Lunch menu

11:00~15:00

2021
VEGAN BISTRO

ヴィーガンビストロ
じゃんがら

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

2026.10.14

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

Meat Fish Egg Milk

- 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.

- 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.

Menu icon
マークについて

- 五葷抜き
  Oriental Vegan(without five pungent roots)
- グルテンフリー
  Gluten-free
- CHANGEABLE 五葷抜き対応可
  Oriental Vegan(without five pungent roots) available
- CHANGEABLE グルテンフリー対応可
  Gluten free available

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

Our Signature bowls!

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

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

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.

シンガポールラクサ
Singapore Laksa
¥1500

ノンオイル京都ゆばらあめん
Non-oil Kyoto Yuba Ramen
¥1500

Special Ramen
Oriental Vegan & Gulten Free

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

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

CHANGEABLE

野菜仕立ての醤油らあめん
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 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

CHANGEABLE

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 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

VEGAN MENTAIKO ヴィーガンめんたいこ

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

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

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

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

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.

LUNCH MENU Grill / Burgers / Quesadilla / Curry

CHANGEABLE

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。（豆板醤付き）

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 soymeat ＋¥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 soymeat ＋¥300

ケサディーヤ
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
（大盛 large size ＋¥250）

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

スープ soup ＋¥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

DESSERT

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

DRINK MENU Soft Drink

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 Ginger Ale	¥800
超炭酸のレモンスカッシュ Lemon Squash	¥800
オレンジジュース Orange Juice	¥600
アップルジュース Apple juice	¥600
黒ウーロン茶 Black Oolong Tea	¥600
コーヒー Coffee	¥570
アイスコーヒー Iced Coffee	¥570
紅茶 (アールグレイ) Tea (Earl Grey)	¥570
アイスティー (アールグレイ) Iced Tea (Earl Grey)	¥570

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・ベーリー 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 large size ＋￥250）

追い飯
small size rice
＋￥100

追加パクチー
EXcilantro
＋￥200

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あめん
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 soymeat ＋￥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

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

⚠ 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.

Main menu

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
野菜 W ダブル / additional vegitables ＋￥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 京都ゆばらあめん
Non-oil Kyoto Yuba Ramen

替え玉
EX noodles＋￥350

￥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

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

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

グルテンフリー麺に変更
Change to Gluten-Free Noodles.
￥1450＋￥200

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

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

LUNCH SET SALAD
＋￥300 でサラダのセットにできます

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

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