

# GRAND MENU

グランドメニュー



VEGE Ga  
ベジゴ



# サラダ

## SALAD

彩り豊かで瑞々しい野菜を使用しています。

オリジナルドレッシングで仕上げた  
VEGEGO ならではの、  
こだわりサラダです。

山盛りチョレギサラダ



### 6104 山盛りチョレギサラダ

ヴィネグレットの自家製チョレギドレッシング

¥799 [税込 ¥878]

### エゴマと豆腐のヘルシーサラダ

おすすめ



搾りたて香るエゴマ&胡麻と  
さっぱり梅ドレッシング

6105 ¥799 [税込 ¥878]

6106 ダブルサイズ

¥1,099 [税込 ¥1,208]

### 特製ローストビーフのサラダ



爽やかなヨーグルトワーソース仕上げ

6107 ¥899 [税込 ¥988]

6108 ダブルサイズ

¥1,199 [税込 ¥1,318]

### 6109 12種野菜の VEGEGOバーニャカウダ

オリジナル  
ソース

アンチョビと胡麻の  
オリジナルバーニャカウダソース

¥1,299 [税込 ¥1,428]

### 6110 トリュフ香るポテトサラダ

芳醇なトリュフバターの香り広がる、  
厚切りベーコンと半熟玉子のせ

¥699 [税込 ¥768]



12種野菜のVEGEGOバーニャカウダ

トリュフ香るポテトサラダ

## クオリティードリンクバー DRINK BAR

6278 お一人様 ¥520 [税込 ¥572]

6279 小学生のお子様 ¥260 [税込 ¥286]

6280 小学生未満のお子様 ¥0

果汁 100% のフルーツジュースや  
こだわりのキリマンジャロコーヒー、  
カフェラテにカプチーノ、  
有機や薬膳を取り揃えたお茶やハーブティーなど  
全 30 種類以上のドリンクをお楽しみいただけます。



# 冷菜一品

## COLD

店内で丁寧に手作りした野菜ナムルや  
保存料・着色料無添加で、  
安心安全にこだわった  
店内仕込みの水キムチなど、  
いつでも美味しく楽しめる一皿を  
ご用意しております。

たっぷり彩り野菜ナムルの生春巻き



### 6211 たっぷり彩り野菜ナムルの生春巻き

こだわり自家製ナムル 8種包み、韓国酢味噌チョジャン添え

¥1,299 [税込¥1,428]



### 6215 もちもちタンミョンのチャプチェ

さつまいも春雨で作る食感もちもちの野菜チャプチェ

¥699 [税込¥768]



### 6212 VEGEGO 特製ローストビーフ

契約牧場で育てたしっとり柔らかな牛肉の  
旨味ある贅沢な味わい

¥1,399 [税込¥1,538]



### 6213 肉のお刺身ユッケ 自家製だれ

赤身の馬肉を使用し高たんぱく・低脂肪の  
ヘルシーな肉刺ユッケ

¥1,599 [税込¥1,758]



### 6214 鮪ユッケのカルパッチョ 野菜香味だれ

爽やかな刻み野菜の特製香味だれをたっぷり絡めてどうぞ

¥1,399 [税込¥1,538]

店内仕込み

### 6218 こだわりの自家製水キムチ

まろやかでフルーティーな酸味の本格水キムチ

¥699 [税込¥768]



鮪ユッケのカルパッチョ野菜香味だれ

こだわりの自家製水キムチ



VEGEGO 特製ローストビーフ

肉のお刺身ユッケ 自家製だれ

### 6216 本日のナムル5種盛り合わせ

全て店内で丹念に仕込んだ VEGEGO のナムル

¥799 [税込¥878]

# 韓国チキン CHICKEN



“チメク（チキン×ビール）”  
文化の定番

VEGEGOで一番売れてる  
チキンは、コレ！

オリジナル  
ヤンニョムチキン(8個)



VEGEGOで一番売れてるチキンは、コレ！  
オリジナルヤンニョムチキン



ジュワッと肉汁あふれる、サックサクに揚げたフライドチキンに  
自慢のコクうま甘辛の特製ヤンニョムソースをたっぷり絡めました。  
照り・サク・ジュワ、にこの甘辛ソースが  
やみつき必至の一皿です。

2人分  
ぴったりサイズ

6321 <4個> ¥899  
[税込¥988]

6322 <8個> ¥1,799  
[税込¥1,978]

## 韓国クリスピーチキン

驚くほどザクザク軽やかな韓国  
クリスピーチキン。中はしっとり  
ジューシーで、塩・スパイス・ガーリックの風味と肉の旨みが広がります。濃厚ディップソースを  
たっぷりつけて相性抜群。

6323 <4個> ¥999  
[税込¥1,098]

6324 <8個> ¥1,699  
[税込¥1,868]



## ディップソース / パウダー

以下よりお一つお選びください。

追加もご注文いただけます。各種追加 ¥300 [税込¥330]

6327 サワークリーム

6325 ハニーマスターード

6328 ブラックガーリック

6329 バーベキュー

6326 ハラペニヨペッパー・マヨ

6330 プリングルパウダー

## テイクアウト TAKE OUT

おうちで楽しむ  
ヤンニョムチキン

6201 <6個> ¥1,349 [税込¥1,456]

6202 <追加1個～> ¥169 [税込¥182]

お持ち帰り  
できます！



# ホットメニュー HOT

トップキやチヂミなど、韓国で親しまれる定番メニューから、屋台気分で楽しめるポチャメニューまで、ワクワクする韓国の味を店内で一つひとつ丁寧に調理し、できたての美味しさをご提供します。



濃厚クリーミー“ロゼトッポキ”  
(チーズトッピング)



## 6431 しっかり辛いコク旨トッポキ

自家製の甘辛コチュジャンソースで作る  
もちもちトッポキ



6432 少しマイルド  
チーズトッポキ

+¥200

[税込¥878]

¥799

[税込¥878]

## 6433 濃厚クリーミー “ロゼトッポキ”

おすすめ

まるやかにバランスよく仕上げたオススメの一品



6434 ららにマイルド  
チーズロゼ  
トッポキ

+¥200

[税込¥878]

¥899

[税込¥888]

## 6436 ぶりぶりチュクミ（イイダコ）炒め

VEGEGO 自家製のタテギで炒めた辛くてクセになるぶりぶり



¥1,299

[税込¥1,428]

## 6437 旨味ぎゅっムールとあさりの貝蒸し

磯の香り立ちのぼる旨みを閉じ込めた濃厚スープの貝蒸し

¥999

[税込¥1,098]

## 6438 ぐつぐつスープ炊き韓国餃子（マンドゥ）

すっきり香味スープで炊いた皮もっちりのヘルシー野菜餃子

¥899

[税込¥988]



## 6435 サクッともちり海鮮にらチヂミ

VEGEGO の人気者。外はサクサク中はもちり海鮮入り

¥799

[税込¥878]

## 6439 エゴマ香るとろ熱ハニーカマンベール

熱々とろりの焼きカマンベールにエゴマ & ハニーの妙技

¥799

[税込¥878]

## 6442 ブリダチーズボール

韓国人気の定番、サクッと生地にとろっとチーズ。

熱々に気をつけて！

¥699

[税込¥549]

## 6441 悪魔のコーンチーズ

コーンにマヨネーズ・チーズ・バターの悪魔的魅力が集まって、チーズがのびーる！

¥599

[税込¥658]

## 6440 こんがり枝豆バター醤油

香ばしく醤油バターが香る焼き枝豆

¥499

[税込¥548]

## フレンチフライ&シーズニング

シューストポテトならではの軽いカリッと食感に  
やみつきシーズニングでつい手が伸びる軽快な食べ心地

6444 ハニーバター

6046 プルダックソース



6445 ガーリックトリュフ塩

¥599

[税込¥658]



# 包み野菜と一緒に楽しむ 韓国肉料理

## MAIN

VEGEGO の肉料理は厳選した素材や  
オリジナルレシピの特製ダレを使用し、  
キッチンでシェフが最良な焼き上がりに  
仕上げて、できたての美味しさをご提供いたします。  
また、韓国ならではの野菜に包んで食べる肉料理として、  
包み野菜をご用意しております。  
野菜と一緒にヘルシーに、たっぷりとお楽しみください。



6547

人気

### じっくり仕込んだ塩麹漬け豚 塩麹仕込みのサムギョプサル

¥1,699  
[税込 ¥1,868]

塩麹でマリネして旨味を閉じ込めた、柔らかい豚バラ肉のサムギョプサル。  
キムチ、にんにく、辛味ネギを添えてお楽しみください。



6550

おすすめ

### 上質な中落ちカルビの厚切り肉を使用 上カルビのたれ焼き肉

¥1,799  
[税込 ¥1,978]

希少部位の中落ちカルビを丁寧に骨を外し手切りでカットしています。  
カルビだれに絡め、香ばしくジューシーに焼き上げた旨味が広がります。



6551

### 濃厚な旨味でヘルシーな赤身肉 やわらかハラミステーキ

¥1,699  
[税込 ¥1,868]

ビーフブイヨンに漬け込んだ柔らかいハラミを塊肉のまま、特製だれで  
焼き上げます。あっさりと旨味ある濃厚な味わいをご堪能ください。

### 6553 VEGEGO の新鮮彩り 包み野菜 8 種セット ¥480 [税込 ¥528]

韓国料理の魅力のひとつが、野菜をたっぷり使う食文化。  
韓国流のお肉の楽しみ方は「包んで食べる」。  
香ばしく焼いたお肉を、新鮮な野菜で包むことで、  
バランスよく、味わいは軽やかに、満足感もアップ。  
おすすめです。



<タレ 3 種>

サムジャン、タテギ、にんにく胡麻油



<包み野菜 8 種>  
えごま  
サニーレタス  
ケール  
トレビス  
サンチュ  
ロメイン  
フレルレタス  
グリーンリーフ

6552

数量限定

## 韓国スタイル 骨付き LA カルビ

骨付きの牛カルビを薄切りにし、醤油ベースの甘辛ダレで焼き上げた韓国定番の焼肉料理。特製ダレが肉に絡んで香ばしく、骨まわりの濃厚な旨みとやわらかな肉のジューシーさが魅力です。

¥2,899  
[税込 ¥3,188]



## 6549 牛肉 100% の極みハンバーグ

¥1,699  
[税込 ¥1,868]

厳選した高品質な牛肉を100%使用し、香味野菜を組み合わせて、上質な肉の旨味を引き立てた、肉の旨味がしっかりと味わえるハンバーグ。特製ソースにはタテギを添えて、お好みで韓国風にお楽しみください。



## 6548 豚バラ肉のデジカルビ

¥1,599  
[税込 ¥1,758]

厚みのある豚バラ肉を塩麹でマリネし、ピリッと辛いデジカルビソースで香ばしく焼き上げました。ジュワッと広がる脂の旨みとコク深さがクセになります。

## 追加

### 6554 ご飯セット（ごはん・スープ）

¥460  
[税込 ¥506]



### 6555 白米・五穀米

¥280  
[税込 ¥308]



### 6997 韓国のり

¥200  
[税込 ¥220]



### 6996 熟成キムチ

¥400  
[税込 ¥440]

### 6228 野菜キンパ

¥499  
[税込 ¥548]

### 6227 野菜キンパ（ダブル）

¥799  
[税込 ¥878]

### 6230 プルコギキンパ

¥599  
[税込 ¥658]

### 6229 プルコギキンパ（ダブル）

¥999  
[税込 ¥1,098]

### 6231 とびこのチュモッパ

¥799  
[税込 ¥878]

# ビビンバ

## BIBIMBAP

KOREAN RICE BOWL

野菜をたっぷり使った

VEGEGO 特製ビビンバ。

野菜不足を解消してくれて、

栄養価も優れたこだわりのナムルは、

彩りよく、美しく。美味しく食べて、

キレイを目指す、韓食の知恵が詰まった

VEGEGO の看板メニューです。



## 野菜たっぷりナムルが自慢 VEGEGO のビビンバ

6767 店内で丁寧に手作りした

### 8種野菜ナムルの彩りビビンバ



店内仕込みの野菜ナムルをたっぷりのせた、  
彩り華やかな VEGEGO 特製ビビンバ。野菜  
それぞれの食感と味わいを大切に丁寧に仕上  
げ、ヘルシーながら満足感もしっかりとあります。

¥1,099

[税込 ¥1,208]



### 自家製ビビンバソース

ビビンバとは混ぜご飯の意味。  
具材とご飯がしっかり馴染むようによく混ぜて  
食べます。VEGEGO 自家製のビビンバソース  
でお好みの味に仕上げてください。

6768 上質な中落ちカルビを使用

### カルビたれ焼きビビンバ

¥1,499

[税込 ¥1,648]

希少部位の塊肉を手切りで丁寧に下揃え。香ばしく焼き上げ、  
厚切りならではの強い旨みがあり食べ応えも十分です。

6769 柔らか濃厚な赤身肉

### ハラミたれ焼きビビンバ

¥1,499

[税込 ¥1,648]

ビーフブイヨンに漬け込んだ柔らかなハラミを塊のままジュー  
シーに焼き上げました。あっさりと旨味ある濃厚な味わいを  
ご堪能ください。



6770 肉刺し 自家製だれ

### ユッケビビンバ

¥1,599

[税込 ¥1,758]

クセのない厳選馬肉を使用した馬肉ユッケ。高たんぱく  
・低脂肪・低カロリーで、コクのある味わいを自家製  
だれでどうぞ。

6771 鮪とアボカドのコチュジャンあえ

### 海鮮ユッケビビンバ

¥1,399

[税込 ¥1,538]

鮪ユッケとアボカドをピリ辛コチュジャンだれで和えた海鮮  
ユッケビビンバ。上品なコクとまろやかさが楽しめます。

# 熱々に焼き上げた 石焼きビビンバ



6772 VEGEGO特製

8種野菜ナムルの彩り  
石焼きビビンバ

¥1,099  
[税込¥1,208]



熱々の石鍋でご提供いたします。  
パチパチと焼ける香ばしい音と香りをお楽しみください。  
しっかりと混ぜて焼き付け、最後のおこげまで味わえます。

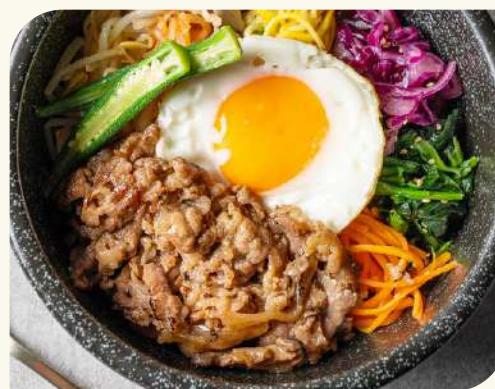


6774

濃厚にんにくバター香る  
ガーリック石焼きビビンバ

熱々のガーリック焦がしバターを  
かけ、コクとパンチを効かせた  
香ばしい味わい

¥1,299  
[税込¥1,428]



6773

牛プルコギ  
石焼きビビンバ

牛肉のプルコギをのせた、  
肉の旨味と甘醤油だれの  
焼き付く香りが食欲をそそります。

¥1,399  
[税込¥1,538]

## トッピング

好みでお肉をトッピングして  
パワーアップしたり、  
コクと味わいが深くなる  
とろりチーズの追加もおすすめです。

6775 牛カルビのせ

¥400  
[税込¥440]

6776 ハラミのせ

¥400  
[税込¥440]



6992 とろりチーズ

¥200  
[税込¥220]



# 自家製参鶏湯 - サムゲタン -

## SAMGYETANG

KOREAN GINSENG CHICKEN SOUP

韓国では、からだを調える食事の

ひとつとして親しまれる、

薬膳料理の参鶏湯。

VEGEGO オリジナルの参鶏湯は、  
骨なしの鶏肉が入って食べやすく、  
野菜と一緒に食べるスープで、  
しっかり満足感があるだけでなく、  
消化が良くて温かくて、身体をいたわる  
優しい味わい。シンプルだけどパワフルな、  
じっくり味わっていただきたい、  
こだわりの一品です。



6990



### 丁寧に磨き上げた自慢の味 VEGEGO 自家製サムゲタン ¥1,299

[税込¥1,428]

高麗人参やナツメ・クコの実などの薬膳素材と、鶏の旨味をじっくり引き出したスープに、白きくらげや白舞茸、根菜などを一緒に煮込みました。やさしい味わいで食べやすく、鶏肉は柔らかでしっかりと食べ応えがあります。滋養と旨味をぎゅっと詰め込んだ、こだわりの参鶏湯です。自家製のタテギやスパイスをお好みに合わせてどうぞ。



6991



### 自家製サムゲタンで作る 香味薬膳マーラータン ¥1,399

[税込¥1,538]

参鶏湯をベースに自家製麻辣だれを加え、花椒のしびれと唐辛子の辛味、香辛料の香りが広がる麻辣湯に仕上げました。刺激的な辛さと旨みが後引く美味しさです。具材の追加もぜひお楽しみください。

トッピング	
6993 紅白団子	6994 ブンモジャ
¥200 [税込¥220]	¥200 [税込¥220]
6995 トップキ	6992 とろりチーズ
¥200 [税込¥220]	¥200 [税込¥220]
6997 韓国海苔	6996 熟成キムチ
¥200 [税込¥220]	¥400 [税込¥440]

## VEGEGO特製 薬味スパイスとタテギ

オリジナル調味料をご用意しております。お好みにカスタマイズしてお楽しみください。

**薬膳スパイス:** 五香粉、スパイス、アニス、クミンなど独自に配合した薬膳スパイス。

**ひげスパイス:** とうもろこしのヒゲ茶を粉碎した香ばしさと、ホワイトペッパーと合わせたひげスパイス。

**タテギ:** 粗さの違う韓国唐辛子をオリジナル調合し、サムジャンやコチュジャンに煮干し出汁を合わせた万能調味料。



# 究極のスンドゥブ

## SUNDUBU

KOREAN SPICY STEW

しっかり辛くてコクのある

VEGEGO オリジナル「究極のスンドゥブ」。

国産熟成キムチや韓国唐辛子を使った、奥深い味わいに、  
牛肉と魚介の凝縮された旨味が重なった濃厚さが自慢。

ひと口食べると、パワーアップしたかのような、  
力強い味わいです。

絹ごし豆腐の柔らかな口当たりに

心も身体もじんわり温まります。



6881 唯一無二のこだわり

### 究極のスンドゥブ

¥1,099

[税込¥1,208]

おすすめ



厳選した国産熟成キムチや韓国唐辛子を使った香りたつ旨辛さに、牛肉と魚介の凝縮された旨味が重なり合う、濃厚な味わいです。深みあるコクとあと引く辛さがクセになる、こだわり抜いた究極のスンドゥブ。



### 辛さの追加

※辛さの感じ方には個人差があります。  
無理のない辛さをお選びください。

追加 1辛 結構辛い

追加 2辛 強烈辛い

追加 3辛 酔絶辛い

追加 4辛 超絶辛い



### トッピング



6995

トッポキ  
¥200

[税込¥220]



6992

とろりチーズ  
¥200

[税込¥220]



6997

韓国海苔  
¥200

[税込¥220]



6996

熟成キムチ  
¥400

[税込¥440]

人気

6884 やみつき  
チュクミスンドゥブ



¥1,399

[税込¥1,538]



6883 貝出汁の旨味たっぷり  
あさりスンドゥブ



¥1,299

[税込¥1,428]



6885 食べ応えあり  
豚きのこスンドゥブ



¥1,299

[税込¥1,428]

# 温かい麺 NOODLES

厳選した素材を使用し、  
魚介由来の自然なうま味と  
豊かな風味がしっかりと感じられる、  
自家製の煮干し香味スープを使用しています。  
丁寧に仕上げた力強さと厚みのあるコク、  
奥行きのある味わいは、具材とも相性がよく、  
素材の持ち味を引き立てる最良のスープです。  
スープを最後まで飲み干したくなるような、  
温かな麺を、心ゆくまでご堪能ください。



**6111** VEGEGO 自家製サムゲタンを使用  
**おすすめ** 滋養スープの参鶏湯麺  
<おすすめ麺：らーめん・カルグクス>

¥1,199  
[税込¥1,318]

**6112** 華やかに香り立つマーラーの魅力  
**人気** ピリッと本格 麻辣湯麺  
<おすすめ麺：タンミョン・らーめん>

トッピングチョイスで  
楽しむのもおすすめ。  
¥1,299  
[税込¥1,428]

**6113** 韓国唐辛子とコクのある牛肉の旨味  
旨辛ユッケジャン麺  
<おすすめ麺：らーめん>

¥1,099  
[税込¥1,208]

**6114** たっぷりのあさり、あさり、あさり出汁  
濃香あさりづくし麺  
<おすすめ麺：カルグクス>

¥1,099  
[税込¥1,208]

**6115** ムール貝・海老・あさり・チクミの賑わい  
特製 魚介の濃厚チゲ麺  
<おすすめ麺：らーめん・カルグクス>

¥1,399  
[税込¥1,538]

Noodle Choice



麺の変更  
できます

**6119** 韓国定番カルグクス  
細い平打ちうどん

**6110** らーめん  
コシのある細麺

**6222** タンミョン <グルテンフリー> +¥100  
もっちりつるつるのさつまいも麺  
[税込¥110]

**6221** 玄米麺 <グルテンフリー> +¥150  
コシのあるヘルシー麺  
[税込¥165]



濃香あさりづくし麺



旨辛ユッケジャン麺

トッピング



6993  
紅白団子  
¥200  
[税込¥220]



6994  
ブンモジャ  
¥200  
[税込¥220]



6995  
トッポキ  
¥200  
[税込¥220]



6992  
トリチーズ  
¥200  
[税込¥220]



6997  
韓国海苔  
¥200  
[税込¥220]



6996  
熟成キムチ  
¥400  
[税込¥440]

# 冷たい麺 COLD NOODLES

KOREAN STYLE

韓国で親しまれてきた、  
さっぱりと味わえる麺料理。  
シンプルでありながら、  
出汁の旨味・酸味・辛味・香りなどの、  
奥行きのある味わいを多彩に楽しめるよう  
仕上げた VEGEGO オリジナルの冷たい麺です。  
厳選したコシのある韓国麺を使用し、  
軽やかでありながら 満足感のある一杯です。



おすすめ



6001

本場仕込みのこだわり冷麺

究極の平壌冷麺

ピョンヤン

¥1,299

[税込¥1,428]

牛出汁のコクに水キムチのやさしい酸味を合わせた  
澄んだスープ。すっきりとした旨さが際立つ、平壌  
スタイルの清涼感ある冷麺です。

人気



6002

特製ヤンニョムの虜  
汁なし旨辛ビビン麺



¥1,199

[税込¥1,318]

甘辛でパンチの効いた特製旨辛だれが麺に絡む、  
止まらない美味しさ。韓国唐辛子の甘みある辛さと  
胡麻油の香りが広がる一杯。

ヘルシー



6003

エゴマ香る美容冷麺

エゴマの冷麺

¥1,199

[税込¥1,318]

香ばしくローストしたエゴマとエゴマオイルのコク深  
い味わい。オメガ 3 脂肪酸が豊富で、内側からうれ  
しいビューティーチャージ。



保存料・着色料無添加  
安心安全にこだわり  
丁寧に店内仕込み

自家製水キムチ

にんじん、大根、白菜など 6 種の野菜とリンゴ  
を塩麹と韓国の麦芽糖甘酒をベースに乳酸発  
酵させた自家製の水キムチ。身体にも嬉しい  
ファイトケミカルと生きた乳酸菌が生み出すフ  
ルーティーでやさしい酸味が平壌冷麺をさっぱ  
りと爽やかに仕上げます。

追加



6228  
野菜のキンパ ¥499  
[税込¥548]



6230  
プルコギキンパ ¥599  
[税込¥658]



6231  
とびこの チュモッパ ¥799  
[税込¥878]



6997  
韓国海苔  
¥200  
[税込¥220]



6996  
熟成キムチ  
¥400  
[税込¥440]

# デザート DESSERT

VEGEGO のデザートメニューは  
カフェタイムや食後のひとときを  
特別な時間にする、華やかな一皿。  
心ゆくまでごゆっくりご堪能ください。



チョコレートとバナナのパフェ、いちごとピスタチオのパフェ



6249  
なると金時の  
スイートポテト  
¥899  
[税込 ¥988]

徳島県産さつまいも「なると金時」  
を使用した優しい甘さのスイート  
ポテト。パリパリのさつまいもチップス、  
バニラアイスと一緒にをお楽しみください。

なると金時のスイートポテト

6251

チョコレートとバナナのパフェ

¥899  
[税込 ¥988]

バナナのやさしい甘さに、濃厚チョコソースをたっぷり。グラノーラや  
チョコクランチのサクサク食感にホップやアイスを重ねました。

6252

いちごとピスタチオのパフェ

¥999  
[税込 ¥1,098]

いちごの甘酸っぱさと、ピスタチオのコクのある風味が織りなす、  
彩り豊かな味わいです。

6250

蜂蜜とナッツのホットック

¥799  
[税込 ¥878]

外側はカリッと中はもっちりの生地に黒砂糖、ナッツ、シナモンの  
甘いペーストが入った、韓国の屋台の定番スイーツです。

## アイス

6253 バニラ 6254 チョコレート

6255 いちご 6256 ピスタチオ

¥499  
[税込 ¥548]



バニラ

チョコレート

いちご

ピスタチオ

## クオリティードリンクバー DRINK BAR

6278 お一人様 ¥520  
[税込 ¥572]

6279 小学生のお子様 ¥260  
[税込 ¥286]

6280 小学生未満のお子様 ¥0

果汁 100% のフルーツジュースや  
こだわりのキリマンジャロコーヒー、  
カフェラテにカプチーノ、  
有機や薬膳を取り揃えたお茶やハーブティーなど  
全 30 種類以上のドリンクをお楽しみいただけます。





6245

### フォンダンショコラ

焼きたての生地の中から、とろりと溶け出す濃厚なチョコレート。バニラアイスと一緒にどうぞ。

¥999

[税込 ¥1,098]



6246

### なめらか NY チーズケーキ

チーズたっぷりにこだわった、ニューヨークタイプの濃厚なオリジナルチーズケーキにベリーを添えました。

¥799

[税込 ¥878]



6247

### VEGEGO アサイーボウル

スーパーフードとして世界中で注目されているアサイーに、バナナやパッションを加え、フルーツをトッピング。

¥899

[税込 ¥988]



6248

### グリークヨーグルトボウル

濃厚でクリーミーな味わいが特長のグリークヨーグルト。コムハニーやフルーツと一緒に。

¥899

[税込 ¥988]

予約不要

## アニバーサリープレート

*Anniversary Plate*

¥1,699

[税込 ¥1,868]

お誕生日やお祝い事などの特別な日に、  
デザートの華やかなプレートをご用意いたします。  
事前のご予約は不要です。  
ご要望に応じて、サプライズの演出など、  
出来る限りご協力いたしますので、  
ご相談ください。



# KID'S MENU

※ご注文はお子様お一人一皿まで。

ALL ¥200  
[税込 220 円]

韓国  
おにぎり

一緒にキュッキュッ、おにぎり作ろう！ ピーチゼリーフル

柔らかくて食べやすい、チュルチュル！ ピーチゼリーフル



6241 お子様うどんプレート



ママに  
うれしい♪

## KIDS SERVICE

1



いすと食器

2



ドリンクバー無料

3



離乳食持ち込み OK

4



食物アレルギー対策

- ・お子様うどん、お子様チュモッパプレートはどちらか1人1皿までのご注文に限ります。
- ・ご注文は小学生未満のお子様に限ります。・小学生未満のお子様のみでのテーブル使用はお断りさせていただきます。
- ・多数のお子様の場合はお断りさせていただく場合がございます。(ご不明な場合はお近くのスタッフまでお尋ね下さい。)