

Lunch menu

11:00~15:00

*Enipy
Groovy Vegan!*



2021
VEGAN BISTRO

ヴィーガンビストロ
Compass

JANGARA
1984

Meat



Fish



Egg



Milk



テイクアウトもご用意しております
Takeouts are available

2026.9.14

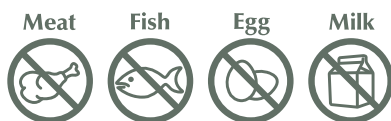
Welcome to Vegan Bistro Jangara



『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!

Notice



🍃 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.

🍃 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.

* 価格は全て税込み価格です prices include Tax

Column

恐竜がいるのはなぜ？

巨大な体でありながら草食である
ブラキオサウルスは、植物性の
食文化を伝えるシンボルとして
店内に登場しています。

I'm an ancient plant-eating
dinosaur, "Brachiosaurus"



Oriental vegan menu / Gluten free menu

🍃 五葷抜き（ネギ、ニンニク、ニラ、ラッキョウ、タマネギ抜き）
＝オリエント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.

🍃 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.

Menu icon マークについて



五葷抜き
Oriental Vegan(without five pungent roots)



五葷抜き対応可
Oriental Vegan(without five pungent roots)
available



グルテンフリー
Gluten-free



グルテンフリー対応可
Gluten free available



LUNCH MENU Grill / Burgers / Quesadilla / Curry



ジュージューグリル

Juju Grill ~ Soy meat grilled on an iron plate ~

¥1500

Sizzling soy meat grilled with our special soy sauce or miso sauce, served with spicy paste on the side for an extra kick.

特製ダレで味付けした、ボリューム満点のソイミートの鉄板焼き。(豆板醬付き)

soy sauce
醤油味

or

miso sauce
味噌味

ごはん・スープ付き

White rice and soup included

ソイミートWダブル
additional soy meat + ¥400

野菜Wダブル
additional vegetables + ¥300



グリルバーガー

Grilled Soy Meat Burger

¥1500

グリルミートWダブル
double grilled soy meat + ¥300

ケサディヤ

Quesadilla

¥1400

ミートメヒカーナ&キーマカレー味
Mexican & Keema curry

焼きチーズカレー

Grilled Cheese Curry Rice

¥1500

マッサマンカレー使用
Carry is Thai massaman roux

(大盛 large size + ¥250)

スープ + ¥100

Recommend Set

+ GYOZA



12pcs ¥1750

6pcs ¥900
3pcs ¥500

+ DRINK



エルダーフラワーソーダ
Elderflower Soda

超炭酸のアップル&ジンジャー
Apple & Ginger Soda

超炭酸のゴジベリー&ザクロ
Goji Berry & Pomegranate Soda

each ¥880

+ SALAD



Salad ¥300

Salad & Gyoza(3pcs) ¥750

LUNCH MENU

Ramen

グルテンフリーマークの商品も、同一厨房で小麦を使用し、調理器具等を共有しています。あらかじめご了承ください。
Items marked gluten-free are prepared in a kitchen that also handles wheat, using shared cooking equipment.

ごはん
rice

+ ¥200

ごはん大盛
large size rice

+ ¥300

ねぎやきくらげのり
Chopped spring onion or
Wood ear mushroom or Toasted seaweed

+ ¥200

Our Signature bowl!

ヴィーガンからぼん

Vegan Karabon

¥1450

Spicy vegan tonkotsu ramen
with intense heat and bold flavor
from the very first bite.
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。

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

スープの辛さを和らげることが出来ます。
A less spicy option is also available.



ヴィーガンこぼんしゃん

Vegan Kobonshan

¥1450

Vegan tonkotsu ramen topped with our homemade roasted garlic oil.

『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。

辛み増し
spicy balls + ¥150

追加チャーシュー
extra Seared Soy Meat + ¥450

替え玉
extra noodle + ¥250

半替え玉
half size of extra noodle + ¥150

Recommend Set

+
GYOZA



12pcs ¥1750

6pcs ¥900
3pcs ¥500

+
DRINK



エルダーフラワーソーダ
Elderflower Soda

超炭酸のアップル&ジンジャー
Apple & Ginger Soda

超炭酸のゴジベリー&ザクロ
Goji Berry & Pomegranate Soda

each ¥880

+
SALAD



Salad ¥300

Salad & Gyoza(3pcs) ¥750

LUNCH MENU

Ramen

グルテンフリーマークの商品も、同一厨房で小麦を使用し、調理器具等を共有しています。あらかじめご了承ください。
Items marked gluten-free are prepared in a kitchen that also handles wheat, using shared cooking equipment.

ごはん + ¥200
rice

ごはん大盛 + ¥300
large size rice

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



シンガポールラクサ

Singapore Laksa

¥1500



追加パクチー
extra cilantro

+ ¥200

追い飯 (50g) + ¥100
small size rice

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

Special
Ramen

Oriental Vegan
&
Gluten Free



ノンオイル京都ゆばらめん

Non-oil Kyoto Yuba Ramen

¥1500



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



野菜仕立ての醤油らめん

Vegetable Soy Sauce Ramen

¥1450



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

+ ¥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



ニューロー麺

Taiwanese Spicy Noodle

¥1400



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

+ ¥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

VEGAN MENTAICO

ヴィーガンめんたいこ



VEGAN MENTAICO:

A vegan version of
Fukuoka-style spicy "cod roe,"
perfectly paired with rice for a
classic Japanese flavor.



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



めんたいこダブルごはん (のり付き)

Vegan Mentaiko Double Rice with seaweed

¥700

Recommend Set

めんたいこ単品 280 円で追加できます！ Mentaiko can be added separately for 280 yen.

+
GYOZA



12pcs ¥1750

6pcs ¥900
3pcs ¥500

+
DRINK



エルダーフラワーソーダ
Elderflower Soda

超炭酸のアップル&ジンジャー
Apple & Ginger Soda

超炭酸のゴジベリー&ザクロ
Goji Berry & Pomegranate Soda

each ¥880

+
SALAD



Salad ¥300

Salad & Gyoza(3pcs) ¥750

ラズベリームースショコラケーキ

Raspberry Mousse Chocolate Cake



単品 ¥600

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

キャラメルナッツムースケーキ

Caramel Nut Mousse Cake



単品 ¥600

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

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



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.



エルダーフラワーソーダ

Elderflower Soda

¥880

エルダーフラワーエキスとレモン果汁の爽やかな風味



超炭酸のアップル&ジンジャー

Apple & Ginger Soda

¥880

砂糖の代わりに低GIのアガベシロップ&アップル果汁を使用



超炭酸のゴジベリー&ザクロ

Goji Berry & Pomegranate Soda

¥880

スーパーフード・ゴジベリーと栄養豊富なザクロを使用



SOFT DRINK

超炭酸のジンジャエール

¥800

Ginger Ale

超炭酸のレモンスカッシュ

¥800

Lemon Squash

オレンジジュース

¥600

Orange Juice

アップルジュース

¥600

Apple juice

黒ウーロン茶

¥600

Black Oolong Tea

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스티ー (アールグレイ)

¥570

Iced Tea (Earl Grey)



DRINK MENU Alcohol Drink



GIN / BEER / HIGHBALL / LEMON SOUR



超炭酸の翠ジンソーダ

SUI Gin & Soda

¥700

翠ジンソーダレモン SUI Gin & Soda with Lemon

翠ジンソーダライム SUI Gin & Soda with Lime

¥750

超達人のプレミアムモルツ

Premium Malts Beer

ジョッキ Mug size ¥900

グラス Glass size ¥800



超炭酸のシャンディーガフ

Shandygaff

¥1000

オールフリー

Non-Alcoholic Beer

¥600

超炭酸の角ハイボール

超炭酸のメガ角ハイボール

Highball Whiskey

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

Fresh Lemon Sour

¥800

追いハイ Extra highball+ ¥350



JAPAN WINE / WINE



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)

Rose Wine (Japan Premium Muscat Bailey A Rose)

1glass ¥900

1bottle ¥4500

白ワイン (ジャパンプレミアム 甲州)

White Wine (Japan Premium Koshu)

1glass ¥900

1bottle ¥4500

赤ワイン (ティリア マルベック シラー)

Red Wine (TILIA MALBEC SYREW)

1glass ¥900

1bottle ¥4500



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）



LUNCH SET SALAD

+ ¥300 でサラダのセットにできます

Main menu



焼きチーズカレー
Grilled Cheese Curry Rice



スープ
Soup + ¥100

¥1500

(大盛 + ¥250)



シンガポールラクサ
Singapore Laksa

追い飯
small size rice
+ ¥100

追加パクチー
EXcilantro
+ ¥200

替え玉
EX noodles + ¥350

¥1500



ノンオイル京都ゆばらめん
Non-oil Kyoto Yuba Ramen

替え玉
EX noodles + ¥350

¥1500

Optional Oriental vegan menu

五葷抜きに変更することができるメニュー



ジュージューグリル

Juju Grill ~ Soy meat grilled on an iron plate ~

soy sauce
醤油味

or
miso sauce
味噌味

¥1500

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

ソイミートWダブル
additional soy meat + ¥400

野菜Wダブル
additional vegetables + ¥300

Side Menu

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



めんたいこマヨごはん
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 (甜菜糖シロップかけ)
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



Gluten-free menu

グルテンフリーメニュー

Main menu



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
野菜 W ダブル / additional vegetables + ¥300

¥1500



焼きチーズカレー

Grilled Cheese Curry Rice

スープ

Soup + ¥100

¥1500

(大盛 large size + ¥250)



シンガポールラクサ

Singapore Laksa

替え玉
EX noodles + ¥350

¥1500



ノンオイル 京都ゆばらめん

Non-oil Kyoto Yuba Ramen

替え玉
EX noodles + ¥350

¥1500

⚠ 同一の厨房で小麦を使用し、調理器具等を共有しています。麺類は小麦麺と同じ麺茹で機を使用しています。小麦アレルギーには対応しておりません。あらかじめご了承ください。

⚠ Wheat is handled in the same kitchen, and cooking equipment is shared. Noodles are cooked in the same boiler as wheat noodles. We cannot accommodate wheat allergies.

Optional Gluten-free menu

グルテンフリー麺に変更 (+ ¥200) ができるメニュー



野菜仕立ての 醤油らめん

Vegetable
soy sauce ramen



替え玉
EX noodles + ¥350
追加チャーシュー
EX seared soy meat + ¥450

¥1450 + ¥200

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



ニューロー麺

Taiwanese spicy noodle



替え玉
EX noodles + ¥350
追加チャーシュー
EX seared soy meat + ¥450

¥1400 + ¥200

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

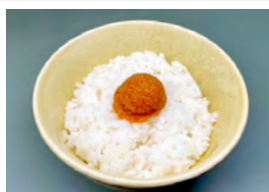
Side Menu

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



LUNCH SET SALAD

+ ¥300 でサラダのセットにできます



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 (甜菜糖シロップかけ)
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