

『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.

# Vegan Bistro Jangara

# 5th Anniversary Special set

**Ramen + Vegan Sushi + Seasonal Drink 2,500yen**  
ラーメン+ヴィーガン太巻き+季節限定ドリンクのスペシャルセット

Choose your ramen  
お好きなラーメンを1つ選択

Seasonal special drink  
季節限定ドリンク



Vegan Sushi  
ヴィーガン太巻き

## 1. Choose your ramen

お好きなラーメンをお選びください

### Signature bowls



#### Vegan Kobonshan

ヴィーガンこぼんしゃん

a. Vegan tonkotsu ramen  
with roasted garil oil



#### Vegan Karabon

ヴィーガンからぼん 🌶️🌶️🌶️🌶️

b. Spicy vegan tonkotsu ramen  
\*A milder option is also available  
(Lv.2).

#### c. Taiwanese spicy noodle

ニューロー麺 🌶️🌶️🌶️🌶️

#### d. Vegetable soy sauce ramen

野菜仕立ての醤油らめん

## 2. Choose your drink

### Special drink

#### Spring herb soda

(Rosehip, goji berry  
and pomegranate)



### Alcohol drinks | +100 yen

- Japanese Rosé Wine
- Highball Whiskey
- Premium Malts Beer



## Add vegan sweets

+ 600 yen

Raspberry Mousse  
Chocolate Cake



# Our Signature bowls




## Vegan Karabon

ヴィーガンからぼん

¥1450

Spicy vegan tonkotsu ramen. Intense heat and bold flavor from the first sip.

\*A milder option is also available (Lv.2 ).

## Vegan Kobonshan

ヴィーガンこぼんしゃん

¥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

Goji Berry & Pomegranate 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).

価格はすべて税込み価格です All prices are tax included

# GRILL



## 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

ごはん (大盛無料)・スープ付き

グルテンフリー  
Gluten-free

White rice (larger size for free) and soup included

We have soy sauce and miso sauce. 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。(豆板醬付き)  
大人気のメニューを味はそのまま「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。

ソイミートWダブル +¥400  
additional soy meat

野菜Wダブル +¥300  
additional vegetables

## SET MENUS お得なランチセットメニュー

**A**SET +¥300

サラダ  
with salad



**B**SET +¥400

餃子 (3 個)  
with Gyoza (3pieces)



**C**SET +¥650

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



## 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

+ ¥400

オレンジジュース or  
アップルジュース  
orange juice or apple juice

+ ¥450

生ビール or ワイン + ¥600  
beer or wine

# 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

¥1500

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



# TACOS

with 2 kinds of sauces(Guacamole ,Salsa)

タコス + 自家製の2種類のソース (ワカモレ・サルサ)



## ケサディーヤ

¥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。

## SET MENUS お得なランチセットメニュー

**A SET + ¥300**

サラダ  
with salad



**B SET + ¥400**

餃子 (3 個)  
with Gyoza (3pieces)



**C SET + ¥650**

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



## 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

+ ¥400

オレンジジュース or  
アップルジュース  
orange juice or apple juice

+ ¥450

生ビール or ワイン + ¥600  
beer or wine

# RAMEN

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

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**

## ヴィーガンからぼん **¥1450**

Vegan Karabon

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

\*A milder option is also available (Lv. 2)

『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。  
(※スープの辛さを和らげることが出来ます。)

替え玉 **+ ¥250**  
extra noodle

半替え玉 **+ ¥150**  
half size of extra noodle

追加チャーシュー **+ ¥450**  
extra Seared Soy Meat



※写真はヴィーガンからぼんチャーシュー増しです



※写真はヴィーガンこぼんしゃんチャーシュー増しです

## ヴィーガンこぼんしゃん **¥1450**

Vegan Kobonshan

We reproduce "Kobonshan" with vegan. "Kobonshan" is Tonkotsu ramen add fried garlic oil.

It is a masterpiece 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。

替え玉 **+ ¥250**  
extra noodle

半替え玉 **+ ¥150**  
half size of extra noodle

追加チャーシュー **+ ¥450**  
extra Seared Soy Meat

辛み増し **+ ¥150**  
spicy balls

## SET MENUS お得なランチセットメニュー

**A SET + ¥300**

サラダ  
with salad



**B SET + ¥400**

餃子 (3 個)  
with Gyoza (3pieces)



**C SET + ¥650**

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



## LUNCH DRINK SET MENUS ドリンクセットメニュー

コーヒー or 紅茶  
(ICE, HOT) **+ ¥400**  
coffee or tea

オレンジジュース or  
アップルジュース **+ ¥450**  
orange juice or apple juice

生ビール or ワイン **+ ¥600**  
beer or wine

# RAMEN

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

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**

## ニューロー麺

**¥1400**

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。

替え玉 **+¥250**  
extra noodle

半替え玉 **+¥150**  
half size of extra noodle

追加チャーシュー **+¥450**  
extra Seared Soy Meat



## 野菜仕立ての醤油らあめん

**¥1450**

Vegetable soy sauce ramen

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。

替え玉 **+¥250**  
extra noodle

半替え玉 **+¥150**  
half size of extra noodle

追加チャーシュー **+¥450**  
extra Seared Soy Meat



# CURRY

スープ **+¥100**  
soup



## 焼きチーズカレー

**¥1400** (大盛 **+¥250**)  
large size

Grilled Cheese Curry

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

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.

重厚で上品なココ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。

## SET MENUS お得なランチセットメニュー

**A SET +¥300**

サラダ  
with salad



**B SET +¥400**

餃子 (3 個)  
with Gyoza (3pieces)



**C SET +¥650**

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



## 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

**+ ¥400**

オレンジジュース or  
アップルジュース **+ ¥450**  
orange juice or apple juice

生ビール or ワイン **+ ¥600**  
beer or wine

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 ～

## ノンオイル京都けいらん風ヌードル ¥1500

Non-oil Kyoto Keiran-style Noodle

五葷抜き  
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。

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



## シンガポールラクサ 🌶️🌶️🌶️

¥1500

Singapore Laksa

五葷抜き  
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

※「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.

## SET MENUS お得なランチセットメニュー

A SET +¥300

サラダ  
with salad

B SET +¥400

餃子(3個)  
with Gyoza (3pieces)

C SET +¥650

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

## 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

+ ¥400

オレンジジュース or  
アップルジュース + ¥450  
orange juice or apple juice生ビール or ワイン + ¥600  
beer or wine

『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

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 ¥600

セット ¥1000

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 ¥600

セット ¥1000

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



## 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

¥800

Shrub Lemon Lime/Shrub Apple Cinnamon

Shrub is a drink that has been created in our shop  
that draws on the inherent power of natural ingredients.

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

「自家製ボタニカルシロップ×超炭酸水」で実現した「シュラブ」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

¥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스티ー

¥570

Iced Tea

黒ウーロン茶

¥600

Black Oolong Tea





Tree of life  
生活の木 Collabolation

# SPECIAL DRINK

原宿・表参道で誕生したライフスタイルカンパニー『生活の木』とのコラボレーション  
国内外のパートナーファームから厳選した素材を基に商品開発から製造・販売を手掛けています。  
『生活の木』セレクトのコーディアルを使用したスペシャルドリンクをぜひお楽しみください。  
※水割りでのご提供も可能ですので、ご希望の際はスタッフにお声がけください。

Special collaboration drinks with “生活の木 (Seikatsu no Ki : Tree of Life),” a lifestyle company founded in Harajuku.

Enjoy refreshing sodas made with cordials specially selected by “Tree of Life” .

\*Please ask our staff if you would prefer them made with water instead of soda.



砂糖の代わりに低GIの  
アガペシロップ&アップル果汁を使用



スーパーフード・ゴジベリーと  
栄養豊富なザクロを使用



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を使用



Apple & Ginger Soda / Goji Berry & Pomegranate Soda / Craft Cola Soda



超炭酸のアップル&ジンジャー

¥800

Apple & Ginger Soda



超炭酸のゴジベリー&ザクロ

¥800

Goji Berry & Pomegranate Soda



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

期間限定 | Spring Special

**Vegan Bistro Jangara**

**5th**  
**Anniversary**  
**Special Drink**



**Spring herb soda**

*(Rosehip, goji berry and pomegranate)*

**スプリングハーブソーダ**  
(ローズヒップ、ゴジベリー、ザクロ)

**800yen** 税込  
tax included

# ALCOHOL DRINK

## 超炭酸の翠ジンソーダ

¥700

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



## 超達人のプレミアムモルツ

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。

ジョッキ Mug size ¥900

グラス Glass size ¥800



## 超炭酸の角ハイボール

## 超炭酸のメガ角ハイボール

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。

角ハイ Mug ¥700

メガ角ハイ Extra large mug ¥900



## 超炭酸の生レモンサワー

¥800

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 + ¥350

## 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

## シュラブビアアップルシナモン

¥1000

Shrub Beer Lemon

Homemade bota

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。

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

# ALCOHOL DRINK

## ロゼワイン (ジャパンプレミアム マスカット・ベリー A ロゼ)

1glass ¥900

Rose Wine (Japan Premium Muscat Bailey A Rose)

1bottle ¥4500

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

White Wine (Japan Premium Koshu)

1bottle ¥4500

"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

Red Wine (TILIA MALBEC SYREW)

1bottle ¥4500

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。





# Gluten-free menu

グルテンフリーメニュー

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。Please note that some dishes made in the same kitchen may contain wheat.

## Main



LUNCH SET SALAD

+ ¥300 でサラダのセットにできます



醤油 or 味噌味

ジュージュグリル

Juju Grill - Soy meat grilled on an iron plate~

ソイミートWダブル + ¥400  
additional soy meat

野菜Wダブル + ¥300  
additional vegetables

ごはん (大盛無料)・スープ付き  
White rice (larger size for free) and soup included

¥1500



焼きチーズカレー

Grilled Cheese Curry

スープ + ¥100  
soup



¥1400  
(大盛 large size + ¥250)



ノンオイル  
京都けいらん風ヌードル

Non-oil Kyoto Keiran-style Noodle

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

¥1500



シンガポールラクサ

Singapore Laksa

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

¥1500

## Optional Gluten-free menu

グルテンフリー麺に変更 (+ ¥200) ができるメニュー



替え玉 + ¥250  
extra noodle

半替え玉 + ¥150  
half size of extra noodle

追加チャーシュー + ¥450  
extra Seared Soy Meat

ニューロー麺  
Taiwanese spicy noodle



グルテンフリー麺に変更  
Change to Gluten-Free Noodles.  
¥1400 + ¥200



替え玉 + ¥250  
extra noodle

半替え玉 + ¥150  
half size of extra noodle

追加チャーシュー + ¥450  
extra Seared Soy Meat

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

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

¥1450 + ¥200

## Side



めんたいごぼん  
Vegan Mentaiko Rice

¥480



めんたいマヨごぼん  
Vegan Mentaiko Mayo Rice

¥480



めんたいごダブルごぼん (のり付き)  
Vegan Mentaiko Double Rice with seaweed

¥700

## Dessert



ラズベリームースショコラケーキ  
Raspberry Mousse Chocolate Cake



キャラメルナッツムースケーキ  
Caramel Nut Mousse Cake



豆乳プリン (甜菜糖シロップがけ)  
Soy Milk Pudding with beet sugar syrup

単品 ¥600

セット ¥1000

コーヒー・紅茶付き  
with Coffee or Tea



# Oriental vegan menu

without five pungent roots

オリエンタルヴィーガンメニュー (五葷抜き仕様)

## Main



LUNCH SET SALAD

+ ¥300 でサラダのセットにできます



焼きチーズカレー  
Grilled Cheese Curry

スープ + ¥100  
soup

¥1400  
(大盛 large size + ¥250)



ノンオイル  
京都けいらん風ヌードル  
Non-oil Kyoto Keiran-style Noodle

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

¥1500



シンガポールラクサ  
Singapore Laksa

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

¥1500

## Optional Oriental vegan menu 五葷抜きに変更することができるメニュー



醤油 or 味噌味

ソイミートWダブル + ¥400  
additional soy meat

野菜Wダブル + ¥300  
additional vegetables

ジュージューグリル

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

¥1500

## Side



めんたいごぼん  
Vegan Mentaiko Rice

¥480



めんたいマヨごぼん  
Vegan Mentaiko Mayo Rice

¥480



めんたいごぼんダブルごぼん (のり付き)  
Vegan Mentaiko Double Rice with seaweed

¥700

## Dessert



ラズベリームースショコラケーキ  
Raspberry Mousse Chocolate Cake



キャラメルナッツムースケーキ  
Caramel Nut Mousse Cake



豆乳プリン (甜菜糖シロップがけ)  
Soy Milk Pudding with beet sugar syrup

単品 ¥600

セット ¥1000

コーヒー・紅茶付き  
with Coffee or Tea