

\*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。

★ 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 ブーレヤッサ・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



ピーナッツ煮込み/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**

### VEGAN

jollof rice or fonio with appetizer (前菜付) **¥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

### ヴェジタリアンマッツァ

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

ヴェジタリアンマッツァ

**¥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**

### ★ ドリンクとデザート

### Drinks and dessert

African drink BISSAP JUICE

ビスアップジュース

**¥350**

(ビスア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스티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