

## 前菜 Appetizer

<b>■ヴェジタリアン・マツツア Vegetarian Matzah</b>	VEGAN	R ¥1,800 L ¥2,700
キャロットラペ、紫キャベツマリネ、ファラフェル、オクラ煮込み、フムス、豆のケバブ Carrot salad, marinated cabbage, okra, hummus, beans kebab and falafels.	extra pita bread	¥200
<b>■野菜の前菜4種盛合せ Vegetarian Appetizer</b>	VEGAN	¥900
<b>■ハイチ風ピクルス Piklz (Haiti)</b>	VEGAN	¥600
<b>■本日のスープ Today's Afro-vegan soup</b>	VEGAN	¥700
<b>■豆腐のシガラボレイ Vegan Cigara Boregi</b>	VEGAN	¥800
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.		
<b>■クレオール・セット Creole set</b>	R ¥1,800 L ¥2,700	
アシャール(野菜炒め)、羊肉のサモサ、鶏肉の春巻き、魚のコロッケ、サラダ Achards, Lamb samosas, Chicken spring rolls, Fish croquettes and Rougaill		
<b>■チャクチューカ Chakuchuka</b>	¥1,000 w/pita + ¥200	
パプリカのトマト煮込みに卵を落として食べる北アフリカの料理。 VEGAN は卵の代わりにヒヨコマメをトッピング。 Paprika and tomato stew with eggs. You can choose chickpeas instead of eggs(VEGAN)		
<b>■ファタヤ Fataya</b>	ツナ入りセネガルの揚げ物。 Senegal snacks stuffed tuna.	¥800

## メインのお食事 Main meal

<b>Jollof rice meal</b>	Beans stew , Green, meat with jollof rice	
Beans stew, Green vegetable stew, fried plantain, salad, meat 青菜煮込み、豆煮込み、揚げバナナ、サラダ、肉	¥2,200	

<b>Maffe meal</b>	Poulet Yassa with rice, couscosu jollof rice, fonio or fufu	<b>Yassa meal</b>
rice or couscous	jollof rice or fonio	Fufu

<b>Maffe meal</b>	Vegetarian maffe with rice,couscous, jollof rice, fonio or fufu	<b>Afro-Vegan bowl</b>
Maffe, fried plantain, salad. *マフェは、ピーナッツ煮込みです	VEGAN	

<b>Gigli chicken</b>	Soy-meat with tamarind sauce, beans stew, kale stew, fried plantain, salad and pickles.	<b>Afro-Vegan bowl</b>
Grilled chicken	rice or couscous	jollof rice or fonio

**■グリルチキン Grilled chicken** ¥1,800 with rice +¥200 jollof rice +¥400 fufu +¥700  
スペイシーなソースでマリネした鶏肉のグリル。 Spicy grilled chicken.

★迷つたら！初めての方におススメ★お得なお2人用コースメニュー★



## Afro-vegan course

★Vegetarian Matzah ヴェジタリアン・マツツア

\*add pita bread ピタパン追加 +¥200



★Afro-vegan soup&chakuchuka

アフロヴィーガンのスープとチャクチューカ

★Afro-vegan bowl アフロヴィーガンボウル

Soy-meat with tamarind sauce & vege foods

\* Jollof rice or Fonio +¥400



★Afro-vegan sweets plate アフロヴィーガンデザート

★After-meal drink

食後のドリンク bissap, baobab, tea, or mint tea

**¥6500(for 2people)**



## African Delight course

★Vegetarian Matzah

ヴェジタリアン・マツツア

\*add pita bread ピタパン追加+¥200

\*add soup スープ追加 +600



★Creole set

クレオールセット

★African meal

お任せアフリカのお食事

African staple food & stew

\* Jollof rice or 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



**¥7000 (for 2people)**

### \* 主食の説明

★basmati rice: バスマティ米

★couscous: クスクス（セモリナ粉の粒状のパスタ）

★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）

★fonio: フオニオ（西アフリカで食べられる雑穀から作られる、グルテンフリーのクスクス）

★fufu: フフ（キヤッサバ粉を練って作る、餅と食感が似ている固粥）

### ★ 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

¥500

■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

¥400

■3種セット

Assortment

for 1

¥700

for 2

¥900

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