

*** 昼食 ***
Weekly Lunch Menu

平日ランチ営業時間
11:30~14:00 (L.O.13:30)

土曜、日曜、連休の祝日のみ営業時間が
9:00~14:00となり、メニューが変更になります



プレート
PLATE

5種の内、
3種は日替わり約6種のおかずの中から選択

3 out of 5 types
can be selected.



玄米粥(ふりかけ付)+5種 800円 雑穀米ご飯(小)+5種 **800円**
Brown rice and 5 side dishes Maltigrain rice and 5 side dishes



玄米粥、雑穀米 2杯目おかわり(雑穀米と玄米粥のチェンジOK)
Refill of each rice (each rice replaceable) **200円**



セット
SET

日替わり約6種のおかずの中から
好きなものを1~2種選んでください。

Can be selected one or two
from 6 types.



魯肉飯(ルーローハン)+1種 900円

Ru soy meat rice and one dish

魯肉飯(ルーローハン)+2種 1,000円

Ru soy meat rice and two dishes



麻婆飯+1種 900円

Mapo tofu rice and one dish

麻婆飯+2種 1,000円

Mapo tofu rice and two dishes

ワンタンスープ(4個入)+雑穀米(小)+2種 800円

Wanton soup, maltigrain rice and two dishes

ワンタンスープ(4個入)+蒸しまんじゅう(3個入)+1種 800円

Wanton soup, baked dumplings and one dish



ワンタンスープ
(雲吞湯)



雑穀米



蒸しまんじゅう
(小籠包)



単品
SINGLE
ITEM

酸辣湯麺(酸辣湯麺) 800円 **米粉湯(スープビーフン) 800円**

Vinegar hot soup noodle Rice noodle soup

麻婆湯麺(麻婆スープ麺) 800円 **當帰湯麺(當帰湯麺) 800円**

Mapo tofu soup noodles Angelica sinensis noodle soup

麻婆拌麺(麻婆麺) 800円 **炒米粉(焼ビーフン) 800円**

Mapo tofu noodles Fried rice noodles

蒸しまんじゅう(3個入) 400円

baked dumplings (3 pieces)

ワンタンスープ(4個入) 400円

Wanton soup (4 pieces)

香椿炒飯(チャンチン炒飯) 800円

Toona sinensis fried rice



香椿炒飯
(チャンチン炒飯)

米粉湯(スープビーフン) 800円

Rice noodle soup

當帰湯麺(當帰湯麺) 800円

Angelica sinensis noodle soup

炒米粉(焼ビーフン) 800円

Fried rice noodles

香椿炒麺(台湾風焼きそば) 800円

Chinese toon fried noodle

小皿おかず単品1種 200円

One side dish

お持ち帰り
TAKE OUT

日替弁当 800円
daily lunch box



ドリンク
DRINK

ノンアルコールビール 400円
各種(缶) Non-alcoholic beer various

ノンアルコールサワー 400円
各種(缶) Non-alcoholic flavor various



台湾夜市
素食

SAIJIKI
咲靈季

Vegan

台湾素食料理界の重鎮、洪銀龍先生のもと

台北法華素食餐廳本店で師事した調理技術×日本伝統の精進料理

素食とは、台湾式の完全菜食料理のことで、世界で最も有名なベジタリアン系料理の一つとされています。食材は全てプラントベースのため、お肉や魚介類、乳製品などの動物系タンパク質の食材はもちろんのこと、動物由来の油や出汁、五葷(ネギ、ニンニク、ニラ、らっきょう、玉ねぎ)と呼ばれる匂いがきつい野菜も禁忌として、一切使用していません。

咲靈季で健康のために美味しい料理を食べよう



白米、玄米は
国内産を
使用



アルコール調味料、
白砂糖、
不使用



本場、台湾から
食材・調味料を
厳選して使用