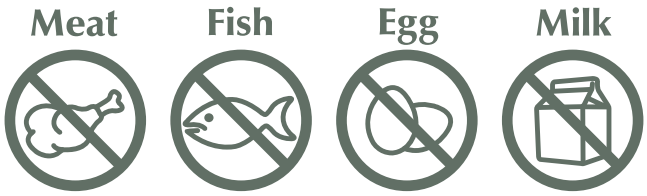
2026.8.10

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　18:00~22:00 (L.O. 21:00)

2026.8.10

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.

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

BEST

12pcs	¥1750
6pcs	¥900
3pcs※	¥500

＋ 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

TOMATO GARLIC

Summer Special

夏野菜のとまとガーリックらあめん
SUMMER VEGETABLE
TOMATO GARLIC RAMEN
¥1500

Gulten-Free changeble ＋¥200

Perfect Match!!

ヴィーガン
めんたいこごはん
Vegan mentaiko rice
¥480

A Refreshing Treat

れもんゼリー
Lemon Jelly
¥600

RECOMMEND SET

＋ GYOZA

12pcs ¥1750
6pcs ¥900
3pcs※ ¥500

＋ DRINK

Grapefruit & Lemon Soda
¥880

※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

SUMMER FAVORITES

Seasonal drinks

SOFT DRINK

グレープフルーツ＆レモンソーダ
Grapefruit & Lemon Soda
￥880

翠ジンソーダ　シトラスブレンド
SUI Gin Soda Citrus Blend (Japanese Gin)
￥950

From Our Regular Menu

SOFT DRINK

超炭酸のレモンスカッシュ
Lemon Squash
￥800

プレミアムモルツ
Premium Malts Beer
ジョッキ(Mug-size)￥900
グラス(Glass-size)￥800

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

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 / グラス Glass size ¥800

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 ¥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

A special lemon sour with frozen lemons instead of ice

追いハイ extra highball +¥350

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。

＊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 ￥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。

＊価格は税込み価格です　prices include Tax

SOFT DRINK

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 (アールグレイ) ¥570

Tea (Earl Grey)

アイスティー (アールグレイ) ¥570

Iced Tea (Earl Grey)

黒ウーロン茶 ¥600

Black Oolong Tea

＊価格は税込み価格です　prices include Tax

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

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。

＊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) ￥1500

Juju Grill ～ Soy meat grilled on an iron plate ～

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

グルテンフリー
Gluten-free

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 soymeat ＋￥400 | 野菜Wダブル additional vegetables ＋￥300

餃子 12 個 12pcs ￥1750

Gyoza 6 個 6pcs ￥900
3 個 3pcs ￥500

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

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。

＊価格は税込み価格です　prices include Tax

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

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 ¥600 / 6 個 6pcs ¥1100

Karaage (Deep Fried Soy Meat)

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

With homemade tartar sauce

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 ¥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 soymeat +¥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―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。)

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 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。

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

夏野菜の焼きチーズカレー 🌶🌶🌶🌶 ¥1600

Summer Vegetable Grilled Cheese Curry
五葷抜き 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。

＊価格は税込み価格です　prices include Tax

2026.8.10

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 ～

ノンオイル京都ゆばらあめん　¥1500

Non-oil Kyoto Yuba Ramen

五葷抜き
Without five pungent roots

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

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。

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

シンガポールラクサ　¥1500

Singapore Laksa

五葷抜き
Without five pungent roots

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

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

2026.8.10

『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.

＊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 ¥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）/ レモンゼリー

単品 ¥600

Soy Milk Pudding with beet sugar syrup/Lemon jelly

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。

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

＊価格は税込み価格です　prices include Tax

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

ジュージューグリル
Juju Grill ~ Soy meat grilled on an iron plate ~

ソイミートWダブル additional soymeat ＋¥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

夏野菜の焼きチーズカレー
Grilled Cheese Curry

スープ soup ＋¥100

¥1600

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

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

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

めんたいこごはん
Vegan Mentaiko Rice

¥480

めんたいマヨごはん
Vegan Mentaiko Mayo Rice

¥480

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

¥700

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

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

レモンゼリー
Lemon jelly

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

夏野菜の焼きチーズカレー
Grilled Cheese Curry

スープ soup ＋¥100

¥1600

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

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

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

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

ジュージューグリル
Juju Grill
～ Soy meat grilled on an iron plate ～

¥1500

唐揚げ
Karaage (Deep Fried Soy Meat)

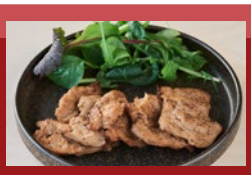
3 個 3pcs ¥600
6 個 6pcs ¥1100

Side

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.

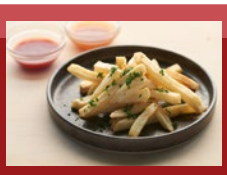
ビストロサラダ
Bistro Salad

¥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

めんたいこごはん
Vegan Mentaiko Rice

¥480

めんたいマヨごはん
Vegan Mentaiko Mayo Rice

¥480

めんたいこダブルごはん（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

レモンゼリー
Lemon jelly

単品 ¥600
セット ¥1000
コーヒー・紅茶付き
with Coffee or Tea