

平日限定 LUNCH MENU <11:00 ~ 15:00>

DELI SELECT MENU

デリセレクトメニュー



フィッシュカレー
or
グリルフィッシュ

+



野菜デリ 2品

日替わりデリ4種から
お選びください

+



セットドリンク

ごはん 大盛 +¥100

BOWL MENU

ボウルメニュー



ボウルメニュー

+



セットドリンク

01 サバのタンドリー焼き
(イエロースパイシーソース)

当店
オススメ



ココナツミルクベースの
アジアンテイストなカレー

🔥🔥🔥 ☕ ¥1450
ドリンクなし ¥1200

02 サワラの西京焼き
(大根おろし柚子胡椒ソース)

NEW!



大根のおろしと柚子胡椒を
合わせた爽やかな和風ソース

🔥🔥🔥 ☕ ¥1450
ドリンクなし ¥1200

03 イワシのガーリック焼き
(麻婆豆腐ソース)

NEW!



花椒香る旨辛味が
食欲をそそる麻婆ソース

🔥🔥🔥 ☕ ¥1450
ドリンクなし ¥1200

04 ブリの香草焼き
(豆乳オイスターソース)



牡蠣とトマトの旨味がきいた
中華風豆乳ソース

🔥🔥🔥 ☕ ¥1500
ドリンクなし ¥1250

05 サワラの西京焼き
プレート(大葉風味)



風味豊かな西京みそで漬け込み
ふっくらと焼き上げた西京焼き

🔥🔥🔥 ☕ ¥1350
ドリンクなし ¥1100

06 ブリのTERIYAKI
プレート(山椒風味)



生姜と山椒がほどよく香る
醤油ベースのTERIYAKIソース

🔥🔥🔥 ☕ ¥1350
ドリンクなし ¥1100

07 福島県産
炙り煮穴子ボウル



穴子を柔らかく煮てから香ばしく炙った
風味豊かで贅沢な一品

🔥🔥🔥 ☕ ¥1200
ドリンクなし ¥950

08 もち麦入五目粥



帆立、椎茸、昆布のダシをきかせた
旨味たっぷりのもち麦粥

🔥🔥🔥 ☕ ¥1230
ドリンクなし ¥980

SET DRINK

ドリンク A

コーヒー(ホット / アイス)
スパイスルイボスティー(ホット)
玄米茶(ホット)

ドリンク B +¥100

豆乳ラテ(ホット / アイス)
抹茶豆乳ラテ(ホット / アイス)
抹茶エスプレッソ豆乳ラテ(ホット / アイス)
自家製ジンジャー(ホット)
自家製ジンジャーエール(アイス)

追加メニュー

フィッシュカレー

1種セット ¥650
2種セット ¥1150
3種セット ¥1700

野菜デリ

野菜デリ 1種 ¥300
野菜デリ 2種 ¥580
野菜デリ 3種 ¥850

サカナ・チキン

サバのタンドリー焼き / サワラの西京焼き / イワシのガーリック焼き
/ ブリの香草焼き / 炙り煮穴子 各 ¥350
サワラの西京焼き 大葉風味(大) ¥600
ブリの TERIYAKI 山椒風味(大) ¥600

トッピング

アボカド ¥100 ムール貝の白ワイン蒸し3個 ¥300
フィッシュボール2個 ¥300 エビのケイジャンスパイス焼き5尾 ¥300

スープ

本日のスープ ¥250 / 単品 ¥300

ドリンク & デザート

スムージー

バナナの豆乳スムージー ¥680
豆乳のグリーンスムージー ¥680
豆乳ラッシー ¥680



ドリンク

コーヒー(ホット / アイス) ¥350 抹茶豆乳ラテ(ホット / アイス) ¥480
スパイスルイボスティー(ホット) ¥350 抹茶エスプレッソ豆乳ラテ(ホット / アイス) ¥480
加賀玄米茶(ホット) ¥350 ちより辛自家製ジンジャー(ホット) ¥580
豆乳ラテ(ホット / アイス) ¥450 ちより辛自家製ジンジャーエール(アイス) ¥580

アルコール

コエド 伽羅 -Kyara- 333ml 瓶 クラフトビール(埼玉) ¥480 / セット ¥430
甲州 白 グラス マンズワイン(山梨) ¥600 / セット ¥550

デザート

トロピカル SOY ソルベ ¥350 / セット ¥300

アレルギー原料はスタッフへお尋ねください

BOWL MENU

ボウルメニュー



ボウルメニュー

+



セットドリンク

アレルギー原料はスタッフへお尋ねください

新感覚
サカナ
ごはん

FISH

A 週一魚

WEEK





サカナともち麦のスパイシーな新感覚ごはん

FISH A WEEK

週一魚

心も身体も嬉しい、新しいサカナ習慣

検索すれば何でも見つかる今の時代に、健康でおいしい食事を探すことは本当に大変。

FISH A WEEK は、不足しがちな栄養素を詰め込んだ本当に美味しい健康的な食事を提供します。



心も身体も嬉しい 新感覚フィッシュカレー

サカナとスパイスソースのマリアージュは
週に1回食べても飽きない新感覚な味わい。
スパイスによって減塩も実現しています。



食物繊維たっぷりで 腹持ちの良いもち麦ごはん

もち麦には、食物繊維が白米の約20倍、
玄米の約4倍以上含まれ、不足しがちな
食物繊維を美味しく摂取できます。



選ぶのが楽しくなる 健康的な野菜デリ

サカナともち麦ご飯に加えて、
ヘルシーな野菜デリを、いつでも複数ご用意。
お好きな野菜デリをお選びください。

FISH A WEEK グランドメニュー

オーダーは QR コードでお願いいたします

DELI SELECT MENU



フィッシュカレー
or
グリルフィッシュ
+
もち麦ごはん
+
野菜デリ 2 品
+
本日のスープ
+
ドリンク

OR

BOWL MENU



ボウル
(もち麦ごはん)
+
本日のスープ
+
ドリンク

* 野菜デリは付きません

お好みで追加メニューをご注文できます

DELI SELECT MENU

デリセレクトメニュー

ごはん 大盛 +¥100

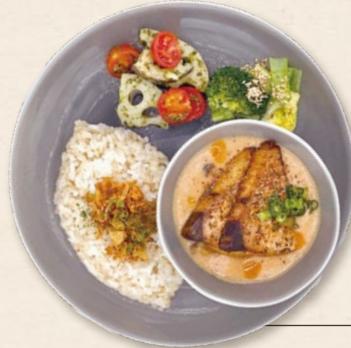
当店
オススメ
魚



01 サバのタンドリー焼き 〈イエロースパイシーソース〉

ココナツミルクベースのアジアンテイストなカレー

🔥🔥🔥 ☕ ¥1700 ドリンクなし
¥1450



06 ブリのTERIYAKI プレート〈山椒風味〉

生姜と山椒がほどよく香る
醤油ベースの TERIYAKI ソース

🔥🔥🔥 ☕ ¥1600 ドリンクなし
¥1350



02 サワラの西京焼き 〈大根おろし柚子胡椒ソース〉

大根のおろしと柚子胡椒を
合わせた爽やかな和風ソース

🔥🔥🔥 ☕ ¥1700
ドリンクなし ¥1450



03 イワシのガーリック焼き 〈麻婆豆腐ソース〉

花椒香る旨辛味が
食欲をそそる麻婆ソース

🔥🔥🔥 ☕ ¥1700
ドリンクなし ¥1450



04 ブリの香草焼き 〈豆乳オイスターソース〉

牡蠣とトマトの旨味がきいた
中華風豆乳ソース

🔥🔥🔥 ☕ ¥1750
ドリンクなし ¥1500



05 サワラの西京焼きプレート 〈大葉風味〉

風味豊かな西京みそで漬け込み
ふっくらと焼き上げた西京焼き

🔥🔥🔥 ☕ ¥1600 ドリンクなし
¥1350

アレルギー原料はスタッフにお尋ねください

BOWL MENU

ボウルメニュー

07 福島県産炙り煮穴子ボウル

穴子を柔らかく煮てから香ばしく炙った風味豊かで
贅沢な一品

🔥🔥🔥
¥1450
ドリンクなし ¥1200



08 もち麦入五目粥

帆立、椎茸、昆布の
ダシをきかせた旨味
たっぷりのもち麦粥

🔥🔥🔥
¥1480
ドリンクなし ¥1230



アレルギー原料はスタッフにお尋ねください

SET DRINK

ドリンク A

コーヒー(ホット / アイス)
スパイスルイボスティー(ホット)
玄米茶(ホット)

ドリンク B +¥100

豆乳ラテ(ホット / アイス)
抹茶豆乳ラテ(ホット / アイス)
抹茶エスプレッソ豆乳ラテ(ホット / アイス)
自家製ジンジャー(ホット)
自家製ジンジャーエール(アイス)

追加メニュー

野菜デリ

野菜デリ 1種 ¥300
野菜デリ 2種 ¥580
野菜デリ 3種 ¥850

フィッシュカレー

1種セット ¥650
2種セット ¥1150
3種セット ¥1700

サカナ・チキン

サバのタンドリー焼き ¥350
サワラの西京焼き ¥350
イワシのガーリック焼き ¥350
ブリの香草焼き ¥350
炙り煮穴子 ¥350
サワラの西京焼き 大葉風味(大) ¥600
ブリのTERIYAKI 山椒風味(大) ¥600

トッピング

アボカド ¥100
フィッシュボール2個 ¥300
ムール貝の白ワイン蒸し3個 ¥300
エビのケイジャンスパイス焼き5尾 ¥300

スープ

本日のスープ 単品 ¥300

FISH A WEEK のコース & セットメニュー

店内スタッフまたはお電話にてご予約承ります

SPECIAL COURSE ￥4000

スペシャル コース

★★ ディナータイム限定

〈入店可能時間〉17時 - 19時

〈予約可能人数〉1名 - 最大6名

事前予約制
前日12時
まで

- 6種の野菜デリ盛り合わせ
- 季節のカルパッチョ
- ムール貝の白ワイン蒸し
- サカナとスパイシーソース4種
- ミニ五目粥またはもち麦ご飯
- トロピカルSOYソルベ



STANDARD COURSE ￥3000

スタンダード コース

★★ ディナータイム限定

事前予約制
前日12時
まで

〈入店可能時間〉17時 - 19時
〈予約可能人数〉1名 - 最大6名

- 4種の野菜デリ盛り合わせ
- 炙りサーモンのポン酢和え
- ムール貝の白ワイン蒸し
- サカナとスパイシーソース3種
- もち麦ご飯
- トロピカルSOYソルベ

ONE MORE FISH SET ￥1980

ワンモアフィッシュセット

★★ カフェ & ディナータイム

〈入店可能時間〉14時 - 20時

〈予約可能人数〉1名 - 最大6名

予約不要

- お好きなフィッシュカレー1品
- お好きな野菜デリ2品
- お好きなサカナ1品
- もち麦ごはん
- スープ

- ドリンク1人1杯付き
 - ・コーヒー(ホット/アイス)
 - ・ルイボスティー(ホット)
 - ・玄米茶(ホット)



ドリンク & デザート

SMOOTHIE スムージー



バナナの豆乳スムージー

バナナとバナナ豆乳をミックス

¥680

アレルギー原料: 大豆・バナナ

豆乳のグリーンスムージー

小松菜、ケール、りんご、バナナ、
はちみつ、豆乳をミックス

¥680

アレルギー原料: 大豆・りんご・バナナ

豆乳ラッシー

豆乳ヨーグルト、はちみつ、レモン、
紅茶豆乳をミックス

¥680

アレルギー原料: 大豆

DRINK ドリンク

コーヒー (ホット / アイス) ¥350

ベリー系の酸味と深みのバランスがよいグアテマラ産

スパイスルイボスティー (ホット) ¥350

6種類のスパイスを加えたシナモン、ターメリックの
風味豊かな味わい

加賀玄米茶 (ホット) ¥350

焙煎した米の芳ばしい香りと煎茶の爽やかな香味の調和

豆乳ラテ (ホット / アイス) ¥450

豆乳の自然な甘みとコーヒーの酸味のバランスがよい

抹茶豆乳ラテ (ホット / アイス) ¥480

抹茶の深みと豆乳のコクが重なる上品な味わい

抹茶エスプレッソ豆乳ラテ (ホット / アイス) ¥480

抹茶とコーヒーの香りを一杯に、豆乳で仕上げた贅沢ラテ

自家製ジンジャー (ホット) ¥580

数種類のスパイスとたっぷりの生姜を利かせた
オリジナルティストのホットドリンク

自家製ジンジャーエール (アイス) ¥580

数種類のスパイスとたっぷりの生姜を利かせた
オリジナルティストのジンジャーエール

ALCOHOL アルコール

コエド 伽羅 -Kyara- 333ml 瓶 クラフトビール <埼玉> ¥480

白葡萄やトロピカルフルーツを想わせるアロマホップの香り、苦味、コク 飲み応えがありながらもきれていく心地よい後味

セット ¥430

甲州 白 グラス マンズワイン <山梨> ¥600

透明感のある色調、柚子やすだちを思わせる和柑橘の香り、豊かな果実味とスッキリとした酸味に心地よい旨味を感じる

セット ¥550

DESSERT デザート

トロピカル SOY ソルベ ¥350

乳製品不使用の南国のフルーツたっぷりの自家製ソルベ

アレルギー原料: 大豆

セット ¥300



ご自宅やオフィスでも FISH A WEEK を！



TAKE OUT テイクアウト

店頭からテイクアウトして
お楽しみいただけます

独自開発したソースが漏れづらい
お弁当箱でお持ち帰り！



KITCHEN CAR キッチンカー

オフィス街や住宅街で営業中
詳しくはサイトをチェック

最新の営業スケジュール
公式サイト



FOOD DELIVERY フードデリバリー

主要なフードデリバリー
サービスに対応しています



Uber Eats
お店のページが開きます



Demaecan
お店のページが開きます

GENTLE ON THE SEA AND FISH

身体だけでなく、海にも魚にも優しく

FISH A WEEK 週一魚は、海の豊かさを守る
ブルーシーフードガイドのパートナーです。


Blue
Blue Seafood Guide

ONE MORE FISH SET

ワンモア フィッシュ セット

サカナとスープ
追加のお得なセット

サカナともち麦のスパイシーな新感覚ごはん
FISH A WEEK 週一魚



¥1980

01

基本セット

お好きなフィッシュカレーと
野菜デリ2品

02

サカナ追加

お好きなサカナを1品追加

03

ドリンクA + スープ

ドリンクBの場合は+¥100

アレルギー原料は、それぞれのメニューにてご参照ください

1杯飲みたい時におすすめのセット

ちよい 飲みセツト

新感覚
サカナ
ごはん
FISH
A
WEEK
週一魚



¥1000

01

サカナ

お好きなサカナ 1品

02

野菜デリ

お好きな野菜デリ 2品

03

ビール 333ml 瓶

COEDO 伽羅 -Kyara-

アレルギー原料はスタッフへお尋ねください