

\*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、ご注意ください。  
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 プーレヤッサ・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 yassa / 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



ピーナッツ煮込み/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
- ★jollof 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。ココナッツ風味です。
- ★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。

### LUNCH PLATE 1

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 ビタパン **¥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**

### LUNCH PLATE 2

Yassa ヤッサ

鶏肉レモン煮込み

with rice or couscous ライスor クスクス **¥900**  
with fonio or jollof rice フォニオ or ジョロフライス **¥1,300**  
with large serving of rice ご飯大盛 **¥1,000**

### LUNCH PLATE 3

Maffe マフェ

ピーナッツ煮込み

VEGAN

with rice or couscous ライスor クスクス **¥900**  
with fonio or jollof rice フォニオ or ジョロフライス **¥1,300**  
with large serving of rice ご飯大盛 **¥1,000**

### LUNCH PLATE 4

VEGAN Today's Afro-vegan soup + Appetizer + pita bread

アフロヴィーガン・スープ、前菜、ピタパンのセット



**¥1,000**

### LUNCH PLATE 5

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 **¥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**  
African drink BAOBAB JUICE バオバブジュース **¥350**  
Mint tea ミントティー **¥250**  
Rwanda tea ルワンダの紅茶 **¥250**  
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) **¥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 ヴィーガンケーキ(mini size) **¥250 VEGAN**  
Moroccan-style almond cream fried confectionery(2pieces) モロッコ風アーモンドクリーム揚げ菓子 **¥300 VEGAN**

