

各自ドリンクのオーダーをお願いいたします。オーダーの無い場合に限り、席料¥400いただきます。

Please order your own drinks. A charge of ¥400 is required only if there is no order.

前菜 Appetizer



■ **ヴェジタリアン・マツァ** Vegetarian Matzah **VEGAN**

レバノン風野菜総菜盛合せ：キャロットラペ、菜キャベツマリネ、ファラフェル
オクラのトマト煮込み、フムス、レンズ豆のケバブ

Lebanese-style vegetable side dish platter
Carrot salad, marinated cabbage, okra, hummus, beans kebab and falafels.

R ¥1,600 L ¥2,400 extra pita bread ¥200



■ **クレオール・セット** Creole set

アシャール(野菜炒め)、羊肉のサモサ、鶏肉の春巻き、東アフリカの魚のコロッケ、
トマトと玉ねぎのサラダ

Achards, Lamb samosas, Chicken spring rolls, Katlesi and Rougail

R ¥1,500 L ¥2,250

メインのお食事 Meals (主食の説明は一番下にあります)

Jollof rice meal

Beans stew, Green, meat with jollof rice

Beans stew, Green vegetable stew, fried plantain, salad, and grilled chicken (non vegetarian) 青菜煮込み、豆煮込み、揚げバナナ、サラダ、グリルチキン

VEGAN ¥1,700 w/meat ¥2,000

*ジョロフライスは、トマトとココナッツミルクを加えて炊く西アフリカのご飯です



Yassa meal

Poulet Yassa with rice, couscous, jollof rice, fonio or fufu

Poulet yassa, fried plantain, salad ヤッサ、揚げバナナ、サラダ

*プーレ・ヤッサは、西アフリカの鶏肉のレモン煮込みです

rice or couscous ¥1,700 jollof rice or fonio ¥2,100

Fufu ¥2,500



Maffe meal

Vegetarian maffe with rice, couscous, jollof rice, fonio or fufu **VEGAN**

Maffe, fried plantain, salad.

マフェ、揚げバナナ、サラダ

*マフェは、ピーナッツ煮込みです

jollof rice or fonio ¥2,100 Fufu ¥2,500

***w/meat +¥300 で肉を追加**



■ **アフリカン・グリルチキン** African grilled chicken **¥1,600**

スパイシーなソースでマリネした鶏肉のグリル

Spicy grilled chicken.

extra rice **¥200**

extra jollof rice **¥400**

extra Fufu **¥800**

★ basmati rice: バスマティ米 ★ coucous: クスクス(粒状の pasta) ★ fonio: フォニオ(グルテンフリーのクスクス)

★ jollof rice ★ ジョロフライス(トマトとココナッツミルクで炊いたご飯) ★ fufu: フフ(キャッサバ粉を練って作るお餅状のもの)

★ お得なコースメニュー。お二人様どうぞ! for 2 people

Afro-vegan course
Vegetarian Matzah

ヴェジタリアン・マツァ

*add pita bread **ピタパン追加+¥200**

Afro-vegan soup&snacks

アフロヴィーガンのスープとおつまみ

African meal

お任せアフリカのシチュウ

African staple food & stew

* Jollof rice, Fufu or Fonio **+¥400**

Afro-vegan sweets plate

アフロヴィーガンデザートプレート

After-meal drinks 食後のドリンク

bissap, baobab, tea, or mint tea

¥6000

African Delight course

Vegetarian Matzah

ヴェジタリアン・マツァ

*add pita bread **ピタパン追加+¥200**

*add soup **スープ追加 +¥500**

Creole set

クレオールセット

African meal

お任せアフリカのシチュウ

African staple food & stew

* Jollof rice, Fonio **+¥400/ Fufu +¥800**

Afro-vegan sweets plate

アフロヴィーガンデザートプレート

After-meal drinks 食後のドリンク

bissap, baobab, tea, or mint tea

¥6500

追加オーダー Additional order

■ **野菜の前菜4種盛合せ** Vegetarian Appetizer **VEGAN ¥750**

■ **ハイチ風ピクルス** Piklz (Haiti) **VEGAN ¥500**

■ **本日のスープ** Today's Afro-vegan soup **VEGAN ¥650**

★お二人でシェアも可能。sharing by two people is available

■ **豆腐のシガラボレイ** Vegan Cigara Boregi **VEGAN ¥700**

豆腐とレモンの塩漬け、オリーブ入り揚げ春巻き。Crispy fried springrolls with tofu.

■ **ファタヤ Fataya** ツナ入りセネガルの揚げ物。Senegal snacks stuffed tuna. **¥700**

■ **チャクチュカ Chakuchuka**



パプリカとトマト煮込みに卵を落として

食べる北アフリカの料理

Paprika and tomato stew with eggs.

¥900

extra pita bread **¥200**



★ **ヴィーガンデザート** ★ **Vegan dessert** ★



■ **カリビアン・ガトーショコラ** Caribbean gateau au chocolat **¥450**



■ **スーダン風ココナッツケーキ** Sudan coconut cake **¥500**



■ **モロッコ風アーモンドクリーム揚げ菓子** Moroccan-style almond cream fried sweet **¥350**

■ **3種セット** Assortment for 1 **¥650** for 2 **¥800**