

***必ずお一人様1品のお食事のオーダーをお願いいたします。ドリンクのみなどは、ご遠慮ください。**
Please be sure to order one meal every each person. Please refrain from ordering only drinks.

- ★ 前菜付と前菜無が選べます。前菜の内容は下をご覧ください。
- ★ 選べる主食についての説明は下にあります。初めての方は **rice (バスマティ米)** がおすすめ!
- ★ スペシャル・メニューは別紙をご覧ください。

1 Poulet Yassa meal ブーレヤツサ・ミール



鶏肉のレモン煮込み/青菜煮込み/豆煮込み/揚げバナナ/サラダ
 Chicken yssa / beans stew / green vegetable stew / fried plantain / salad /
rice or couscous with appetizer (前菜付) **¥2,100**
 no appetizer (前菜無し) **¥1,400**
jollof rice or fonio with appetizer (前菜付) **¥2,500**
 no appetizer (前菜無し) **¥1,800**

2 Maffe meal マフェ・ミール

VEGAN



ピーナツ煮込み/青菜煮込み/豆煮込み/揚げバナナ/サラダ
 Peanut stew / green vegetable stew / beans stew / salad /
rice or couscous with appetizer (前菜付) **¥2,100**
 no appetizer (前菜無し) **¥1,400**
jollof rice or fonio with appetizer (前菜付) **¥2,500**
 no appetizer (前菜無し) **¥1,800**

3 Jollof rice meal ジョロフライス・ミール

ジョロフライス/青菜煮込み/豆煮込み/揚げバナナ/サラダ

VEGAN with appetizer (前菜付) **¥2,200**
VEGAN no appetizer (前菜無し) **¥1,500**
with meat with appetizer (前菜付) **¥2,500**
with meat no appetizer (前菜無し) **¥1,800**



前菜は以下からお選びください with appetizer(vegan or not vegan)

VEGAN



or



not vegan

- ★rice ★ バスマティ米 basmati
- ★couscous ★ クスクス 粒上のパスタです
- ★jillof rice ★ ジョロフライス トマトソースで炊込んだ西アフリカのご飯。ココナツ風味です。
- ★Fonio ★ フォニオ イネ科の植物 フォニオ からできる、グルテン・フリーのクスクスです。

MATZZA PLATE



VEGAN Vegetarian mattza

ヴェジタリアンマツァ

Assorted Lebanese-style vegetable side dishes

レバノン風野菜総菜盛合せ

w/pita bread ピタパン **¥1,100** w/ rice ライス **¥1,100**
 with large serving of rice ご飯大盛 **¥1,200**
 w/ couscous クスクス **¥1,100** w/ fonio フォニオ **¥1,500**

AFRICAN BOWL



African spicy bowl

アフリカン・スパイシー丼

グリルチキンを細かく切り、サラダと混ぜて

Grilled chicken and salad with rice

with rice ライス **¥1,000**
 with large serving of rice ご飯大盛 **¥1,100**

★ 追加オーダー

Additional orders

Vegetarian apetizer 野菜前菜盛合せ(mini size) **¥300 VEGAN**
Vegetarian mattza ヴェジタリアンマツァ **¥900 VEGAN**
Creole set クレオールセット(春巻き、サモサのセット) **¥800**
Afro-Vegan soup アフロヴィーガンスープ **¥600 VEGAN**

★スープ単品の追加オーダーはお二人でシェアも可能。

it is available additional ordering of just soup (¥600). You can share it with two people.

★ ドリンクとデザート

Drinks and dessert

African drink BISSAP JUICE ビサップジュース **¥350**
 (ビサップはハイビスカスの額で作ります。シナモン、ミント、クローブと煮出します)
African drink BAOBAB JUICE バオバブジュース **¥350**
 (バオバブの乾燥した果肉から作ります。パイナップルやリンゴのような風味)
Mint tea ミントティー **¥300**
Kenya tea ケニアの紅茶 **¥300**
Swahili chai スワヒリチャイ(生姜とスパイスのきいたチャイ。豆乳使用) **VEGAN** **¥650**
Café Touba カフェ・トゥーバ(セネガルで飲まれている、スパイス・コーヒー。甘くします) **¥450**
Beer ビール **¥600**
Wine ワイン **¥600**
Vegan cake ココナツケーキ(mini size) **¥250 VEGAN**
Moroccan-style almond cream fried confectionery(2pieces) **¥300 VEGAN**
 モロッコ風アーモンドクリーム揚げ菓子



全てのメニューがテイクアウト可能です Take Away Available