
・ LUNCH ・

当店はワンオーダー制です。

お一人様一品以上のご注文をお願いいたします。

We kindly ask that you order at least one dish per person.



当店の提供する料理はすべて手作りで調理しております。

加工品を温めて提供するお店よりも調理にお時間をいただきます。

ご理解をお願いいたします。

All the food we serve is prepared by hand.

It takes more time to cook than restaurants that offer processed food.

We appreciate your understanding.

ランチ ドリンクセット Drink Set

1,980YEN

バーガー／ライスボウルから一つお選びください。
種類は次のページからお選びください。

Please choose from Alternative Burger or Rice Bowl.
Please select the type from the next page.

前菜 Appetizer

グリーンサラダ・自家製ヴィーガン玉ねぎドレッシング・季節の一品・
特製ひよこ豆のフムス(ひよこ豆とヴィーマヨ® (ヴィーガンマヨネーズ)のペースト、スパイスカレー風味)
Green salad・Cherry tomatoes・Homemade vegan onion dressing・Seasonal dish・
Signature hummus (paste made with chickpeas, Ve-Mayo® [vegan mayonnaise style sauce]
and curry spices)

ランチ デザートセット Dessert Set

2,250YEN

<セットデザート Set Dessert>

VEGAN ガトーショコラ VEGAN chocolate cake **V** **VEGE** **GF**

VEGAN チーズケーキ VEGAN "cheese" cake **V** **VEGE** **MF** **GF**

VEGAN ティラミス VEGAN Tiramisu **V** **VEGE** **GF**

ドリンク + デザートセット Drink+Dessert Set

2,580YEN

<セットドリンク Set Drink>

- ・コーヒー Coffee
- ・りんごジュース Apple juice
- ・エスプレッソ Espresso
- ・オレンジジュース Orange juice
- ・ソイカプチーノ Soy cappuccino
- ・抹茶ラテ Matcha latte
- ・ソイラテ Soy latte
- ・抹茶ソイラテ Matcha soy latte
- ・紅茶(オーガニックアールグレイ) Organic earl grey tea
- ・SHOTIMAA 有機ハーブ & スパイスティ SHOTIMAA Organic Herb & Spice Tea
- ・梅しょう番茶 Special Umesho Bancha Tea
梅干しとしょう油と三年番茶のお茶(plum, soy sauce & ginger)
- ・玄氣陽氣の素 Organic Brown Rice Tea
国産の有機玄米のお茶

Alternative Burger

オルタナティブ・バーガー

Bread or Rice?

下記よりお選びください Please choose from the following.



VEGAN バンズ Vegan bun

V VEGE MF

卵も牛乳もバターも使用していませんが、ふわふわで美味しいパンです。

No eggs or dairy products are used.

<材料>強力粉・イースト・砂糖・塩・大粒ごま油・デーツ・白ごま
flour/yeast/sugar/salt/sesame oil/dates syrup/white sesame



スペルト小麦 100% バンズ +180YEN

100% spelt wheat buns

V VEGE MF

ドイツ産オーガニックスペルト小麦を使用。グルテンを控えたい方におすすめです。

Recommended for those who want to refrain from gluten.

<材料>ドイツ産オーガニックスペルト小麦・素焚糖・塩・エキストラバージンオリーブオイル・白神こだま酵母
German organic spelt wheat/raw sugar/salt/extra virgin olive oil/natural yeast



小豆入り寝かせ酵素玄米ごはん

Fermented brown rice with azuki red beans

V VEGE MF GF

北海道産の小豆と無農薬米を圧力鍋で炊き、更に5日間保温して発酵させた特別なごはんです。

Use red beans from Hokkaido and pesticide-free rice. The rice has been fermented for 5 days.

V ヴィーガン対応 Vegan

VEGE ベジタリアン対応 Vegetarian

MF ムスリム・フレンドリー Muslim Friendly

GF グルテンフリー Gluten Free

Meat 肉使用（植物性の食材と選択可能なメニューもあります）

V VEGE MF GF可能

[ハリウッド・セレブ]

VEGAN フィッシュ風フライパティ

[Hollywood Celebrity] Vegan Fried "Fish" Patty

本物の白身魚じゃないの？と驚かれる魚風パティに、トマトケチャップとコールスローの味わいが爽やかです。

Fried fish-like patty served with vegan coleslaw and tomato ketchup giving it a tangy fresh taste to it. Sour, crispy and so fishy.



<材料>ひえ・山芋・玉ねぎ・赤玉ねぎ・キャベツ・クミン・オレガノ・自家製マヨネーズ・トマトケチャップ・海苔・片栗粉・小麦粉／米粉・じゃがいも
Hie(Japanese millet)/yam/onion/red onion/cabbage/cumin/oregano/homemade vegan mayonnaise/ketchup/seaweed/starch/flour or rice flour/potato

※グルテンフリーをご希望の方はお申し付けください。フィッシュ風フライパティの衣を米粉に変更できます。
If you would like to be gluten-free, please ask the staff. You can turn fried "Fish" patty into rice flour.

V VEGE MF GF可能

[ドン・フリオ]

VEGAN フィッシュ風フライパティ

[Don Julio] Vegan Fried "Fish" Patty

本物の白身魚じゃないの？と驚かれる魚風パティと、スパイシーなサルサソース、ニンニクのパンチが効いてます。メキシコ料理が好きな方におすすめ！ ヴィーガンチーズかモッツアレラチーズをお選びいただけます。

Fried fish-like patty with garlic chips and jalapeno salsa. Spicy food lovers will definitely enjoy this delicious combination of spiciness and acidity. You can choose vegan cheese or mozzarella cheese.



<材料>ひえ・山芋・玉ねぎ・トマト・レモン・ピーマン・ハラペーニョ・ニンニク・パクチー・レタス・オレガノ・ヴィーガンチーズ／モッツアレラチーズ・海苔・片栗粉・小麦粉／米粉・じゃがいも
Hie(Japanese millet)/yam/onion/tomato/lemon/green pepper/jalapeno pepper/garlic/coriander/lettuce/oregano/vegan cheese or mozzarella cheese/seaweed/starch/flour or rice flour/potato

※グルテンフリーをご希望の方はお申し付けください。フィッシュ風フライパティの衣を米粉に変更できます。
If you would like to be gluten-free, please ask the staff. You can turn fried "Fish" patty into rice flour.

V VEGE MF GF可能 五葷抜き対応可

[南の島の大王]

VEGAN テンペパティ

[King of Tropical Island] Vegan Tempeh Patty

国産テンペとデーツ、バナナチップスの甘酸っぱいオリジナルバーガー。リピーター率が高い独特のおいしい！ ヴィーガンチーズかモッツアレラチーズをお選びいただけます。

With tempeh, dates syrup, banana chips. Sweet, sour and crispy!
You can choose vegan cheese or mozzarella cheese.



<材料>テンペ・デーツ・赤玉ねぎ・キャベツ・乾燥バナナ・本漬けたくあん・ヴィーガンチーズ／モッツアレラチーズ・じゃがいも
tempeh/dates syrup/red onion/cabbage/banana chips/pickled radish/vegan cheese or mozzarella cheese/potato

※ごはんを選ぶとグルテンフリーになります。 If you choose rice, it will be gluten-free.

※五葷(にんにく、玉ねぎ、にら、らっきょう、あさつき)を抜けます。スタッフにお伝えください。 If you would like to get rid of five pungent roots, please ask the staff.

V ヴィーガン対応 Vegan

VEGE ベジタリアン対応 Vegetarian

MF ムスリム・フレンドリー Muslim Friendly

GF グルテンフリー Gluten Free

Meat 肉使用 (植物性の食材と選択可能なメニューもあります)

V VEGE MF 五葷抜き対応可

[キッチン・バーバリアン]

VEGAN 車麩パティ

[Kitchen Barbarian]

Vegan Japanese Wheat Gluten Patty

車麩フライをデーツと本造り醤油の甘酸っぱいソースに絡め、自家製タルタルソースで南蛮風に仕上げました。固定ファンの多いバーガー！ヴィーガンチーズかモッツアレラチーズをお選びいただけます。

A thick juicy vegan patty with Barbarian-style tartar sauce. Mixture of dates syrup and soy sauce also gives you a delicious sweet & sour & salty taste. It will leave quite an impression on your taste buds! You can choose vegan cheese or mozzarella cheese.

<材料>自家製マヨネーズ・赤玉ねぎ・本漬けたくあん・キャベツ・本造り醤油・デーツ・リンゴ酢・ヴィーガンチーズ／モッツアレラチーズ・車麩・小麦粉・じゃがいも
homemade vegan mayonnaise/red onion/pickled radish/cabbage/soy sauce/dates syrup/apple vinegar/vegan cheese or mozzarella cheese/vegan Japanese wheat gluten patty/flour/potato

※五葷(にんにく、玉ねぎ、にら、らっきょう、あさつき)を抜けます。スタッフにお伝えください。 If you would like to get rid of five pungent roots, please ask the staff.



V VEGE MF Meat GF可能

[インディアン・サドゥ]

VEGAN プラントパティ or ビーフ100%パティ

[Indian Sadhu]

Vegan plant patty or 100% Beef patty

フムス（ひよこ豆と玉ねぎのカレー味のペースト）とカレーソースが入ったインドテイスト。カレー好きの方に！プラントパティかビーフ 100% パティを、ヴィーガンチーズかモッツアレラチーズをお選びください。

With hummus paste and keema sauce to give a hint of India curry taste. You can choose plant patty or 100% beef patty, vegan cheese or mozzarella cheese.

<材料>赤玉ねぎ・レタス・ひよこ豆・自家製ヴィーガンマヨネーズ・自家製カレースパイス・ヴィーガンチーズ／モッツアレラチーズ・プラントパティ（プラントメイト・キノコ・クルミ・じゃがいも・ニンニク・玉ねぎ・米粉）／ビーフ 100% パティ（牛肉・玉ねぎ・にんにく・米粉・豆乳）・じゃがいも
red onion/lettuce/garbanzo beans/homemade vegan mayonnaise/homemade curry spice/vegan cheese or mozzarella cheese/plant patty[Plant Mate /mushroom/walnut /potato/garlic/onion/rice flour] or 100% beef patty[beef/onion/garlic/rice flour/soy milk]/potato

※ごはんを選ぶとグルテンフリーとなります。 If you choose rice, it will be gluten-free.



V VEGE MF Meat GF可能

[ゴールデン・ジム]

VEGAN プラントパティ or ビーフ100%パティ

[Golden Gym]

Vegan plant patty or 100% Beef patty

焼肉のピリ辛ダレとキムチで韓国風。やみつき間違いなし！プラントパティかビーフ 100% パティを、ヴィーガンチーズかモッツアレラチーズをお選びください。

Korean style, with spicy BBQ sauce, kimchi and garlic chips.
Pumpkin seeds add a crunchy texture to the patty. You can choose plant patty or 100% beef patty, vegan cheese or mozzarella cheese.

<材料>自家製ヴィーガンマヨネーズ・レタス・キムチ・韓国海苔・ヒマワリの種・かぼちゃの種・ヴィーガンチーズ／モッツアレラチーズ・焼肉のタレ・プラントパティ（プラントメイト・キノコ・クルミ・じゃがいも・ニンニク・玉ねぎ・米粉）／ビーフ 100% パティ（牛肉・玉ねぎ・にんにく・米粉・豆乳）・じゃがいも
homemade vegan mayonnaise/lettuce/kimchi/Korean seaweed/sunflower seeds/pumpkin seeds/vegan cheese or mozzarella cheese/spicy BBQ sauce/
plant patty[Plant Mate /mushroom/walnut/potato/garlic/onion/rice flour] or 100% beef patty[beef/onion/garlic/rice flour/soy milk]/potato

※ごはんを選ぶとグルテンフリーとなります。 If you choose rice, it will be gluten-free.



V ヴィーガン対応 Vegan

VEGE ベジタリアン対応 Vegetarian

MF ムスリム・フレンドリー Muslim Friendly

GF グルテンフリー Gluten Free

Meat 肉使用（植物性の食材と選択可能なメニューもあります）

V VEGE MF Meat GF可能

[ジャパニーズ・ビジネスマン] VEGAN プラントパティ or ビーフ100%パティ

[Japanese Businessman]
Vegan plant patty or 100% Beef patty

スタンダードなアメリカンバーガーです。マヨネーズも自家製というこだわり！ プラントパティかビーフ 100% パティを、ヴィーガンチーズかモッツアレラチーズをお選びください。



The classic burger. Uses homemade mayonnaise and homemade ketchup. You can choose plant patty or 100% beef patty, vegan cheese or mozzarella cheese.

<材料>ヴィーガンチーズ/モッツアレラチーズ・マスタード・自家製ヴィーガンマヨネーズ・ケチャップ・トマト・キャベツ・本漬けたくあん・プラントパティ（プラントメイト・キノコ・クルミ・じゃがいも・ニンニク・玉ねぎ・米粉）/ビーフ 100% パティ（牛肉・玉ねぎ・にんにく・米粉・豆乳）・じゃがいも
vegan cheese or mozzarella cheese/homemade vegan mayonnaise/mustard/ketchup/tomato/cabbage/pickled radish/plant patty[Plant Mate /mushroom/walnut/potato/garlic/onion/rice flour] or 100% beef patty[beef/onion/garlic/rice flour/soy milk]/potato

※ごはんを選ぶとグルテンフリーとなります。 If you choose rice, it will be gluten-free.

V VEGE MF Meat GF可能

[アボガトロピカル] VEGAN プラントパティ or ビーフ100%パティ

[Avocado Tropical]
Vegan plant patty or 100% Beef patty

食物繊維たっぷりのパイナップルと冷え性改善に良いアボカドの組み合わせ。シラチャーソースの辛さとパイナップルの甘みで癖になる味です！ プラントパティかビーフ 100% パティを、ヴィーガンチーズかモッツアレラチーズをお選びください。



You can choose vegan plant patty or 100% beef patty, vegan cheese or mozzarella cheese.

<材料>パイナップル・アボカド・シラチャーソース・ケチャップ・ヴィーガンマヨネーズ・ニンニク・ヴィーガンチーズ/モッツアレラチーズ・プラントパティ（プラントメイト・キノコ・クルミ・じゃがいも・ニンニク・玉ねぎ・米粉）/ビーフ 100% パティ（牛肉・玉ねぎ・にんにく・米粉・豆乳）・じゃがいも
pineapple/avocado/sriracha sauce/ketchup/homemade vegan mayonnaise/garlic/vegan cheese or mozzarella cheese/plant patty[Plant Mate /mushroom/walnut/potato/garlic/onion/rice flour] or 100% beef patty[beef/onion/garlic/rice flour/soy milk]/potato

※ごはんを選ぶとグルテンフリーとなります。 If you choose rice, it will be gluten-free.

V VEGE 五葷抜き対応可

ドラゴンバーガー Dragon Burger +440YEN

福井県の母なる川、九頭竜川の清流で、澄んだ空気と清らかな水に恵まれて育まれたブランド舞茸です。収穫までにかかる期間は約 75 日。ふくよかな森の香りと豊かな味わい、歯ごたえに思わず舌鼓してしまう……。たっぷりの舞茸と、まるごと一匹分の VEGAN うなぎ、ローストリんごの食感で食べごたえ抜群です！

This brand of maitake mushrooms is grown in the pure waters and clear air of the Kuzuryu River, Fukui Prefecture's mother river. It takes about 75 days to harvest. You'll be smacking your lips at the rich forest aroma, full flavor, and chewy texture...The combination of a generous amount of maitake mushrooms, a whole vegan eel, and roasted apples makes for a very satisfying meal!

<材料>九頭竜舞茸・リンゴ・長芋・ごぼう・豆腐・自家製ヴィーガンマヨネーズ・レタス・ゴマペースト・焼海苔・塩・片栗粉・醤油・みりん・れんこん・ヴィーガンチーズ/モッツアレラチーズ・じゃがいも
Kuzuryu Maitake mushrooms/apples/Chinese yam/burdock/tofu/homemade vegan mayonnaise/lettuce/sesame paste/roasted seaweed/salt/potato starch/soy sauce/mirin/lotus root/vegan cheese or mozzarella cheese/potato

※五葷(にんにく、玉ねぎ、にら、らっきょう、あさつき)を抜けます。スタッフにお伝えください。 If you would like to get rid of five pungent roots, please ask the staff.



V ヴィーガン対応 Vegan

VEGE ベジタリアン対応 Vegetarian

MF ムスリム・フレンドリー Muslim Friendly

GF グルテンフリー Gluten Free

Meat 肉使用（植物性の食材と選択可能なメニューもあります）

Rice Bowl

ライスボウル

ごはんは、小豆入り寝かせ酵素玄米ごはん です。

Fermented brown rice with azuki red beans



北海道産の小豆と無農薬米を圧力鍋で炊き、更に 5 日間保温して発酵させました。

Use red beans from Hokkaido and pesticide-free rice.
The rice has been fermented for 5 days.

V VEGE MF GF

V VEGE MF GF

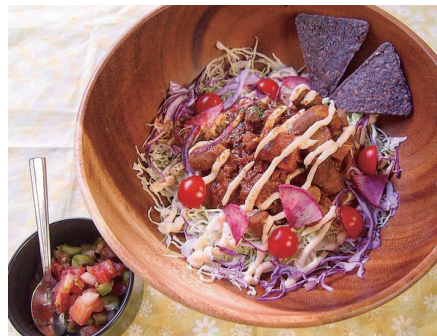
VEGAN タコライス

VEGAN taco rice

大きめのごぼうやにんじんの入った、食べ応えのあるタコライス。お好みでサルサソースをおかけください。メキシコ料理のお好きな方に！

Chili con veggie with burdock, carrots and plenty of cabbage. Add salsa sauce if you like.

<材料>ごぼう・玉ねぎ・にんじん・ひよこ豆・トマト・ココア・塩こうじ・オリジナルスパイス・ハラペーニョ・ピーマン・レモン・キャベツ・ミニトマト・自家製ヴィーガンマヨネーズ
burdock/onion/carrot/garbanzo beans/tomato/cocoa/salted koji(fermented malted rice and salt)/original spice/jalapeno/green pepper/lemon/cabbage/tomato/homemade vegan mayonnaise



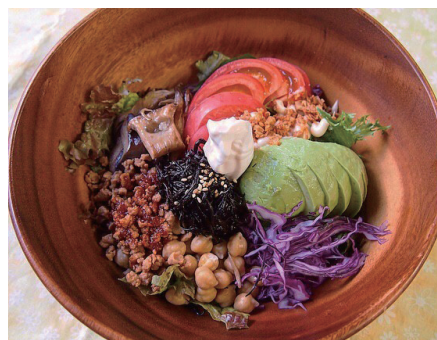
V VEGE MF GF 五葷抜き対応可

VEGAN アボカドとトマトの具だくさんボウル

Avocado & Tomato VEGAN rice bowl

アボカドとトマトとサラダ、ひよこ豆やひじき、きのこミネラルたっぷり。食べ応え十分！

<材料>アボカド・トマト・サラダ・ひよこ豆・ひじき・キノコ・プラントメイト・フライドガーリック・デーツ・本造り醤油・リンゴ酢・塩・こしょう・自家製ヴィーガンマヨネーズ・ヴィーガンチーズ・白ごま
avocado/tomato/salad/garbanzo bean/Hijiki(seaweed)/Japanese mushrooms/Plant Mate/fried garlic/dates syrup/soy sauce/apple vinegar/salt/pepper/homemade vegan mayonnaise/vegan cheese/white sesame



※五葷(にんにく、玉ねぎ、にら、らっきょう、あさつき)を抜けます。スタッフにお伝えください If you would like to get rid of five pungent roots, please ask the staff.

V ヴィーガン対応 Vegan

VEGE ベジタリアン対応 Vegetarian

MF ムスリム・フレンドリー Muslim Friendly

GF グルテンフリー Gluten Free

Meat 肉使用 (植物性の食材と選択可能なメニューもあります)

V VEGE MF GF

VEGAN カレー VEGAN curry

ファラフェル 3 個付き with 3 Falafels +500YEN

大きめのごぼうやにんじんが入った食べ応えのある、ヘルシーなスパイスカレー。スパイスのブレンドはカレーが大好きな社長によるものです。特製フムス（ひよこ豆と玉ねぎをカレー味でペーストにしたもの）と、たっぷりのふわふわキャベツ、自家製ヴィーガンマヨネーズの大人気カレー！ よくかき混ぜてお召し上がりください。

Spicy curry with burdock, carrots, special hummus and plenty of cabbage. Please mix it well.



<材料>ごぼう・玉ねぎ・にんじん・ひよこ豆・トマト・オリジナルカレースパイス・デーツ・塩こうじ・フライドポテト・キャベツ・フムス（ひよこ豆・赤玉ねぎ・自家製ヴィーガンマヨネーズ・特製カレースパイス）

burdock/onion/carrot/garbanzo beans/tomato/original curry spice/dates syrup/salted koji(fermented malted rice and salt)/french fries/cabbage/hummus(garbanzo beans/red onion/homemade vegan mayonnaise/curry spice)

<ファラフェルの材料>ひよこ豆・西洋ネギ・パクチー・玉ねぎ・ニンニク・唐辛子・塩・クミン・マサ・こしょう・タヒニソース（白ごまペースト・塩・ガーリックパウダー・レモン汁・リンゴ酢）

Falafel:garbanzo beans/leeks/coriander/onion/garlic/red pepper/salt/cumin powder/Masa[corn flour]/pepper/tahini sauce[white sesame paste/salt/garlic powder/lemon juice/apple vinegar]

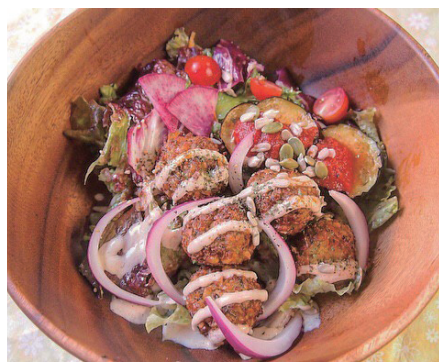
V VEGE MF GF

VEGAN ファラフェルボウル

Falafel bowl

パクチーとクミンが香るスパイシーなひよこ豆のコロッケです。練りごまとレモンで作った自家製タヒニソースと相性抜群！

It is a spicy falafel with a scent of cumin. Excellent compatibility with homemade tahini sauce made from sesame and lemon.



<材料>ひよこ豆・西洋ネギ・パクチー・玉ねぎ・ニンニク・唐辛子・クミン・マサ・タヒニソース（白ごまペースト・塩・ガーリックパウダー・レモン汁・リンゴ酢）・グリーンサラダ・ミニトマト・茄子・ひじき・ヒマワリの種・かぼちゃの種・トマトソース

garbanzo beans/leeks/coriander/onion/garlic/red pepper/cumin powder/Masa[corn flour]/tahini sauce[white sesame paste/salt/garlic powder/lemon juice/apple vinegar]/green salad/tomato/eggplant/hijiki[sea weed]/pumpkin seeds/sunflower seeds/tomato sauce

V VEGE GF 五葷抜き対応可

VEGAN ドラゴンボウル Dragon rice bowl +440YEN

VEGAN うなぎ付き with VEGAN eel +690YEN

たっぷりの舞茸と野菜が乗った贅沢なライスボウルです。福井県の母なる川、九頭竜川の清流で、澄んだ空気と清らかな水に恵まれて育まれたブランド舞茸。収穫までにかかる期間は約75日。ふくよかな森の香りと豊かな味わい、歯ごたえに思わず舌鼓してしまう……。本みりんの甘辛ダレが食欲をそそります。

A luxurious rice bowl topped with plenty of maitake mushrooms and vegetables. This brand of maitake mushroom is grown in the pure waters and clear air of the Kuzuryu River, Fukui Prefecture's mother river. It takes about 75 days to harvest. You'll find yourself savoring the rich forest aroma, full flavor, and chewy texture... The sweet and spicy hon mirin sauce will whet your appetite.



<材料>九頭竜舞茸・自家製ヴィーガンマヨネーズ・ひよこ豆・ひじき・プラントメイト・キノコ・片栗粉・塩・本造り醤油・みりん・キャベツ・グリーンサラダ・韓国のり
Kuzuryu Maitake mushrooms/homemade vegan mayonnaise/garbanzo bean/hijiki/Plant Mate/mushrooms/potato starch/salt/authentic soy sauce/mirin/cabbage/green salad/Korean seaweed

<VEGAN うなぎの材料> 豆腐・ごぼう・れんこん・長芋・ごま・海苔 VEGAN eel:tofu/burdock/lotus root/Chinese yam/sesame/seaweed

※五葷(にんにく・玉ねぎ・にら・らっきょう・あさつき)を抜けます。スタッフにお伝えください If you would like to get rid of five pungent roots, please ask the staff.

V ヴィーガン対応 Vegan

VEGE ベジタリアン対応 Vegetarian

MF ムスリム・フレンドリー Muslim Friendly

GF グルテンフリー Gluten Free

Meat 肉使用（植物性の食材と選択可能なメニューもあります）

Side Menu

サイドメニュー

サイドメニューはランチセットをご注文の方のみ、オーダー可能です。

People who order the lunch set, can order the side menu.

V **VEGE** **MF** **GF**

特製 フレンチフライ

Special French Fries

600YEN

店内でジャガイモをカットして、身体に負担の少ない米油で揚げています。カリカリ食感が大人気です！自家製ヴィーガンコールスローソースとケチャップ付き。

Fried in rice oil. Includes homemade vegan coleslaw sauce and homemade ketchup!!

<材料>国産ジャガイモ・マサ・片栗粉・塩・パプリカパウダー・パセリパウダー・こしょう・自家製ヴィーガンコールスローソース（ヴィーガンマヨネーズ・リンゴ酢・バオバブパウダー）・ケチャップ
Japanese potato/Masa[bread dough made from corn kernels]/potato starch/salt/paprika powder/parsley powder/pepper/homemade vegan coleslaw sauce[homemade vegan mayonnaise/apple vinegar/baobab powder]/ketchup



V **VEGE** **MF** **GF**

フムス&チップス

Hummus & Chips

500YEN

ひよこ豆と赤玉ねぎで作ったカレー味の大人気フムス！米油で揚げた自家製野菜チップス付き。

Curry hummus made with garbanzo bean and onions.

<材料>ひよこ豆・赤玉ねぎ・自家製ヴィーガンマヨネーズ・特製カレースパイス・塩・国産ジャガイモ・トルティーヤ
garbanzo bean/red onion/homemade vegan mayonnaise/curry spice/salt/Japanese potato/tortilla



V ヴィーガン対応 Vegan

VEGE ベジタリアン対応 Vegetarian

MF ムスリム・フレンドリー Muslim Friendly

GF グルテンフリー Gluten Free

Meat 肉使用（植物性の食材と選択可能なメニューもあります）

Dessert

デザート

V VEGE GF

VEGAN ガトーショコラ

VEGAN chocolate cake

800YEN

プレマルシェ・カカオレート・ラボのカカオレートを使用した自家製のガトーショコラです。
グルテンフリーです。

Chocolate cake using Premarché Cacaolate Lab's cacaolate. It is gluten free.

<材料>カカオレート・オーツミルク・アンドロメダコーヒー・サイリウム・甜菜糖・ラム酒・米油・ココナッツ油・米粉・
カカオパウダー・ベーキングパウダー・塩・バオバブ・片栗粉・バニラ
cacaolate/oat milk/andromeda coffee/psyllium powder/beet sugar/ram/ice oil/ coconut oil/rice flour/
cacao powder/baking powder/salt/baobab/starch/vanilla



V VEGE MF GF

VEGAN チーズケーキ

VEGAN "cheese" cake

800YEN

グルテンフリー＆ヴィーガンのチーズケーキです。大豆を丸ごと発酵させた【豆汁グルト】を使用した濃厚な味に仕上がっています。

Glutenfree & vegan "cheese" cake. Finished with a rich taste using whole soya-gurt.

<材料>豆汁グルト・酒粕・バオバブパウダー・レモン果汁・米油・ココナッツ油・カシューナッツ・豆乳・米粉・甜菜糖グラニュー糖・トレハロース・天然塩
whole soya-gurt (soy beans/oligosaccharide/lactic acid bacteria) sake lees/baobab powder/lemon juice/rice oil/
coconut oil/cashew nut/soy milk/rice flour/beet sugar/trehalose/natural salt



V VEGE GF

VEGAN ティラミス

VEGAN Tiramisu

800YEN

チーズも乳製品も使っていないのにまるでティラミス！ 豆乳とナッツの風味を最大限に活かし、濃厚な味わいに仕上げました。プレマオリジナルカップ&ソーサに可愛く盛り付けてます。こちらのカップは当店でもお買い求めいただけます。

It's like tiramisu, even though it contains no cheese or dairy products! We've made the most of the flavor of soy milk and nuts to create a rich taste! It's presented cutely in a Prema original cup and saucer. You can also purchase these cups in our store!

<材料>甜菜糖・豆乳クリーム・豆乳マスカルポーネ・ひよこ豆・カシューナッツ・バニラ・コーヒーパウダー・ラム酒・小麦全粒粉・小麦粉
Beet sugar/soy milk cream/soy milk mascarpone/chickpeas/cashew nuts/vanilla/coffee powder/ram/
whole wheat flour/wheat flour



V VEGE MF

VEGAN チョコチップクッキー

VEGAN chocolate chip cookie

260YEN

卵・乳製品不使用のクッキーです。ざくざく食感で癖になる美味しさ！

No eggs or dairy products are used.

<材料>オーツ麦・米粉・トウモロコシ粉・甜菜糖・塩・重曹・ココナッツ油・米油・リンゴ酢・豆乳・ベーキングパウダー・
バオバブパウダー・ダークチョコレート・片栗粉
oats/rice flour/corn flour/beet sugar/salt/sodium bicarbonate/coconut oil/rice oil/apple vinegar/soy milk/
baking powder/baobab powder/dark chocolate/starch



V ヴィーガン対応 Vegan

VEGE ベジタリアン対応 Vegetarian

MF ムスリム・フレンドリー Muslim Friendly

GF グルテンフリー Gluten Free

Meat 肉使用（植物性の食材と選択可能なメニューもあります）

・ DINNER ・

当店の提供する料理はすべて手作りで調理しております。
加工品を温めて提供するお店よりも調理にお時間をいただきます。
ご理解お願いいたします。

All the food we serve is prepared by hand.
It takes more time to cook than restaurants that offer processed food.
We appreciate your understanding.

＊

当店はワンドリンク制です。
お一人様ワンドリンク以上のご注文をお願いいたします。

We kindly ask that you order at least one drink per person.

当店はテーブルチャージ、お通し代金等をいただいておりますので、
お一人様ワンドリンクオーダーにご協力お願いいたします

Appetizer

前菜

VEGE MF GF 五葷抜き対応可

カプレーゼ Caprese

750YEN

トマトの酸味とモッツァレラチーズの定番の一品。お酒との相性もピッタリ！ 自家製ジェノベーゼソースと合わせてお召し上がりください。

A classic dish with the tartness of tomatoes and mozzarella cheese. It goes great with alcohol! Enjoy it with our homemade pesto sauce.

<材料> トマト・モッツァレラチーズ・バジル・くるみ・エクストラヴァージンオリーブオイル・塩・こしょう
tomatoes/mozzarella/basil/walnuts/extra virgin olive oil/salt/pepper



V VEGE MF GF

フムス&チップス Hummus & Chips

500YEN

ひよこ豆と赤玉ねぎで作ったカレー味の大人気フムス！ 米油で揚げた自家製野菜チップス付き。

Curry hummus made with garbanzo bean and onions.

<材料> ひよこ豆・赤玉ねぎ・自家製ヴィーガンマヨネーズ・特製カレースパイス・塩・国産ジャガイモ・トルティーヤ
garbanzo bean/red onion/homemade vegan mayonnaise/curry spice/salt/Japanese potato/tortilla



V VEGE MF GF

特製 フレンチフライ Special French Fries

600YEN

店内でジャガイモをカットして、身体に負担の少ない米油で揚げています。カリカリ食感が大人気です！ 自家製ヴィーガンコールスローソースとケチャップ付き。

Fried in rice oil. Includes homemade vegan coleslaw sauce and ketchup!!

<材料> 国産ジャガイモ・マサ・片栗粉・塩・パプリカパウダー・パセリパウダー・こしょう・自家製ヴィーガンコールスローソース（ヴィーガンマヨネーズ・リンゴ酢・バオバブパウダー）・ケチャップ
Japanese potato/Masa[bread dough made from corn kernels]/potato starch/salt/paprika powder/parsley powder/pepper/homemade vegan coleslaw sauce[homemade vegan mayonnaise/apple vinegar/baobab powder]/ketchup



V VEGE MF GF

ファラフェル Falafel

500YEN

パクチーとクミンが香るスパイシーなひよこ豆のコロケです。練りゴマとレモン汁で作った自家製タヒニソースと相性抜群！

It is a spicy falafel with a scent of cumin. Excellent compatibility with homemade tahini sauce made from sesame and lemon.

<材料> ひよこ豆・西洋ネギ・パクチー・玉ねぎ・ニンニク・唐辛子・クミン・マサ・タヒニソース（白ごまペースト・ガーリックパウダー・レモン汁・リンゴ酢）
garbanzo beans/leeks/coriander/onion/garlic/red pepper/cumin powder/Masa[corn flour]/tahini sauce[white sesame paste/garlic powder/lemon juice/apple vinegar]



V ヴィーガン対応 Vegan

VEGE ベジタリアン対応 Vegetarian

MF ムスリム・フレンドリー Muslim Friendly

GF グルテンフリー Gluten Free

Meat 肉使用（植物性の食材と選択可能なメニューもあります）

当店はテーブルチャージ、お通し代金等をいただいておりますので、お一人様ワンドリンクオーダーにご協力お願いいたします

Salad

サラダ

V VEGE MF GF

パクチーと大根のサラダ、自家製オニオンドレッシング

Coriander and radish salad, with homemade
onion dressing (2 or 3 servings) 700YEN

パクチー・大根・にんじんのサラダ。たっぷり 2 ～ 3 名で召し上がっていただけます。パクチーが大好きな方へ！大根とにんじんのシャキシャキ感が楽しいサラダです。自家製オニオンドレッシングはヴィーガン対応です。

<材料>パクチー・大根・にんじん・自家製オニオンドレッシング(玉ねぎ・野菜ブイヨン・パオバブパウダー・甜菜糖・米油・リンゴ酢・醤油・フライドオニオン)
coriander/radish/carrot/homemade vegan onion dressing[onion/vegetable bouillon/baobab powder/beet sugar/rice oil/apple vinegar/soy sauce/fried onion]



V VEGE MF GF 五葷抜き対応可

VEGAN シーザー風サラダ

VEGAN Caesar salad (2 or 3 servings) 600YEN

チーズが入ってないのにチーズ味！ヴィーガンではない方にも喜ばれます。2 ～ 3 名で召し上がっていただけます。

Cheese flavour without cheese!

<材料>グリーンサラダ・プラントメイト・自家製シーザー風ドレッシング(豆乳・豆乳クリーム・自家製ヴィーガンマヨネーズ)
green salad/Plant Mate/homemade vegan caesar dressing[soy milk/vegan whipped cream/homemade vegan mayonnaise]



V VEGE MF 五葷抜き対応可

温野菜

Steamed vegetables 700YEN

京野菜や季節の色鮮やかな野菜を、それぞれの野菜に合わせた美味しさを引き出す調理をして仕上げました。自家製ゴマドレッシングと一緒に召し上がりください。野菜はお好きなものを 4 種類お選びいただけます。

We use Kyoto vegetables and colorful seasonal vegetables, and prepare them in a way that brings out the flavor of each vegetable. Enjoy with our homemade sesame dressing. You can choose four types of vegetables of your choice.

<材料>ゴマペースト・醤油・自家製ヴィーガンマヨネーズ・米油・リンゴ酢・甜菜糖・季節野菜
sesame paste/soy sauce/homemade vegan mayonnaise/rice oil/apple cidervinegar/beet sugar/seasonal vegetables



V ヴィーガン対応 Vegan VEGE ベジタリアン対応 Vegetarian MF ムスリム・フレンドリー Muslim Friendly

GF グルテンフリー Gluten Free Meat 肉使用 (植物性の食材と選択可能なメニューもあります)

当店はテーブルチャージ、お通し代金等をいただいておりますので、お一人様ワンドリンクオーダーにご協力お願いいたします

Main Course

メインディッシュ

V VEGE MF GF

アヒージョ Ajillo

800YEN

こだわりのオーガニックオリーブオイルにスチームオープンで旨味を引き出した野菜を加えたスペインの定番料理！お好みでパンズと召し上がっていただくのがオススメです。野菜は日替わりで提供いたします。オプションでアンチョビも追加可能です。

A classic Spanish dish made with carefully selected organic olive oil and vegetables whose flavor has been brought out in a steam oven! We recommend having it with a bun of your choice! Vegetables will change daily. Anchovies can also be added as an option.

<材料>エクストラヴァージンオリーブオイル・ニンニク・鷹の爪・ミニトマト・塩・こしょう・パセリ・季節野菜
extra virgin olive oil/garlic/chili pepper/cherry tomatoes/salt/pepper/parsley/seasonal vegetables



※オプションでアンチョビを追加できます
You can also add anchovies as an option.

V VEGE MF GF可能

VEGAN 魚風フライサルサソース

Vegan fried "fish" with salsa sauce

700YEN

本物の魚じゃないの？と驚かれる魚風フライとサラダのメインディッシュ。サルサソースでお召し上がりください。

Crispy and fishy fry served with salad and salsa sauce.

<材料>ひえ・山芋・玉ねぎ・小麦粉/米粉・海苔・片栗粉・トマト・レモン・ピーマン・ハラペーニョ・ニンニク・オレガノ・グリーンサラダ・ヴィーガンオニオンドレッシング・パクチー
Hie(Japanese millet)/yam/onion/flour or rice flour/seaweed/starch/tomato/lemon/jalapeno pepper/garlic/oregano/green salad/homemade vegan onion dressing/coriander

※グルテンフリーをご希望の方はお申し付けください。フィッシュ風フライの衣を米粉に変更できます。
If you would like to be gluten-free, please ask the staff. You can turn fried "Fish" into rice flour.



V VEGE

自家製 VEGAN プラントバーグ

Homemade plant mate patty

1,200YEN

<材料>プラントメイト・キノコ・クルミ・じゃがいも・ニンニク・玉ねぎ・米粉・ブラウンソース(米粉・植物油・トマト・玉ねぎ・ニンニク・ショウガ・セロリ・ココア・こしょう・小麦・大豆・赤ワイン・長ネギ・パイナップル)
Plant Mate /mushroom/walnut/potato/garlic/onion/rice flour/brown sauce[rice flour/vegetable oil/tomato/onion/garlic/ginger/ceelery/cocoa/pepper/wheat/soybean/red wine/welsh onion/pineapple]



V VEGE MF GF

VEGAN 鶏風(ソイミート)のあげもの

Fried soy meat

700YEN

<材料>ソイミート・片栗粉・本造り醤油・ガーリックパウダー
soy meat/starch/soy sauce/garlic powder



V ヴィーガン対応 Vegan

VEGE ベジタリアン対応 Vegetarian

MF ムスリム・フレンドリー Muslim Friendly

GF グルテンフリー Gluten Free

Meat 肉使用 (植物性の食材と選択可能なメニューもあります)

当店はテーブルチャージ、お通し代金等をいただいておりますので、お一人様ワンドリンクオーダーにご協力お願いいたします

Pizza

ピザ

1枚ずつ焼くため、提供までにお時間をいただきます。

We can only bake one pizza of a time, it may take a long time to serve.

V **VEGE** **MF** 五葷抜き対応可

マルゲリータ Margherita 1,480YEN

トマト、バジル、チーズの間違いない美味しさ！オーソドックスなイタリアンピザです。もちもち食感のピザ。ヴィーガンチーズかモッツァレラチーズをお選びいただけます。

You can choose vegan cheese or mozzarella cheese.

<材料>小麦粉・塩・イースト・でんぷん・増粘多糖類・酵素・エクストラヴァージン オリーブオイル・トマト・バジル・ヴィーガンチーズ/モッツァレラチーズ
flour/salt/yeast/starch/thickening polysaccharide/enzyme/extra virgin olive oil/tomato/basil/
vegan cheese or mozzarella cheese



V **VEGE** **MF**

偉大なるインディア(カレーソース、フムス付き)

The Great India (with curry sauce & hummus) 1,720YEN

カレー好きの社長が作ったオリジナルスパイスのカレー味のピザ。大人気のフムス付き！もちもち食感のピザ。ヴィーガンチーズかモッツァレラチーズをお選びいただけます。

You can choose vegan cheese or mozzarella cheese.

<材料>小麦粉・塩・イースト・でんぷん・増粘多糖類・酵素・ヴィーガンチーズ/モッツァレラチーズ・オリジナルスパイスカレーソース・プラントメイト・赤玉ねぎ・トマト・フムス（ひよこ豆・赤玉ねぎ・ヴィーガンマヨネーズ）
flour/salt/yeast/starch/thickening polysaccharide/enzyme/vegan cheese or mozzarella cheese/
original spicy currysauce/Plant Mate/red onion/tomato/hummus[garbanzo beans/red onion/homemade vegan mayonnaise]



VEGE **MF**

タイランド・アドベンチャー(ガパオ、パクチー)

Thailand Adventure (with gaprao & coriander) 1,850YEN

ガパオソースの辛さがクセになります。パクチーもオーガニック！もちもち食感のピザ。ヴィーガンチーズかモッツァレラチーズをお選びいただけます。

The spiciness of Gapao sauce becomes addictive. You can choose vegan cheese or mozzarella cheese.

<材料>小麦粉・塩・イースト・でんぷん・増粘多糖類・酵素・オーガニックガパオソース・プラントメイト・バジル・ヴィーガンチーズ/モッツァレラチーズ・赤玉ねぎ・オーガニックパクチー・オーガニックシラチャーソース
flour/salt/yeast/starch/thickening polysaccharide/enzyme/organic Gapao sauce/Plant Mate/basil/
vegan cheese or mozzarella cheese/red onion/organic coriander/organic sriracha sauce



V ヴィーガン対応 Vegan **VEGE** ベジタリアン対応 Vegetarian **MF** ムスリム・フレンドリー Muslim Friendly

GF グルテンフリー Gluten Free **Meat** 肉使用（植物性の食材と選択可能なメニューもあります）

当店はテーブルチャージ、お通し代金等をいただいておりますので、お一人様ワンドリンクオーダーにご協力お願いいたします

V VEGE MF

コリアン・トラディション(キムチ、ニラ)

Korean Tradition (with kimchi & chives) 1,850YEN

辛くて旨くていい香りのピザ！ キムチと相性抜群！ もちもち食感のピザ。ヴィーガンチーズかモッツァレラチーズをお選びいただけます。

You can choose vegan cheese or mozzarella cheese.

<材料>小麦粉・塩・イースト・でんぷん・増粘多糖類・酵素・コチュジャンソース・プラントメイト・ヴィーガンキムチ・ニラ・ヴィーガンチーズ/モッツァレラチーズ・ごま油・韓国海苔・オーガニック白ごま
flour/salt/yeast/starch/thickening polysaccharide/enzyme/gochujang sauce/Plant Mate/vegan kimchi/
Chinese chive/vegan cheese or mozzarella cheese/sesame oil/Korean seaweed/organic white sesame



V VEGE MF 五葷抜き対応可

日本の叡智を呼び覚まそう(キノコ、ひじき、醤油)

Wisdom of Japan (Japanese mushrooms & Hijiki seaweed & soy sauce) 1,980YEN

本造り醤油で炒めたキノコの旨味とひじきのピザ。ひじきは鉄鍋で煮た今では希少なプロテイン入りひじきです。もちもち食感のピザ。

The taste of soy sauce and the smell of Japanese mushrooms.

<材料>小麦粉・塩・イースト・でんぷん・増粘多糖類・酵素・キノコ・ひじき・オーガニック白ごま・本造り醤油・デーツ・リンゴ酢
flour/salt/yeast/starch/thickening polysaccharide/enzyme/Japanese mushrooms/Hijiki[seaweed]/organic white sesame/soy sauce/dates syrup/apple vinegar



MF 五葷抜き対応可

美アンケッティ(じゃこ)

Bianchetti (with baby sardines) 1,850YEN

じゃことチーズのピザ。おじゃことチーズの相性がこんなにいいなんて!？と驚かれる美味しさ。もちもち食感のピザ。

Baby sardines and mozzarella cheese pizza. Excellent combination.

<材料>小麦粉・塩・イースト・でんぷん・増粘多糖類・酵素・自家製ヴィーガンマヨネーズ・しらす・モッツァレラチーズ・パセリ
flour/salt/yeast/starch/thickening polysaccharide/enzyme/homemade vegan mayonnaise/baby sardines/mozzarella cheese/parsley



V ヴィーガン対応 Vegan

VEGE ベジタリアン対応 Vegetarian

MF ムスリム・フレンドリー Muslim Friendly

GF グルテンフリー Gluten Free

Meat 肉使用 (植物性の食材と選択可能なメニューもあります)

当店はテーブルチャージ、お通し代金等をいただいておりますので、お一人様ワンドリンクオーダーにご協力お願いいたします

VEGE MF 五葷抜き対応可

クワトロフォルマッジ

Cheese Pizza

2,240YEN

4 種類のチーズのピザ。チーズ好きにはこれ！もちもち食感のピザ。お好みで蜂蜜をかけてお召し上がりください。

Pizza with 4 types of cheese. Recommended for cheese lovers.

<材料>小麦粉・塩・イースト・でんぷん・増粘多糖類・酵素・モッツァレラチーズ・ミックスチーズ・ミモレットチーズ・グラナパダーノチーズ・自家製ヴィーガンマヨネーズ・蜂蜜・こしょう
flour/salt/yeast/starch/thickening polysaccharide/enzyme/mozzarella cheese/mixed cheese/mimolette cheese/grana padano cheese/homemade vegan mayonnaise/honey/pepper



MF 五葷抜き対応可

マルゲリータ・ロマーナ

Margherita Romana

1,590YEN

マルゲリータにアンチョビの旨さをプラス、食欲をそそります！もちもち食感のピザ。ヴィーガンチーズかモッツァレラチーズをお選びいただけます。

You can choose vegan cheese or mozzarella cheese.

<材料>小麦粉・塩・イースト・でんぷん・増粘多糖類・酵素・エクストラヴァージン オリーブオイル・トマト・バジル・ヴィーガンチーズ/モッツァレラチーズ・アンチョビ
flour/salt/yeast/starch/thickening polysaccharide/enzyme/extra virgin olive oil/tomato/basil/vegan cheese or mozzarella cheese/anchovy



V VEGE MF

ザ・ツナマヨなしの“ツナマヨ”

The “Tuna-mayonnaise”
without Tuna-mayo

1,980YEN

有機エンドウ豆と有機そら豆からできた植物ミート「プラントメイト」とヴィーガンマヨネーズでツナマヨ風に仕上げました。味も食感も、まるでツナマヨそのもの！

It is made with “Plant Mate,” a plant-based meat made from organic peas and organic fava beans, and vegan mayonnaise, giving it a “tuna-mayo” flavor.

<材料>小麦粉・塩・イースト・でんぷん・増粘多糖類・酵素・自家製ヴィーガンマヨネーズ・プラントメイト・ピーマン・赤玉ねぎ・こしょう
flour/salt/yeast/starch/thickening polysaccharide/enzyme/homemade vegan mayonnaise/Plant Mate/green pepper/red onion/pepper



V ヴィーガン対応 Vegan

VEGE ベジタリアン対応 Vegetarian

MF ムスリム・フレンドリー Muslim Friendly

GF グルテンフリー Gluten Free

Meat 肉使用（植物性の食材と選択可能なメニューもあります）

当店はテーブルチャージ、お通し代金等をいただいておりますので、お一人様ワンドリンクオーダーにご協力お願いいたします

Alternative Burger Set

オルタナティブ・バーガー + フムス + サラダ + フレンチフライ

Alternative Burger + Hummus + Salad + Frenchi fries

2,300YEN

単品 just a burger 1,500YEN

Bread or Rice?

下記よりお選びください Please choose from the following.



VEGAN バンズ Vegan bun

V VEGE MF

卵も牛乳もバターも使用していませんが、ふわふわで美味しいパンです。

No eggs or dairy products are used.

<材料>強力粉・イースト・砂糖・塩・大粒ごま油・デーツ・白ごま
flour/yeast/sugar/salt/sesame oil/dates syrup/white sesame



スペルト小麦 100% バンズ +180YEN

V VEGE MF

100% spelt wheat buns

ドイツ産オーガニックスペルト小麦を使用。グルテンを控えたい方におすすめです。

Recommended for those who want to refrain from gluten.

<材料>ドイツ産オーガニックスペルト小麦・素焚糖・塩・エキストラバージンオリーブオイル・白神こだま酵母
German organic spelt wheat/raw sugar/salt/extra virgin olive oil/natural yeast



小豆入り寝かせ酵素玄米ごはん

Fermented brown rice with azuki red beans

V VEGE MF GF

北海道産の小豆と無農薬米を圧力鍋で炊き、更に5日間保温して発酵させた特別なごはんです。

Use red beans from Hokkaido and pesticide-free rice. The rice has been fermented for 5 days.

V ヴィーガン対応 Vegan

VEGE ベジタリアン対応 Vegetarian

MF ムスリム・フレンドリー Muslim Friendly

GF グルテンフリー Gluten Free

Meat 肉使用（植物性の食材と選択可能なメニューもあります）

当店はテーブルチャージ、お通し代金等をいただいておりますので、お一人様ワンドリンクオーダーにご協力お願いいたします

V VEGE MF GF可能

[ハリウッド・セレブ]

VEGAN フィッシュ風フライパティ

[Hollywood Celebrity] Vegan Fried "Fish" Patty

本物の白身魚じゃないの？と驚かれる魚風パティに、トマトケチャップとコールスローの味わいが爽やかです。

Fried fish-like patty served with vegan coleslaw and tomato ketchup giving it a tangy fresh taste to it. Sour, crispy and so fishy.

<材料>ひえ・山芋・玉ねぎ・赤玉ねぎ・キャベツ・クミン・オレガノ・自家製マヨネーズ・トマトケチャップ・海苔・片栗粉・小麦粉／米粉
Hie(Japanese millet)/yam/onion/red onion/cabbage/cumin/oregano/homemade vegan mayonnaise/ketchup/seaweed/starch/flour or rice flour

※グルテンフリーをご希望の方はお申し付けください。フィッシュ風フライパティの衣を米粉に変更できます。
If you would like to be gluten-free, please ask the staff. You can turn fried "Fish" patty into rice flour.



V VEGE MF GF可能

[ドン・フリオ]

VEGAN フィッシュ風フライパティ

[Don Julio] Vegan Fried "Fish" Patty

本物の白身魚じゃないの？と驚かれる魚風パティと、スパイシーなサルサソース、ニンニクのパンチが効いてます。メキシコ料理が好きな方におすすめ！ヴィーガンチーズかモッツアレラチーズをお選びいただけます。

Fried fish-like patty with garlic chips and jalapeno salsa. Spicy food lovers will definitely enjoy this delicious combination of spiciness and acidity. You can choose vegan cheese or mozzarella cheese.

<材料>ひえ・山芋・玉ねぎ・トマト・レモン・ピーマン・ハラペーニョ・ニンニク・パクチー・レタス・オレガノ・ヴィーガンチーズ／モッツアレラチーズ・海苔・片栗粉・小麦粉／米粉
Hie(Japanese millet)/yam/onion/tomato/lemon/green pepper/jalapeno pepper/garlic/coriander/lettuce/oregano/vegan cheese or mozzarella cheese/seaweed/starch/flour or rice flour

※グルテンフリーをご希望の方はお申し付けください。フィッシュ風フライパティの衣を米粉に変更できます。
If you would like to be gluten-free, please ask the staff. You can turn fried "Fish" patty into rice flour.



V VEGE MF GF可能 五臓抜き対応可

[南の島の大王]

VEGAN テンペパティ

[King of Tropical Island] Vegan Tempeh Patty

国産テンペとデーツ、バナナチップスの甘酸っぱいオリジナルバーガー。リピーター率が高い独特のおいしさ！ヴィーガンチーズかモッツアレラチーズをお選びいただけます。

With tempeh, dates syrup, banana chips. Sweet, sour and crispy!
You can choose vegan cheese or mozzarella cheese.

<材料>テンペ・デーツ・赤玉ねぎ・キャベツ・乾燥バナナ・本漬たくあん・ヴィーガンチーズ／モッツアレラチーズ
tempeh/dates syrup/red onion/cabbage/banana chips/pickled radish/vegan cheese or mozzarella cheese

※ごはんを選ぶとグルテンフリーになります。 If you choose rice, it will be gluten-free.

※五臓(にんにく、玉ねぎ、にら、らっきょう、あさつき)を抜けます。スタッフにお伝えください。 If you would like to get rid of five pungent roots, please ask the staff.



V ヴィーガン対応 Vegan

VEGE ベジタリアン対応 Vegetarian

MF ムスリム・フレンドリー Muslim Friendly

GF グルテンフリー Gluten Free

Meat 肉使用 (植物性の食材と選択可能なメニューもあります)

当店はテーブルチャージ、お通し代金等をいただいておりませんので、お一人様ワンドリンクオーダーにご協力お願いいたします

V VEGE MF 五葷抜き対応可

[キッチン・バーバリアン]

VEGAN 車麩パティ

[Kitchen Barbarian]

Vegan Japanese Wheat Gluten Patty

車麩フライをデーツと本造り醤油の甘酸っぱいソースに絡め、自家製タルタルソースで南蛮風に仕上げました。固定ファンの多いバーガー！ヴィーガンチーズかモッツアレラチーズをお選びいただけます。

A thick juicy vegan patty with Barbarian-style tartar sauce. Mixture of dates syrup and soy sauce also gives you a delicious sweet & sour & salty taste. It will leave quite an impression on your taste buds! You can choose vegan cheese or mozzarella cheese.

<材料>自家製マヨネーズ・赤玉ねぎ・本漬けたくあん・キャベツ・本造り醤油・デーツ・リンゴ酢・ヴィーガンチーズ／モッツアレラチーズ・車麩・小麦粉
homemade vegan mayonnaise/red onion/pickled radish/cabbage/soy sauce/dates syrup/apple vinegar/vegan cheese or mozzarella cheese/vegan Japanese wheat gluten patty/flour

※五葷(にんにく、玉ねぎ、にら、らっきょう、あさつき)を抜けます。スタッフにお伝えください。 If you would like to get rid of five pungent roots, please ask the staff.



V VEGE MF Meat GF可能

[インディアン・サドゥ]

VEGAN プラントパティ or ビーフ100%パティ

[Indian Sadhu]

Vegan plant patty or 100% Beef patty

フムス（ひよこ豆と玉ねぎのカレー味のペースト）とカレーソースが入ったインドテイスト。カレー好きの方に！プラントパティかビーフ 100% パティを、ヴィーガンチーズかモッツアレラチーズをお選びください。

With hummus paste and keema sauce to give a hint of India curry taste. You can choose plant patty or 100% beef patty, vegan cheese or mozzarella cheese.

<材料>赤玉ねぎ・レタス・ひよこ豆・自家製ヴィーガンマヨネーズ・自家製カレースパイス・ヴィーガンチーズ／モッツアレラチーズ・プラントパティ（プラントメイト・キノコ・クルミ・じゃがいも・ニンニク・玉ねぎ・米粉）／ビーフ 100% パティ（牛肉・玉ねぎ・にんにく・米粉・豆乳）
red onion/lettuce/garbanzo beans/homemade vegan mayonnaise/homemade curry spice/vegan cheese or mozzarella cheese/plant patty[Plant Mate /mushroom/walnut/potato/garlic/onion/rice flour] or 100% beef patty[beef/onion/garlic/rice flour/soy milk]

※ごはんを選ぶとグルテンフリーとなります。 If you choose rice, it will be gluten-free.



V VEGE MF Meat GF可能

[ゴールデン・ジム]

VEGAN プラントパティ or ビーフ100%パティ

[Golden Gym]

Vegan plant patty or 100% Beef patty

焼肉のピリ辛ダレとキムチで韓国風。やみつき間違いなし！プラントパティかビーフ 100% パティを、ヴィーガンチーズかモッツアレラチーズをお選びください。

Korean style, with spicy BBQ sauce, kimchi and garlic chips.

Pumpkin seeds add a crunchy texture to the patty. You can choose plant patty or 100% beef patty, vegan cheese or mozzarella cheese.

<材料>自家製ヴィーガンマヨネーズ・レタス・キムチ・韓国海苔・ヒマワリの種・かぼちゃの種・ヴィーガンチーズ／モッツアレラチーズ・焼肉のタレ・プラントパティ（プラントメイト・キノコ・クルミ・じゃがいも・ニンニク・玉ねぎ・米粉）／ビーフ 100% パティ（牛肉・玉ねぎ・にんにく・米粉・豆乳）
homemade vegan mayonnaise/lettuce/kimchi/Korean seaweed/sunflower seeds/pumpkin seeds/vegan cheese or mozzarella cheese/spicy BBQ sauce/plant patty[Plant Mate/mushroom/walnut/potato/garlic/onion/rice flour] or 100% beef patty[beef/onion/garlic/rice flour/soy milk]

※ごはんを選ぶとグルテンフリーとなります。 If you choose rice, it will be gluten-free.



V ヴィーガン対応 Vegan

VEGE ベジタリアン対応 Vegetarian

MF ムスリム・フレンドリー Muslim Friendly

GF グルテンフリー Gluten Free

Meat 肉使用（植物性の食材と選択可能なメニューもあります）

当店はテーブルチャージ、お通し代金等をいただいておりますので、お一人様ワンドリンクオーダーにご協力お願いいたします

V VEGE MF Meat GF可能

[ジャパニーズ・ビジネスマン] VEGAN プラントパティ or ビーフ100%パティ

[Japanese Businessman]
Vegan plant patty or 100% Beef patty



スタンダードなアメリカンバーガーです。マヨネーズも自家製というこだわり！ プラントパティかビーフ 100% パティを、ヴィーガンチーズかモッツアレラチーズをお選びください。

The classic burger. Uses homemade mayonnaise and homemade ketchup. You can choose plant patty or 100% beef patty, vegan cheese or mozzarella cheese.

<材料>ヴィーガンチーズ/モッツアレラチーズ・マスタード・自家製ヴィーガンマヨネーズ・ケチャップ・トマト・キャベツ・本漬けたくあん・プラントパティ（プラントメイト・キノコ・クルミ・ジャがいも・ニンニク・玉ねぎ・米粉）/ビーフ 100% パティ（牛肉・玉ねぎ・にんにく・米粉・豆乳）
vegan cheese or mozzarella cheese/homemade vegan mayonnaise/mustard/ketchup/tomato/cabbage/pickled radish/plant patty[Plant Mate /mushroom/walnut/potato/garlic/onion/rice flour] or 100% beef patty[beef/onion/garlic/rice flour/soy milk]

※ごはんを選ぶとグルテンフリーとなります。 If you choose rice, it will be gluten-free.

V VEGE MF Meat GF可能

[アボガトロピカル] VEGAN プラントパティ or ビーフ100%パティ

[Avocado Tropical]
Vegan plant patty or 100% Beef patty



食物繊維たっぷりのパイナップルと冷感性改善に良いアボカドの組み合わせ。シラチャーソースの辛さとパイナップルの甘みで癖になる味です！ プラントパティかビーフ 100% パティを、ヴィーガンチーズかモッツアレラチーズをお選びください。

You can choose plant patty or 100% beef patty, vegan cheese or mozzarella cheese.

<材料>パイナップル・アボカド・シラチャーソース・ケチャップ・ヴィーガンマヨネーズ・ニンニク・ヴィーガンチーズ/モッツアレラチーズ・プラントパティ（プラントメイト・キノコ・クルミ・ジャがいも・ニンニク・玉ねぎ・米粉）/ビーフ 100% パティ（牛肉・玉ねぎ・にんにく・米粉・豆乳）
pineapple/avocado/sriracha sauce/ketchup/homemade vegan mayonnaise/garlic/vegan cheese or mozzarella cheese/plant patty[Plant Mate/mushroom/walnut/potato/garlic/onion/rice flour] or 100% beef patty[beef/onion/garlic/rice flour/soy milk]

※ごはんを選ぶとグルテンフリーとなります。 If you choose rice, it will be gluten-free.

V VEGE 五葦抜き対応可

ドラゴンバーガー Dragon Burger +300YEN

福井県の母なる川、九頭竜川の清流で、澄んだ空気と清らかな水に恵まれて育まれたブランド舞茸です。収穫までにかかる期間は約 75 日。ふくよかな森の香りと豊かな味わい、歯ごたえに思わず舌鼓してしまう……。たっぷりの舞茸と、まるごと一匹分の VEGAN うなぎ、ローストリ娘の食感で食べごたえ抜群です！

This brand of maitake mushrooms is grown in the pure waters and clear air of the Kuzuryu River, Fukui Prefecture's mother river. It takes about 75 days to harvest. You'll be smacking your lips at the rich forest aroma, full flavor, and chewy texture...The combination of a generous amount of maitake mushrooms, a whole vegan eel, and roasted apples makes for a very satisfying meal!

<材料>九頭竜舞茸・リンゴ・長芋・ごぼう・豆腐・自家製ヴィーガンマヨネーズ・レタス・ゴマペースト・焼海苔・塩・片栗粉・醤油・みりん・れんこん・ヴィーガンチーズ/モッツアレラチーズ
Kuzuryu Maitake mushrooms/apples/Chinese yam/burdock/tofu/homemade vegan mayonnaise/lettuce/sesame paste/roasted seaweed/salt/potato starch/soy sauce/mirin/lotus root/vegan cheese or mozzarella cheese

※五葦(にんにく、玉ねぎ、にら、らっきょう、あさつき)を抜けます。スタッフにお伝えください。 If you would like to get rid of five pungent roots, please ask the staff.



V ヴィーガン対応 Vegan

VEGE ベジタリアン対応 Vegetarian

MF ムスリム・フレンドリー Muslim Friendly

GF グルテンフリー Gluten Free

Meat 肉使用（植物性の食材と選択可能なメニューもあります）

当店はテーブルチャージ、お通し代金等をいただいておりませんので、お一人様ワンドリンクオーダーにご協力お願いいたします

Rice Bowls

ライスボウル

ごはんは、小豆入り寝かせ酵素玄米ごはん です。

Fermented brown rice with azuki red beans



北海道産の小豆と無農薬米を圧力鍋で炊き、更に 5 日間保温して発酵させました。

Use red beans from Hokkaido and pesticide-free rice.
The rice has been fermented for 5 days.

V **VEGE** **MF** **GF**

V **VEGE** **MF** **GF**

VEGAN タコライス

VEGAN taco rice

2,200YEN

大きめのごぼうやにんじんの入った、食べ応えのあるタコライス。お好みでサルサソースをおかけください。メキシコ料理のお好きな方に！

Chili con veggie with burdock, carrots and plenty of cabbage. Add salsa sauce if you like.

<材料>ごぼう・玉ねぎ・にんじん・ひよこ豆・トマト・ココア・塩こうじ・オリジナルスパイス・ハラペーニョ・ピーマン・レモン・キャベツ・ミニトマト・自家製ヴィーガンマヨネーズ
burdock/onion/carrot/garbanzo beans/tomato/cocoa/salted koji(fermented malted rice and salt)/original spice/jalapeno/green pepper/lemon/cabbage/tomato/homemade vegan mayonnaise



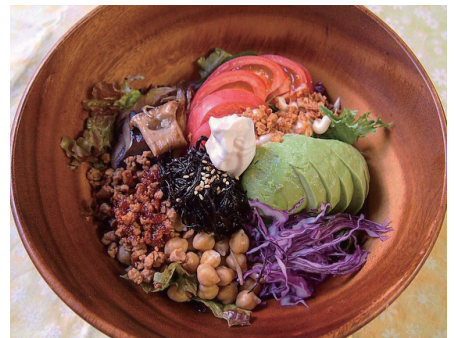
V **VEGE** **MF** **GF** 五葷抜き対応可

VEGAN アボカドとトマトの具だくさんボウル

Avocado & Tomato VEGAN rice bowl 2,300YEN

アボカドとトマトとサラダ、ひよこ豆やひじき、きのこミネラルたっぷり。食べ応え十分！

<材料>アボカド・トマト・サラダ・ひよこ豆・ひじき・キノコ・プラントメイト・フライドガーリック・デーツ・本造り醤油・リンゴ酢・塩・こしょう・自家製ヴィーガンマヨネーズ・ヴィーガンチーズ・白ごま
avocado/tomato/salad/garbanzo bean/Hijiki(seaweed)/Japanese mushrooms/Plant Mate/fried garlic/dates syrup/soy sauce/apple vinegar/salt/pepper/homemade vegan mayonnaise/vegan cheese/white sesame



※五葷(にんにく、玉ねぎ、にら、らっきょう、あさつき)を抜けます。スタッフにお伝えください If you would like to get rid of five pungent roots, please ask the staff.

V ヴィーガン対応 Vegan

VEGE ベジタリアン対応 Vegetarian

MF ムスリム・フレンドリー Muslim Friendly

GF グルテンフリー Gluten Free

Meat 肉使用 (植物性の食材と選択可能なメニューもあります)

当店はテーブルチャージ、お通し代金等をいただいておりますので、お一人様ワンドリンクオーダーにご協力お願いいたします

V VEGE MF GF

VEGAN カレー VEGAN curry 2,200YEN

ファラフェル3個付き with 3 Falafels 2,700YEN

大きめのごぼうやにんじんが入った食べ応えのある、ヘルシーなスパイスカレー。スパイスのブレンドはカレーが大好きな社長によるものです。特製フムス（ひよこ豆と玉ねぎをカレー味でペーストにしたもの）と、たっぷりのふわふわキャベツ、自家製ヴィーガンマヨネーズの大人気カレー！ よくかき混ぜてお召し上がりください。

Spicy curry with burdock, carrots, special hummus and plenty of cabbage. Please mix it well.



<材料>ごぼう・玉ねぎ・にんじん・ひよこ豆・トマト・オリジナルカレースパイス・デーツ・塩こうじ・フライドポテト・キャベツ・フムス（ひよこ豆・赤玉ねぎ・自家製ヴィーガンマヨネーズ・特製カレースパイス）

burdock/onion/carrot/garbanzo beans/tomato/original curry spice/dates syrup/salted koji(fermented malted rice and salt)/french fries/cabbage/hummus(garbanzo beans/red onion/homemade vegan mayonnaise/curry spice)

<ファラフェルの材料>ひよこ豆・西洋ネギ・パクチー・玉ねぎ・ニンニク・唐辛子・塩・クミン・マサ・こしょう・タヒニソース（白ごまペースト・塩・ガーリックパウダー・レモン汁・リンゴ酢）

Falafel:garbanzo beans/leeks/coriander/onion/garlic/red pepper/salt/cumin powder/Masa[corn flour]/pepper/tahini sauce[white sesame paste/salt/garlic powder/lemon juice/apple vinegar]

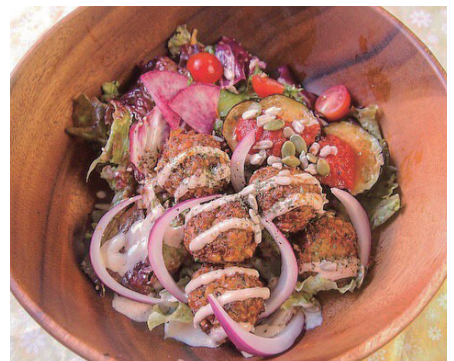
V VEGE MF GF

VEGAN ファラフェルボウル

Falafel bowl 2,300YEN

パクチーとクミンが香るスパイシーなひよこ豆のコロッケです。練りごまとレモンで作った自家製タヒニソースと相性抜群！

It is a spicy falafel with a scent of cumin. Excellent compatibility with homemade tahini sauce made from sesame and lemon.



<材料>ひよこ豆・西洋ネギ・パクチー・玉ねぎ・ニンニク・唐辛子・クミン・マサ・タヒニソース（白ごまペースト・塩・ガーリックパウダー・レモン汁・リンゴ酢）・グリーンサラダ・ミニトマト・茄子・ひじき・ヒマワリの種・かぼちゃの種・トマトソース

garbanzo beans/leeks/coriander/onion/garlic/red pepper/cumin powder/Masa[corn flour]/tahini sauce[white sesame paste/salt/garlic powder/lemon juice/apple vinegar]/green salad/tomato/eggplant/hijiki[sea weed]/pumpkin seeds/sunflower seeds/tomato sauce

V VEGE GF 五葷抜き対応可

VEGAN ドラゴンボウル Dragon rice bowl 2,480YEN

VEGAN うなぎ付き with VEGAN eel 2,730YEN

たっぷりの舞茸と野菜が乗った贅沢なライスボウルです。福井県の母なる川、九頭竜川の清流で、澄んだ空気と清らかな水に恵まれて育まれたブランド舞茸。収穫までにかかる期間は約75日。ふくよかな森の香りと豊かな味わい、歯ごたえに思わず舌鼓してしまう……。本みりんの甘辛ダレが食欲をそそります。

A luxurious rice bowl topped with plenty of maitake mushrooms and vegetables. This brand of maitake mushroom is grown in the pure waters and clear air of the Kuzuryu River, Fukui Prefecture's mother river. It takes about 75 days to harvest. You'll find yourself savoring the rich forest aroma, full flavor, and chewy texture... The sweet and spicy hon mirin sauce will whet your appetite.



<材料>九頭竜舞茸・自家製ヴィーガンマヨネーズ・ひよこ豆・ひじき・プラントメイト・キノコ・片栗粉・塩・本造り醤油・みりん・キャベツ・グリーンサラダ・韓国のり
Kuzuryu Maitake mushrooms/homemade vegan mayonnaise/garbanzo bean/hijiki/Plant Mate/mushrooms/potato starch/salt/authentic soy sauce/mirin/cabbage/green salad/Korean seaweed

<VEGAN うなぎの材料>豆腐・ごぼう・れんこん・長芋・ごま・海苔 VEGAN eel:tofu/burdock/lotus root/Chinese yam/sesami/seaweed

※五葷(にんにく、玉ねぎ、にら、らっきょう、あさつき)を抜けます。スタッフにお伝えください If you would like to get rid of five pungent roots, please ask the staff.

V ヴィーガン対応 Vegan VEGE ベジタリアン対応 Vegetarian MF ムスリム・フレンドリー Muslim Friendly

GF グルテンフリー Gluten Free Meat 肉使用（植物性の食材と選択可能なメニューもあります）

当店はテーブルチャージ、お通し代金等をいただいておりますので、お一人様ワンドリンクオーダーにご協力お願いいたします

Rice/Bread

ごはん／パン

V **VEGE** **MF** **GF**

小豆入り寝かせ酵素玄米ごはん

Fermented brown rice with azuki red beans 330YEN



北海道産の小豆と無農薬米を圧力鍋で炊き、更に5日間保温して発酵させた特別なごはんです。

Use red beans from Hokkaido and pesticide-free rice. The rice has been fermented for 5 days.

V **VEGE** **MF**

VEGAN バンズ Vegan bun

200YEN



卵も牛乳もバターも使用していませんが、ふわふわで美味しいパンです。

No eggs or dairy products are used.

<材料>強力粉・イースト・砂糖・塩・大粒ごま油・デーツ・白ごま
flour/yeast/sugar/salt/sesame oil/dates syrup/white sesame

V **VEGE** **MF**

スペルト小麦 100% バンズ

100% spelt wheat buns 330YEN



ドイツ産オーガニックスペルト小麦を使用。グルテンを控えたい方におすすめです。

Recommended for those who want to refrain from gluten.

<材料>ドイツ産オーガニックスペルト小麦・素焚糖・塩・エキストラバージンオリーブオイル・白神こだま酵母
German organic spelt wheat/raw sugar/salt/extra virgin olive oil/natural yeast

V ヴィーガン対応 Vegan **VEGE** ベジタリアン対応 Vegetarian **MF** ムスリム・フレンドリー Muslim Friendly

GF グルテンフリー Gluten Free **Meat** 肉使用（植物性の食材と選択可能なメニューもあります）

当店はテーブルチャージ、お通し代金等をいただいておりますので、お一人様ワンドリンクオーダーにご協力お願いいたします

Dessert

デザート

V VEGE GF

VEGAN ガトーショコラ

VEGAN chocolate cake

800YEN

プレマルシェ・カカオレート・ラボのカカオレートを使用した自家製のガトーショコラです。
グルテンフリーです。

Chocolate cake using Premarché Cacaolate Lab's cacaolate. It is gluten free.

<材料>カカオレート・オーツミルク・アンドロメダコーヒー・サイリウム・甜菜糖・ラム酒・米油・ココナッツ油・米粉・
カカオパウダー・ベーキングパウダー・塩・バオバブ・片栗粉・バニラ
cacaolate/oat milk/andromeda coffee/psyllium powder/beet sugar/ram/ice oil/ coconut oil/rice flour/
cacao powder/baking powder/salt/baobab/starch/vanilla



V VEGE MF GF

VEGAN チーズケーキ

VEGAN "cheese" cake

800YEN

グルテンフリー＆ヴィーガンのチーズケーキです。大豆を丸ごと発酵させた【豆汁グルト】を使用した濃厚な味に仕上がっています。

Glutenfree & vegan "cheese" cake. Finished with a rich taste using whole soya-gurt.

<材料>豆汁グルト・酒粕・バオバブパウダー・レモン果汁・米油・ココナッツ油・カシューナッツ・豆乳・米粉・甜菜糖グラニュー糖・トレハロース・天然塩
whole soya-gurt (soy beans/oligosaccharide/lactic acid bacteria) sake lees/baobab powder/lemon juice/rice oil/
coconut oil/cashew nut/soy milk/rice flour/beet sugar/trehalose/natural salt



V VEGE GF

VEGAN ティラミス

VEGAN Tiramisu

800YEN

チーズも乳製品も使っていないのにまるでティラミス！ 豆乳とナッツの風味を最大限に活かし、濃厚な味わいに仕上げました。プレマオリジナルカップ&ソーサに可愛く盛り付けてます。こちらのカップは当店でもお買い求めいただけます。

It's like tiramisu, even though it contains no cheese or dairy products! We've made the most of the flavor of soy milk and nuts to create a rich taste! It's presented cutely in a Prema original cup and saucer. You can also purchase these cups in our store!

<材料>甜菜糖・豆乳クリーム・豆乳マスカルポーネ・ひよこ豆・カシューナッツ・バニラ・コーヒーパウダー・ラム酒・小麦全粒粉・小麦粉
Beet sugar/soy milk cream/soy milk mascarpone/chickpeas/cashew nuts/vanilla/coffee powder/ram/
whole wheat flour/wheat flour



V VEGE MF

VEGAN チョコチップクッキー

VEGAN chocolate chip cookie

260YEN

卵・乳製品不使用のクッキーです。ざくざく食感で癖になる美味しさ！

No eggs or dairy products are used.

<材料>オーツ麦・米粉・トウモロコシ粉・甜菜糖・塩・重曹・ココナッツ油・米油・リンゴ酢・豆乳・ベーキングパウダー・
バオバブパウダー・ダークチョコレート・片栗粉
oats/rice flour/corn flour/beet sugar/salt/sodium bicarbonate/coconut oil/rice oil/apple vinegar/soy milk/
baking powder/baobab powder/dark chocolate/starch



V ヴィーガン対応 Vegan

VEGE ベジタリアン対応 Vegetarian

MF ムスリム・フレンドリー Muslim Friendly

GF グルテンフリー Gluten Free

Meat 肉使用（植物性の食材と選択可能なメニューもあります）