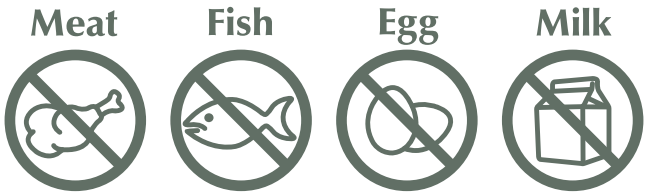
2022.3.22

2021
VEGAN BISTRO

ヴィーガンビストロ じゃんがら

JANGARA
1984



『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　18:00~23:00 (L.O. 22:00)

2022.3.22

2021
VEGAN BISTRO
ヴィーガンビストロ
じゃんがら
JANGARA
1984

VEGAN
Plant-Based Food
'SMILE VEG'

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、ご了承ください。

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.

ALCOHOL DRINK

超炭酸の翠ジンソーダ ¥500

SUI Gin & Soda

Japanese gin born from Japanese materials.
A refreshing soda split that goes well with your meal.
和素材から生まれた日本のジン。食事に合う爽やかなソーダ割り。

翠ジンソーダレモン
翠ジンソーダライム ¥550

SUI Gin & Soda with Lemon/SUI Gin & Soda with Lime

超達人のプレミアムモルツ ジョッキ Mug size ¥700 / グラス Glass size ¥550

Premium Malts Beer

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。

超炭酸の角ハイボール 角ハイ Mug ¥500
超炭酸のメガ角ハイボール メガ角ハイ Extra large mug ¥700

Highball Whiskey

Highball given the highest rank by Suntory
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 ¥700

Fresh Lemon Sour

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。

追いハイ extra highball +¥300

超炭酸のシャンディーガフ ¥850

Shandygaff

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
シュラブビアアップルシナモン ¥850

Shrub Beer Lemon Lime/Shrub Beer Apple Cinnamon

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。

＊価格は税込み価格です　prices include Tax

ALCOHOL DRINK

ロゼワイン（ジャパンプレミアム　マスカット・ベーリーＡ　ロゼ）
1glass ￥700
1bottle ￥3500

Rose Wine (Japan Premium Muscat Bailey A Rose)

A rosé wine made with the unique Japanese variety "Muscat Bailey A",
which has a gorgeous aroma and fruit.
By fermenting the juice at a low temperature, a fresh and fruity taste is brought out.

華やかな香りと果実味が特長の日本固有品種「マスカット・ベーリーＡ」でつくったロゼワインです。
果汁を低温で発酵させることにより、フレッシュでフルーティな味わいを引き出しました。

白ワイン（ジャパンプレミアム　甲州）
1glass ￥700
1bottle ￥3500

White Wine (Japan Premium Koshu)

"Koshu" is an endemic variety of Japan that is said to have a history of cultivation for over 1000 years.
A white wine with an elegant aroma reminiscent of Japanese citrus and a moist taste with umami.

千年以上の栽培の歴史を持つとされる日本固有品種「甲州」。
和柑橘を思わせる上品な香りと、うまみを感じるしっとりとした味わいが特長の白ワインです。

赤ワイン（ティリア　マルベック　シラー）
1glass ￥700
1bottle ￥3500

Red Wine (TILIA MALBEC SYREW)

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

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）
1glass ￥700
1bottle ￥3500

White Wine (TILIA CHARDONNAY)

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

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
￥500

Non-Alcoholic Beer

サントリーのノンアルコール・ビールです。

＊価格は税込み価格です　prices include Tax

SOFT DRINK

超炭酸のシュラブレモンライム
超炭酸のシュラブアップルシナモン ¥680

Shrub Lemon Lime/Shrub Apple Cinnamon

Shrub is a drink that has been consumed since ancient Roman times. It is a botanical drink that draws on the inherent power or 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。

超炭酸のジンジャエール ¥680

Ginger Ale

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。

超炭酸のレモンスカッシュ ¥650

Lemon Squash

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 ¥500

Orange Juice

アップルジュース ¥500

Apple juice

コーヒー ¥550

Coffee

アイスコーヒー ¥550

Iced Coffee

紅茶 ¥550

Tea

アイスティー ¥550

Iced Tea

黒ウーロン茶 ¥500

Black Oolong Tea

＊価格は税込み価格です　prices include Tax

2022.3.22

ヴィーガンビストロ じゃんがら

オープン１周年記念メニュー

～ 熊本とんこつ風ヴィーガンラーメン Vegan Tonkotsu Ramen add fried garlic oil ～

ヴィーガンこぼんしゃん　¥1150
Vegan Kobonshan

ヴィーガンこぼんしゃんチャーシュー増し ¥1450
Vegan Kobonshan + extra Seared Soy Meat

We reproduce "Kobonshan" with vegan. "Kobonshan" is Tonkotsu ramen add fried garlic oil. It is a masterepiece of Jangara.

『九州じゃんがら』の三本柱のひとつ、熊本マー油「こぼんしゃん」をヴィーガンで再現しました。

ジュージューシリーズ 第三弾

～ Vegan Hamburg steak ～

ジュージューハンバーグ　¥1800
Juju Hamburg steak

ごはん or パン・スープ付き
White rice or Bread and soup included

Please enjoy with plenty of homemade gravy sauce!!

大人気 !! ジュージューシリーズ第三弾はハンバーグで。
自家製デミグラスソースをたっぷりつけてお召し上がり下さい。

＊価格は税込み価格です　prices include Tax

SALAD

トッピングナッツ Add Nuts ＋¥350
トッピング唐揚げ Add Deep Fried Soy Meat ＋¥350

パワーサラダ ¥1200

Power-Up Salad

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

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。

ナッツサラダ ¥1200

Nuts Salad

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

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)

＊価格は税込み価格です　prices include Tax

A LA CARTE

ジュージューグリル (醤油味 or 味噌味) ¥1200

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。(豆板醤付き)

ごはん rice +¥200 / ごはん大盛 large size rice +¥300 / スープ soup +¥100
ソイミートWダブル additional soymeat +¥400 / 野菜Wダブル additional vegetables +¥200

餃子 3 個 3pcs ¥400 / 6 個 6pcs ¥750

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 rice +¥200 / ごはん大盛 large size rice +¥300 / 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) ¥1150

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 (ミートメヒカーナ、キーマカレー) 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) ¥1200

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
ちゃんぽん麺入りアヒージョ。

追加バケット extra baguette +¥200

レーズンバタークリーム ¥800

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。

＊価格は税込み価格です　prices include Tax

大豆ミートチャーシュー (炙り) ¥900

Soy Meat Chashu (Seared)

五葷抜き
Without five pungent roots

グルテンフリー
Gluten-free

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。

唐揚げ 3 個 3pcs ¥450

Deep Fried Soy Meat 6 個 6pcs ¥800

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

グルテンフリー
Gluten-free

With homemade tartar sauce

自家製タルタルソースでどうぞ。

フライドポテト ¥600

French Fries

五葷抜き
Without five pungent roots

グルテンフリー
Gluten-free

Served with ketchup

ケチャップをお付けしております。

フライドポテト　プーティン ¥900

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 ¥700

Spicy Chili Fries

五葷抜き
Without five pungent roots

グルテンフリー
Gluten-free

Recommended for spicy food lovers

辛味お好きな方は止まりません。

＊価格は税込み価格です　prices include Tax

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 ¥1350

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。

RAMEN

ベジ替え玉 extra noodle ＋¥250
ベジ半替え玉 half size of extra noodle ＋¥150
ごはん rice ＋¥200
ごはん大盛 large size rice ＋¥300

ちゃんぽん Champon ¥1150

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 ¥1080

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 ¥1080

It is topped with Nanko pickled plum from Wakayama and Ariake seaweed from Kumamoto.
No oil is used in the ingredients and soup.

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

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。

ヴィーガンからぼん Vegan Karabon ¥1150

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

追加チャーシュー extra Seared Soy Meat ＋¥300

『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。

CURRY

スープ soup ＋¥100

焼きチーズカレー Grilled Cheese Curry ¥1350

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

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。
ルーを欧風 (甘口) ・マッサマン (辛口) からお選び下さい。
マッサマンルーは五葷抜き対応可能です。

＊価格は税込み価格です　prices include Tax

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

単品 ¥550

セット ¥850
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

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。

豆乳プリン（甜菜糖シロップがけ）

単品 ¥550

セット ¥850
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

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。

＊価格は税込み価格です　prices include Tax

SWEETS

青藍（せいらん）クリームソーダ　¥800

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

Homemade vanilla ice cream

単品 ¥600
セット ¥900
コーヒー・紅茶付き
with Coffee or Tea

自家製キャラメルアイス

Homemade caramel ice cream

単品 ¥650
セット ¥950
コーヒー・紅茶付き
with Coffee or Tea

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。

＊価格は税込み価格です　prices include Tax