

*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.

*お支払いは現金、paypay、ハチペイで。Credit cards are not accepted.

★ 前菜付と前菜無が選べます。内容のイメージは以下です。

VEGAN



or

not vegan



★ 1.2.4は、主食をお選びください。アフリカ料理が初めての方は rice (バスマティ米) がおすすめ！

★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。

★ ピリピリ(ハバネロの辛味ペースト)が必要な方は、お申出ください。

If you like SPICY, just ask us PILI PILI (habanero paste).

1 Poulet Yassa Plate プーレヤッサ・プレート



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) ¥2,200

no appetizer (前菜無し) ¥1,500

jollof rice or fonio with appetizer (前菜付) ¥2,600

no appetizer (前菜無し) ¥1,900

2 Maffe Plate マフェ・プレート

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 /beans stew / green vegetable stew / fried plantain / salad /

rice or couscous with appetizer (前菜付) ¥2,200

no appetizer (前菜無し) ¥1,500

jollof rice or fonio with appetizer (前菜付) ¥2,600

no appetizer (前菜無し) ¥1,900

3 Jollof rice Plate ジョロフライス・プレート

ジョロフライス/青菜煮込み/豆煮込み /揚げバナナ/サラダ /肉

Jollof rice /beans stew / green vegetable stew / fried plantain / salad / meat

with appetizer (前菜付) ¥2,600

no appetizer (前菜無し) ¥1,900



*画像の肉はチキンですが、燻製豚肉の場合があります。



4 Afro-Vegan bowl アフロヴィーガンボウル

Soy-meat with tamarind sauce, beans stew, kale stew, fried plantain, salad and pickles. 大豆ミートのタマリンドソース、豆煮込み、青菜煮込み、揚げバナナ、サラダ、ピクルス

rice or couscous	with appetizer (前菜付)	¥2,200
	no appetizer (前菜無し)	¥1,500
	¥2,600 no appetizer (前菜無し)	¥1,900

* アフロヴィーガンとは、欧米で注目されている、動物性食品を一切使わないアフリカ料理です

MATTZA PLATE

VEGAN Vegetarian mattza

ヴェジタリアンマツツア

Carrot salad, marinated cabbage, okra, hummus, tomato & bell pepper and falafels

レバノン風野菜総菜盛合せ

w/pita bread, rice or couscous ピタパン、ライス、またはクスクス

¥1,100 w/ fonio フォニオ ¥1,500

★ 追加オーダー Additional orders

Vegetarian appetizer	野菜前菜盛合せ(mini size)	¥400	VEGAN
Vegetarian mattza	ヴェジタリアンマツツア	¥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

★ 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)

Kinkeliba iced tea

キンケリバ・アイスティー

¥400

(西アフリカで飲まれている薬草茶。ライム、カルダモン、シナモンで爽やかな味わいに)

Mint tea

ミントティー

¥300 (hot)

Kenya tea

ケニアの紅茶

¥300 (hot)

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

¥700 (hot)

Café Touba

カフェ・トゥーバ(セネガルで飲まれている、くせのあるスパイス・コーヒー)

¥450 (hot)

Beer

ビール(ハイネケン)

¥600

Wine

アフリカのワイン

¥600

*他アフリカのお酒あります。ご要望はスタッフまで。Please ask staff for other African drinks.

Vegan cake

ココナッツケーキ(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



*画像はイメージです。Actual product may differ from image