

PLATE MENU

SIDE DISHES

原宿ベジバーグ サラダ、副菜、玄米、ぬか漬け、お味噌汁 1,480yen(税抜)

HARAJUKU VEGGI HAMBURG
salad,brown rice,nuka pickles,miso soup

お店一押しの人気メニュー、ハンバーグ・デミグラスソースも全てお野菜で出来ています。



車麩のゴマ味噌カツボウル お味噌汁 1,280yen(税抜)

KURUMAFU CUTLET BROWNRICE BOWL SESAME MISO SOURCE
miso soup

サクッとふわふわのお麩のカツに甘辛の八丁味噌ソースを合わせた野菜たっぷりのヘルシーどんぶり



ソイチキンの唐揚げ サラダ、副菜、玄米、ぬか漬け、お味噌汁 1,280yen(税抜)

FRIED SOY CHICKEN
salad,brown rice,nuka pickles,miso soup

鶏肉と間違えちゃう人続出、一度食べたらハマる美味しさ。



玄米の量を選べます! Brown rice size for S・R・L

お魚定食 (限定10食) 副菜、ぬか漬、玄米、お味噌汁 1,000yen(税抜)

FISH COMBO
salad,brown rice,nuka pickles,miso soup

メニューの内容は店内の黒板又はスタッフにお聞き下さい。



卵かけごはん ぬか漬、玄米、お味噌汁 680yen(税抜)

TAMAGO KAKE GOHAN
brown rice,nuka pickles,miso soup

日本人ならT.K.G!! 平飼の有精卵と樽仕込みの天然本醸造醤油、圧力鍋で炊いたもちもち玄米の最強コラボ



平飼有精卵トッピング 150yen(税抜)

TOPPING EGG

もちもち玄米ごはん 400yen(税抜)

BROWN RICE

お味噌汁 200yen(税抜)

MISO SOUP

ドリンクセット ※お食事された方に限ります。



DRINK SET (HOT/ICED)

- ・有機三年番茶 ORGANIC SANNENBANCHA TEA 200yen(税抜)
- ・有機コーヒー ORGANIC COFFEE 280yen(税抜)
- ・穀物コーヒー (カフェインレス) GRAIN COFFEE 280yen(税抜)

HANADA サラダ Half 680yen Full 1080yen(税抜)

SEASONAL VEGETABLE SALAD

ビタミン・ミネラルたっぷり、季節の野菜を自家製ドレッシングでどうぞ



車麩のゴマ味噌カツ 700yen(税抜)

KURUMAFU CUTLET SESAME MISO SOURCE



ソイチキンの唐揚げ 700yen(税抜)

FRIED SOY CHICKEN



無添加フライドポテト 500yen(税抜)

FRENCH FRIES additive-free

有機トマトケチャップ Organic tomato catchup 100yen(税抜)
豆乳マヨソース Soy milk mayo source 100yen(税抜)

