

米粉100%“グルテンフリー”のフランスパンを使用したバインミーです

Gluten-free bread (Rice flour 100%)

テイク
アウト
OK

バインミー (Banh mi)

パクチー抜きOK パクチー増量+50円
ラージサイズ+150円 セットの場合、ドリンクは100円引き



免疫力 腸内環境

スタンダードバインミー
Standard Banh mi
(Low temperature heated chicken)

¥ 880円+tax

通常のレバーパテに多く含まれるクリームやラードを一切使わずに、米糴甘酒とカシューナッツでクリーミーなコクとおいしさを補いました。「ヘルシーだけどおいしい」が大前提のカラダ想いのバインミーです。

アレルギー表示：豚肉、鶏肉、カシューナッツ、リンゴ (リンゴ酢)



デトックス 血液サラサラ

サバカレーバインミー
Grilled Mackerel Banh mi
(Curry flavor)

¥ 930円+tax

カレー風味のサバのグリルを、クミンシードとマリネした紫キャベツのマリネやライムの薄切り、パクチーなどと挟んだ、彩りが豊かでスパイシーなバインミーです。

アレルギー表示：サバ、リンゴ (リンゴ酢)



冷え

五香粉チャーシューバインミー
Grilled Pork Banh mi
(Soy sauce & five-spice powder flavor)

¥ 980円+tax

シーズニングの代わりに丸大豆100%の豆たまりを使用。熟成した奥深い味わいのタレに五香粉を効かせた特製ダレに一晚漬けこんだジューシーな豚バラ肉で、男性におすすめの食べ応えのあるバインミーです。

アレルギー表示：豚肉、リンゴ (リンゴ酢)



デトックス

レモングラスチキンバインミー
Grilled Chicken Banh mi
(With Lemon grass)

¥ 980円+tax

レモングラスの特製ダレに漬けこんだ鶏もも肉のグリルを、たっぷりの野菜とともに。ピリッと辛さも効いたエスニック感満載のバインミーです。

アレルギー表示：鶏肉、リンゴ (リンゴ酢)



ヴィーガン

デトックス アンチエイジング

エッグレスな卵サラダバインミー
Egg salad taste Banh mi
(Substitute Tofu for Egg)

¥ 1,080円+tax

まるで卵サラダのようなルックス！水切りした木綿豆腐にターメリックパウダーで色と香りを付け、卵サラダのような食感と食べ応えに。素揚げしたごぼうの芳ばしさがアクセント。

アレルギー表示：リンゴ (リンゴ酢)



ヴィーガン

免疫力

自家製ピーナッツバターバインミー
Homemade Peanut butter Banh mi

¥ 780円+tax (Half ¥500 +tax)

しっかりローストした半立ピーナッツを薄皮ごとペーストにし、芳ばしく濃厚な味わい。きび砂糖と甜菜糖シロップの優しい甘さ、コクのあるココナッツバターが合わさった、当店だけのピーナッツバインミー。

アレルギー表示：落花生

サイドメニュー (Side menu)

野菜はタンパク質の補充に。宅飲みのお供に。



日替わり野菜デリ
Vegetable Deli

¥ 300円+tax ~

低温調理鶏ハムときゅうりのパンパンジ、パクチーサラダ、紫キャベツとクミンシードのマリネのいずれかをご提供。盛り合わせもご紹介します。



日替わり肉デリ
Meat Deli

¥ 350円+tax ~

低温調理した鶏ハム、特製ダレに一晚漬けこんだ豚バラ肉のグリル、レモングラスの特製ダレに漬けこんだ鶏もも肉のグリルのいずれかをご提供。盛り合わせもご紹介します。



有機ジンジャーエール
Organic Ginger Ale

¥ 350円+tax

「国産有機しょうが」を使用。爽やかな飲み心地に有機しょうがの辛みをきかせた、刺激的な味わいです。香料、保存料、着色料、酸味料は使用していません。



100%りんごジュース
100% Apple Juice

¥ 350円+tax

信州安曇野地域のりんご畑で豊に実った熟成りんごを使用。りんご本来の甘さと程よい酸味がマッチした、風味豊かなおいしさがギュギュッと詰まったストレート100%ジュースです。



各種アルコール
Alcoholic Beverage

¥ 700円+tax ~

ベトナムシェア70%の国民的ビールのバーバー。日本の輸入ビール1位のコロナを提供しています。その他にもアルコール飲料のご用意があります。