



『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

Lunch time 11:00~15:00



🍃 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.

SET MENUS お得なランチセットメニュー

ASET +¥120

ミニサラダ
with mini salad



BSET +¥250

餃子 (3 個)
with Gyoza (3pieces)



CSET +¥350

ミニサラダ + 餃子 (3 個)
with mini salad & Gyoza (3pieces)



GRILL



ジュージューグリル(醤油味 or 味噌味)

¥980

Juju Grill ~ Soy meat grilled on an iron plate ~

ごはん (大盛無料)・スープ付き

White rice (larger size for free) and soup included

We have soy sauce and miso sauce. Which do you prefer?

It comes with spicy hot pepper paste on the side

お腹一杯大満足！豆板醤も相性バッチリ。

ソイミートWダブル +¥400
additional soy meat

野菜Wダブル +¥200
additional vegetables

LUNCH DRINK SET MENUS ドリンクセットメニュー

コーヒー or 紅茶
(ICE, HOT)
coffee or tea

+ ¥200

オレンジジュース
orange juice

+ ¥300

生ビール or ワイン + ¥400
beer or wine

SET MENUS お得なランチセットメニュー

A SET +¥120

ミニサラダ
with mini salad



B SET +¥250

餃子 (3 個)
with Gyoza (3pieces)



C SET +¥350

ミニサラダ + 餃子 (3 個)
with mini salad & Gyoza (3pieces)



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

¥1250

Grilled Soy Meat Burger

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。

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



パテバーガー

¥1250

Patty Burger

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。

グリルパテWダブル
double grilled patty + ¥300



TACOS

with 2 kinds of sauces (Guacamole, Salsa) + marinated vegetables

タコス + 自家製の2種類のソース (ワカモレ・サルサ) + マリネ

ケサディーヤ

¥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。



LUNCH DRINK SET MENUS ドリンクセットメニュー

コーヒー or 紅茶
(ICE, HOT)
coffee or tea

+ ¥200

オレンジジュース + ¥300
orange juice

生ビール or ワイン + ¥400
beer or wine

SET MENUS お得なランチセットメニュー

ASET +¥120

 ミニサラダ
with mini salad

BSET +¥250

 餃子 (3 個)
with Gyoza (3pieces)

CSET +¥350

 ミニサラダ + 餃子 (3 個)
with mini salad & Gyoza (3pieces)


CURRY

 スープ
soup +¥100

マッサマンカレー

¥1300

Massaman Curry

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

 グルテンフリー
Gluten-free

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。

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


焼きチーズカレー

¥1300

Grilled Cheese Curry

 グルテンフリー
Gluten-free

Harmony of rich elegant tasting curry and grilled cheese
重厚で上品なコクのあるルーと焼きチーズのハーモニー。

LUNCH DRINK SET MENUS ドリンクセットメニュー

 コーヒー or 紅茶
(ICE, HOT)
coffee or tea

+ ¥200

 オレンジジュース + ¥300
orange juice

 生ビール or ワイン + ¥400
beer or wine

SET MENUS お得なランチセットメニュー

A SET +¥120

ミニサラダ
with mini salad



B SET +¥250

餃子 (3 個)
with Gyoza (3pieces)



C SET +¥350

ミニサラダ + 餃子 (3 個)
with mini salad & Gyoza (3pieces)



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

¥1080

Champon

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

¥980

Taiwanese spicy noodle

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。

追加チャーシュー
extra Seared Soy Meat + ¥300

南高梅のノンオイル汁そば

¥980

Non-oil ramen noodle
with Nanko pickled plum

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

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。



LUNCH DRINK SET MENUS ドリンクセットメニュー

コーヒー or 紅茶
(ICE, HOT)
coffee or tea

+ ¥200

オレンジジュース
orange juice

+ ¥300

生ビール or ワイン
beer or wine

+ ¥400

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



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。

