GRAND MENU

グランドメニュー

韓彩膳美

VEGE Go

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]

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]

おすすめ エゴマと豆腐のヘルシーサラダ
摺りたて香るエゴマ&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]



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

おすすめ

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

おすすめ

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]

6213 肉のお刺身ユッケ 自家製だれ

数量限定

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]

6217 シャキシャキ浅漬け生キムチ

自家製の旨味キムチだれで和えたクセになる白菜、
まるでサラダ？

¥699 [税込￥768]

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]

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]

\VEGEGOの/ こだわりキムチ3種をご紹介

VEGEGOでは、旨味や味わい・食感も違う
個性派キムチ3種を取り揃えています。
ぜひ食べ比べて、お好みを見つけてください。

店内で手作り自家製発酵

こだわりの自家製水キムチ

フレッシュ野菜を自家製ヤンニョムでさっと和え

シャキシャキ浅漬け生キムチ

旨味を凝縮させたバランスの良い甘さと辛味

熟成キムチ



肉のお刺身ユッケ 自家製だれ



もちもちタンミョンのチャプチェ



こだわりの自家製水キムチ



シャキシャキ浅漬け生キムチ

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。



6548 人気

人気の定番
厚切り豚バラ肉の豚キムチ

¥1,599 [税込￥1,758]

厚みある豚バラ肉を塩麹でマリネし、
特製ダレで焼き上げ、熟成キムチと一緒に香ばしく仕上げました。
ジュワッと広がる脂の旨味にキムチのコクが合わさり、
クセになります。

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。



<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
フリルレタス
グリーンリーフ

<タレ 3 種>
サムジャン、タテギ、にんにく胡麻油

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]





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。

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]



韓国チキン
CHICKEN

圧倒的人気No.1 / リピート続出 / 注文率No.1 / 不動の定番

“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

2人にぴったりサイズ

人気おすすめ

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。

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 ハニーマスタード
6328 ブラックガーリック
6329 バーベキュー
6326 ハラペーニョペッパーマヨ
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

トッポキやチヂミなど、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でご提供します。


しっかり辛いコク旨トッポキ


濃厚クリーミー“ロゼトッポキ”
（チーズトッピング）


ぷりぷりチュクミ（イイダコ）炒め

6431 しっかり辛いコク旨トッポキ
本格的
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
¥799 [税込￥878]

6432 少しマイルド チーズトッポキ +¥200 [税込￥220]

6433 濃厚クリーミー“ロゼトッポキ”
おすすめ
まろやかにバランスよく仕上げたオススメの一品
¥899 [税込￥988]

6434 さらにマイルド チーズロゼトッポキ +¥200 [税込￥220]

6436 ぷりぷりチュクミ（イイダコ）炒め
人気
VEGEGO 自家製のタテギで炒めた辛くてクセになるぷりぷり
¥1,299 [税込￥1,428]

6437 旨味ぎゅっムールとあさりの貝蒸し
磁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 サクッともっちり海鮮にらチヂミ
人気
VEGEGO の人気者。外はサクサク中はもっちり海鮮入り
¥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￥768]

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
6445 ガーリックトリュフ塩
6046 プルダックソース
¥599 [税込￥658]


スープ炊き韓国餃子


海鮮にらチヂミ


ハニーカマンベール


悪魔のコーンチーズ

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

おすすめ

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

人気

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
¥200
[税込￥220]



6994
ブンモジャ
¥200
[税込￥220]



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]

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砕した香ばしさと、
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

おすすめ

¥1,099
[税込￥1,208]

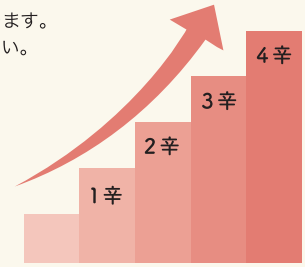
厳選した国産熟成キムチや韓国唐辛子を使った香りたつ旨辛さに、牛肉と魚介の凝縮された旨味が重なり合う、濃厚な味わいです。深みあるコクとあと引く辛さがクセになる、こだわり抜いた究極のスンドゥブ。



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 悶絶辛い
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]

6882 海の幸ぎっしり 魚介のごちそうスンドゥブ



あさりにムール貝、エビ、イイダコ、
それぞれの旨味がしっかりと詰まった
極上の味わい。

¥1,399
[税込￥1,538]

人気

6884 やみつき チュクミスンドゥブ



ぷりぷりのチュクミ（イイダコ）を
たっぷり使用。噛むほどに
旨味と甘さが広がります。

¥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



あさりがごろごろ、ふんだんに入った
貝の旨味が溶け込んだ、
濃厚で豊かな深い味わい。

¥1,299
[税込￥1,428]

6885 人気の定番 豚キムチスンドゥブ



食べ応えのある豚バラ肉と旨味が強く
コクのある熟成キムチをたっぷり使用した、
しっかり辛旨い味わい。

¥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 おすすめ
VEGEGO 自家製サムゲタンを使用
滋養スープの参鶏湯麺 ¥1,199 [税込￥1,318]
＜おすすめ麺：らーめん・カルグクス＞

6112 人気
華やかに香り立つマーラーの魅力
ピリッと本格 麻辣湯麺 ¥1,299 [税込￥1,428]
＜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。

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 ¥1,099 [税込￥1,208]
＜おすすめ麺：らーめん＞

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 ¥1,099 [税込￥1,208]
＜おすすめ麺：カルグクス＞

6115
ムール貝・海老・あさり・チュクミの賑わい
特製 魚介の濃厚チゲ麺 ¥1,399 [税込￥1,538]
＜おすすめ麺：らーめん・カルグクス＞

Noodle Choice



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 [税込￥110]
もっちりつるつるのさつまいも麺

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


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 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]



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



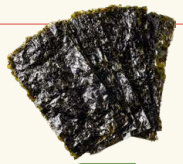
6228
野菜のキンパ ¥499 [税込￥548]



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]

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**

おすすめ No.1

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あります。

¥1,099 [税込￥1,208]



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。

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拵え。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。

6102 **特選和牛プルコギ丼**

¥1,899 [税込￥2,088]

きめ細かなサシが入った特選和牛を、甘辛い韓国ダレでさっと香ばしく焼き、韓国すき焼き風に仕上げて贅沢にのせています。卵黄を絡めてどうぞ。



熱々に焼き上げた
石焼きビビンバ



6772 VEGEGO特製
おすすめ
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
¥1,299 [税込￥1,428]

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



6773
牛プルコギ 石焼きビビンバ
¥1,399 [税込￥1,538]

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。

トッピング

お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]



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

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イ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。



なると金時のスイートポテト

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お楽しみください。

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ご一緒に。

¥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］

柔らかくて食べやすい、チュルチュル！ ピーチゼリーつき



6241 お子様うどんプレート

韓国おにぎり

一緒にキュッキュッ、おにぎり作ろ！ ピーチゼリーつき



6242 お子様チュモッパプレート



6243
お子様チュモッパ
（単品）



6244
お子様うどん
（単品）

ママにうれしい♪

KIDS SERVICE

詳しくはスタッフにお尋ねください

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。）

シビれる夏、辛旨の誘惑。

麻辣ヤンニョムチキン

マーラー

やみつきの刺激弾ける
夏限定チキン



揚げたてジューシーをお持ち帰り!

TAKE OUT

大きくてボリューミー!

美味しさ満足!

お得感あり!!

- 夏限定登場
- リピート必至
- 話題のシビ辛麻辣
- 圧倒刺激

テイクアウト価格表

〈6個〉	¥1,380 [税込￥1,490]	〈30個〉	¥6,300 [税込￥6,804]
〈8個〉	¥1,800 [税込￥1,944]	〈40個〉	¥8,200 [税込￥8,856]
〈10個〉	¥2,200 [税込￥2,376]	要予約〈50個〉	¥10,000 [税込￥10,800]
〈20個〉	¥4,300 [税込￥4,644]		

※ご希望の数量にてご用意いたします。
スタッフにお気軽にお申し付けください。

韓膳彩美

VEGE Go

ベジゴ

当店で使用しているお米の産地は
QRコードよりご確認いただけます

メニューのアレルギー表はこちらの
QRコード よりご確認いただけます