

アペロとは…

夕食前に軽く一杯のお酒とおつまみを楽しむ時間のこと

Apéro is a "light drinking culture" before dinner.

テイクアウトもご用意しております

Takeouts are available

Apéro time 15:00~18:00



 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、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

¥700

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

¥750

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 ¥900

Premium Malts Beer

グラス Glass size ¥800

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 ¥700

超炭酸のメガ角ハイボール

メガ角ハイ Extra large mug ¥900

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

¥800

Fresh Lemon Sour

追いハイ extra highball + ¥350

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

¥1000

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

¥1000

シュラブビアアップルシナモン

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りました。

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 ¥900 1bottle ¥4500
----------------------------------	------------------------------

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 ¥900 1bottle ¥4500
---------------------	------------------------------

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 ¥900 1bottle ¥4500
-----------------------	------------------------------

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。

オールフリー	¥600
--------	------

Non-Alcoholic Beer

サントリーのノンアルコール・ビールです。



SOFT DRINK

超炭酸のシュラブルモンライム 超炭酸のシュラブルアップルシナモン

¥800

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 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。

「シュラブル」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「シュラブル」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

¥800

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

¥800

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

¥600

Orange Juice

アップルジュース

¥600

Apple juice

コーヒー

¥570

Coffee

アイスコーヒー

¥570

Iced Coffee

紅茶

¥570

Tea

アイスティー

¥570

Iced Tea

黒ウーロン茶

¥600

Black Oolong Tea



SEASONAL SOFT DRINK



Tree of life
生活の木

『生活の木』は、原宿・表参道で誕生したWellness & Well-beingなライフスタイルを提案する企業です。世界各国から植物原料を輸入し、日本の厳しい基準でアロマやハーブを製造しています。

『生活の木』セレクトのコーディアルで、おすすめのドリンクをご用意しました。

🍏 有機アップルジンジャー：砂糖の代わりに低GIのアガベシロップとアップル果汁で甘みを加え、隠し味のジンジャーがほのかに香るコーディアルです。

🍏 ゴジベリー＆ザクロ：美と健康のスーパーフード・ゴジベリー（クコの実）とビタミン類やカリウム、グルタミン酸、アミノ酸がたっぷり含まれているザクロを使用した砂糖不使用のコーディアルです。

🍏 超炭酸のアップル&ジンジャー

🍏 超炭酸のゴジベリー＆ザクロ

¥800

Apple & Ginger Soda / Goji Berry & Pomegranate Soda

*Herbal Cordial Soda

Please ask if you would like the cordial made with water instead of soda.

※各コーディアル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。



*価格は税込み価格です prices include Tax

SEASONAL SOFT DRINK



Tree of life
生活の木

『生活の木』は、原宿・表参道で誕生したWellness & Well-beingな
ライフスタイルを提案する企業です。世界各国から植物原料を輸入し、
日本の厳しい基準でアロマやハーブを製造しています。

『生活の木』セレクトのコーディアルで、おすすめのドリンクをご用意しました。

クラフトコーラ：スパイスが風味豊かに香るクラフトコーラのコーディアル。
超炭酸水で、清涼感のあるさっぱりとした味わいに。

超炭酸のクラフトコーラ

¥800

Craft Cola Soda



*価格は税込み価格です prices include Tax

冬季限定 | Winter Special

釜揚げつけ麺・醤油

Kamaage-style Tsukemen
(Dipping Noodles)

New



¥1,600

Kama-age style noodles

— a Japanese winter tradition, served hot in water.
Thick noodles dipped in a mellow soy sauce-based
broth, accented with yuzu and goji berries.

A Japanese winter comfort, entirely vegan.

身体を芯から温める、冬限定のヴィーガン釜揚げ麺。
まろやか醤油のつけ汁が絡む特製中太麺に
柚子とクコの実がアクセント。

Recommend Set Menu

+ GYOZA

3pcs * ¥500

6pcs ¥900



BEST

+ DRINK

Craft Cola Soda

¥800



※ランチタイム(11:00-15:00)はランチセット価格でのご提供となります
Available as Lunch Set B during lunch hours (11:00-15:00).

Our Signature bowls



Vegan Karabon ヴィーガンからぼん

¥1450

Spicy vegan tonkotsu ramen.
Bold heat that hits you from
the first sip.

*The spice level can be adjusted
(Lv.4 or Lv.2).



Vegan Kobonshan ヴィーガンからぼんしゃん

¥1450

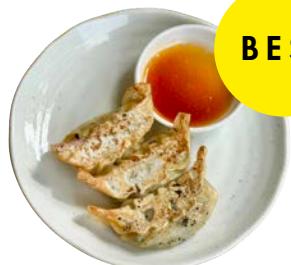
Vegan tonkotsu ramen with
our homemade roasted garlic oil.
Savor the rich, aromatic broth.

Recommend Set Menu

+ GYOZA

3pcs* ¥ 500

6pcs ¥ 900



BEST

+ DRINK

Craft Cola Soda

¥ 800



*ランチタイム(11:00-15:00)はランチセット価格でのご提供となります
Available as Lunch Set B during lunch hours (11:00-15:00).

SALAD

追加ナッツ
Add Nuts + ¥350

追加唐揚げ
Add Deep Fried Soy Meat + ¥350

**ビストロサラダ 五葷抜き・グルテンフリー**

¥1500

Bistro Salad Without five pungent roots • Gluten-free

We have made the original dressing
"without five pungent roots and gluten-free"
 for more people to enjoy.
 A hearty salad with vegetables and nuts.

五葷抜き
Without five pungent roots

グルテンフリー
Gluten-free

より沢山の方に召し上がっていただきたく、オリジナルドレッシングを
「五葷抜き・グルテンフリー」仕様に致しました。
 野菜にナッツを加えたボリュームのあるサラダです。

A LA CARTE

ジュージューグリル (醤油味 or 味噌味)

¥1500

Juju Grill ~ Soy meat grilled on an iron plate ~

五葷抜き対応可

Five pungent roots can be removed

We have soy sauce and miso sauce.

グルテンフリー

Gluten-free

Which would you prefer? It comes with spicy hot pepper paste on the side. We have made one of our most popular dish "gluten-free" without changing the taste.

In addition, we are now able to offer dishes without five pungent roots.

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)

大人気のメニューを味はそのままで「グルテンフリー」に致しました。

加えて「五葷抜き」にも対応ができるようになりました。

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 soysemeat + ¥400

野菜Wダブル
additional vegetables + ¥300



餃子

3個 3pcs ¥500

Gyoza

6個 6pcs ¥900

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・サルサソース付き)

¥1400

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。



トルティーヤチップス

¥800

Tortilla Chips

グルテンフリー
Gluten-free

Tortilla chips served with homemade guacamole, salsa, or tartar sauce.

Great for nibbling while having a glass of beer.

トウモロコシの粉でできたチップスを、自家製ワカモレ、サルサ、タルタルソースでお楽しみください。

ドリンクといっしょに「オードブル」としてもどうぞ。



A LA CARTE

大豆ミートチャーシュー(炙り)

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。

¥980

五葷抜き
Without five pungent roots

グルテンフリー
Gluten-free



唐揚げ

Karaage (Deep Fried Soy Meat)

With homemade tartar sauce

自家製タルタルソースでどうぞ。

3個 3pcs ¥600

6個 6pcs ¥1100

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



バッファローチキン

¥1250

Buffalo Chicken

A "vegan" rendition of "Buffalo Chicken," which originated in Buffalo, New York, USA. It is tossed in a spicy hot and spicy sauce and served with "tartar sauce". Perfect "snack" with alcoholic beverages.

アメリカ・ニューヨーク州バッファローの発祥とされる「バッファローチキン」を「ヴィーガン」で表現しました。辛さを効かせたスパイシーなソースを絡め、「タルタルソース」を添えました。お酒の「おつまみ」にぴったりです。

フライドポテト

¥800

French Fries

五葷抜き
Without five pungent roots

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

¥1100

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

¥800

Spicy Chili Fries

五葷抜き
Without five pungent roots

Recommended for spicy food lovers

辛味お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 **¥1500**

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 **+¥300**
 double grilled soy meat

RAMEN

グルテンフリー麺に変更 **+¥200**
 Change to Gluten-Free Noodles.

ごはん
rice **+¥200**

ごはん大盛
large size rice **+¥300**

ねぎorきくらげorのり
Chopped spring onion or
Wood ear mushroom or Toasted seaweed **+¥200**

ニューヨーク麺 Taiwanese spicy noodle **¥1400**

The soul food of Taiwan

台湾のソウルフード。やわらか

**現在、販売を中止しております。
 This menu is currently closed.**



野菜仕立ての醤油らあめん Vegetable soy sauce ramen **¥1450**

This ramen is made with a sauce blended from several kinds of soy sauce and broth.
 This mild "Vegan Soy Sauce Ramen" is the result of a synergy of flavors.

「数種類の醤油をブレンドしたタレ × 優しく丁寧に野菜を煮込んだスープ」
 旨味の相乗効果を図ったマイルドな「ヴィーガン醤油らあめん」です。



ヴィーガンからぼん Vegan Karabon **¥1450**

This is a vegan version of Karabon, which Kyushu Jangara's masterpiece, a rich, spicy tonkotsu ramen. It can reduce the spiciness of the soup.

『九州じんがら』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。スープの辛さを和らげることが出来ます。



ヴィーガンこぼんしゃん Vegan Kobonshan **¥1450**

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

『九州じんがら』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。



替え玉 **+¥250** 半替え玉 **+¥150** 追加チャーシュー **+¥450**
 extra noodle half size of extra noodle extra Seared Soy Meat

辛み増し **+¥150**
 spicy balls

CURRY **スープ +¥100**

焼きチーズカレー Grilled Cheese Curry **¥1400 (大盛 large size +¥250)**



Without five pungent roots **五葷抜き** Gluten-free **グルテンフリー**

Curry and rice with plenty of homemade vegan cheese. the cheese is roasted.
 Curry is Thai massaman roux, which has been selected as the best in the world.
 重厚で上品なコクのルーと焼きチーズのハーモニー。
 ルーは世界の美食トップ50の1位に選ばれたこともあるタイのマッサマンルーを使用。
 グルテンフリーの一品で、五葷抜き仕様になります。



オススメ!!

ヴィーガンビストロ じゃんがら Vegan Bistro Jangara

グルテンフリー+五葷抜き仕様 ヴィーガンらあめん

～ Gluten-free + Without five pungent roots Vegan ramen ~



現在、販売を中止しております。
This menu is currently closed.

ノンオイル京都のけいらん風スープ

¥1500

Non-oil Kyoto Keiran-style Noodle

五葷抜き

グルテンフリー麺替え玉 +¥350
extra Gluten-Free Noodles

Without five pungent roots

We have created a non-oil, gluten-free noodle version of Kyoto's famous "Keiran".
Yuba, an ingredient made from soy milk, is used instead of eggs.

Please enjoy the harmony of the thick soup with Japanese dashi broth and soft rice flour noodles.

京都のおうどんで定番の「けいらんうどん」。

しょうがを効かせ、玉子に見立てたゆばのあんかけスープを、ノンオイルで仕立てました。

柔らかい優しいタッチのグルテンフリー麺でお召し上がりください。



シンガポールラクサ 🌶

¥1500

Singapore Laksa

五葷抜き

グルテンフリー麺替え玉 +¥350
extra Gluten-Free Noodles追い飯(50g) +¥100
small size rice追加パクチー +¥200
extra cilantro

Without five pungent roots

The "Singapore Laksa" with coconut milk and spicy curry flavor is served in "vegan + gluten-free + without five pungent roots" version.(Asian Ethnic Ramen)

「ココナッツミルク」とスパイスの効いたカレー風味の「シンガポールラクサ」を
「ヴィーガン + グルテンフリー + 五葷抜き」で表現をしました。

※パクチーを使用していますが、苦手な方には、別の葉物野菜(ベビーリーフなど)を
トッピングさせていただきますのでお申し付けください。

We use cilantro, but if you do not like it, please let us know and we will be happy to top it with another leafy vegetable (baby leaf, etc.).

※「グルテンフリー」で仕立てていますが、調理器具をグルテンフリーでない材料との共用をしておりますので、ご了承ください。
「アレルギー対応」ではありませんのでご注意ください。

Although the product is "gluten free," it is prepared on the same utensils as non-gluten free ingredients.
Please note that this is not gluten-free for those with allergies to wheat flour or other allergens.

*価格は税込み価格です prices include Tax

＼『九州じゃんがら』名物／
めんたいこ／

ヴィーガンめんたいこ Vegan mentaiko

『九州じゃんがら』名物の「めんたいこ」をヴィーガンで再現しました。
驚きの味と食感をお楽しみください！

What is "Mentaiko"? It's about spicy fish eggs.
We have reproduced the same taste with vegan ingredients.



めんたいこごはん
Vegan Mentaiko Rice

¥ 480

五葷抜き
Without five pungent roots

グルテンフリー
Gluten-free



めんたいマヨごはん
Vegan Mentaiko Mayo Rice

¥ 480

五葷抜き
Without five pungent roots

グルテンフリー
Gluten-free



めんたいこダブルごはん(のり付き)
Vegan Mentaiko Double Rice with seaweed

¥ 700

五葷抜き
Without five pungent roots

グルテンフリー
Gluten-free

めんたいこ単品
280 円で追加できます。
オススメ めんたいこダブル！

Mentaiko can be added
separately for 280 yen.

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￥600

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。

セット￥1000

コーヒー・紅茶付き
with Coffee or Tea

五草抜き
Without five pungent roots

グルテンフリー
Gluten-free

豆乳プリン（甜菜糖シロップ掛け）

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￥600

セット￥1000

コーヒー・紅茶付き
with Coffee or Tea

五草抜き
Without five pungent roots

グルテンフリー
Gluten-free

