

『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 18:00~22:00 (L.O. 21:00)



🍃 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.

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

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

Shrub Beer Lemon

Homemade botanical
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。

¥1000

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。



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
that draws on the inherent power

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.



NEW

エルダーフラワーエキスと
レモン果汁の爽やかな風味



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



Elderflower Soda / Apple & Ginger Soda / Goji Berry & Pomegranate Soda



エルダーフラワーソーダ

¥800

Elderflower 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

*価格は税込み価格です prices include Tax

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

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

 五葷抜き
Without five pungent roots

 グルテンフリー
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.

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.

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.

グルテンフリー
Gluten-free

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。



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 soy meat

+¥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)

¥980

Soy Meat Chashu (Seared)

五葷抜き
Without five pungent roots

Seared Soy Meat with original seasoning and gluten-free

グルテンフリー
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 ¥600

Karaage (Deep Fried Soy Meat)

6個 6pcs ¥1100

With homemade tartar sauce

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

自家製タルタルソースでどうぞ。



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
 double grilled soy meat +¥300

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 Taiwanese spicy noodle 🌶️🌶️🌶️

¥1400

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
 extra noodle +¥250

半替え玉
 half size of extra noodle +¥150

追加チャーシュー
 extra Seared Soy Meat +¥450

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。



替え玉
 extra noodle +¥250

半替え玉
 half size of extra noodle +¥150

追加チャーシュー
 extra Seared Soy Meat +¥450

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.*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。)



※写真はヴィーガンからぼんチャーシュー増しです

替え玉
 extra noodle +¥250

半替え玉
 half size of extra noodle +¥150

追加チャーシュー
 extra Seared Soy Meat +¥450

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。



※写真はヴィーガンこぼんしゃんチャーシュー増しです

替え玉
 extra noodle +¥250

半替え玉
 half size of extra noodle +¥150

追加チャーシュー
 extra Seared Soy Meat +¥450

辛み増し
 spicy balls +¥150

CURRY

スープ
 soup +¥100

焼きチーズカレー Grilled Cheese Curry

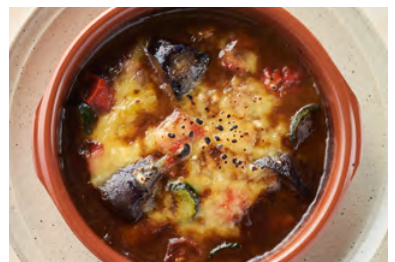
¥1400 (大盛 large size +¥250)



五葎抜き
 Without five pungent roots

グルテンフリー
 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、五葎抜き仕様になります。



*価格は税込み価格です prices include Tax

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

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

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。



シンガポールラクサ 🌶️🌶️🌶️

¥1500

Singapore Laksa

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

追い飯(50g)
small size rice +¥100

追加パクチー
extra cilantro +¥200

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、別の薬物野菜(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

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





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。
ご注意ください。

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

Main



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 additional soy meat +¥400
ごはん rice +¥200
野菜Wダブル additional vegetables +¥300
ごはん大盛 large size rice +¥300

¥1500



焼きチーズカレー
Grilled Cheese Curry

スープ soup +¥100



¥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 extra Gluten-Free Noodles +¥350

¥1500



シンガポールラクサ
Singapore Laksa

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

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

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

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



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

¥700



ビストロサラダ
Bistro Salad

¥1500



トルティーヤチップス
Tortilla Chips

¥800



大豆ミートチャーシュー
Soy Meat Chashu (Seared)

¥980

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



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
追加パクチー +¥200
extra cilantro

追い飯(50g) +¥100
small size rice

¥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

ごはん rice +¥200

ソイミートWダブル additional soy meat +¥400

ごはん大盛 large size rice +¥300

野菜Wダブル additional vegetables +¥300

ジュージュグリル

Juju Grill

~ Soy meat grilled on an iron plate ~

¥1500



唐揚げ

Karaage (Deep Fried Soy Meat)

3個 3pcs ¥600
6個 6pcs ¥1100

Side



ビストロサラダ
Bistro Salad

¥1500



大豆ミート
チャーシュー
Soy Meat Chashu
(Seared)

¥980



フライドポテト
French Fries

¥800



フライドポテト
チリ
Spicy Chili Fries



¥800



めんたいごはん
Vegan Mentaiko Rice

¥480



めんたいマヨごはん
Vegan Mentaiko Mayo Rice

¥480



めんたいごダブルごはん (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