レモンサワー Fresh Lemon Sour

¥600

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。



超炭酸のシャンディーガフ Shandygaff

¥700

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

¥700

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 ¥600

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

1bottle ¥3000

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 ¥600

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

1bottle ¥3000

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

超炭酸のシュラブレモンライム Shrub Lemon Lime

超炭酸のシュラブアップルシナモン Shrub Apple Cinnamon

¥630

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。お水で割ることも出来ます。

超炭酸のジンジャール Ginger Ale

¥630

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ールです。

超炭酸のレモンスカッシュ Lemon Squash

¥600

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

黒ウーロン茶

¥400

Black Oolong Tea

