

# 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

### 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〉

NEW!



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

## BOWL MENU

ボウルメニュー



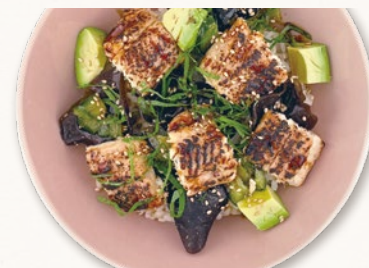
ボウルメニュー

+



セットドリンク

### 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

アレルギー原料はスタッフへお尋ねください

## 🍵 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

### フィッシュカレー 野菜デリ

1種セット .....	¥650	野菜デリ 1種 .....	¥300
2種セット .....	¥1150	野菜デリ 2種 .....	¥580
3種セット .....	¥1700	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	ちょい辛 自家製ジンジャー(ホット) .....	¥580
豆乳ラテ(ホット/アイス)...	¥450	ちょい辛 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



新感覚  
サカナ  
ごはん



F I S H  
A 週一魚  
W E E K





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くて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。  
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

お好みに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



## 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

## 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

NEW!



NEW!



## 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



NEW!



## 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



## 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




ボウルメニュー

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**  
 ドリンなし ¥1200



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**

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)

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

## 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

サバのタンドリイ焼き .....	¥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

スーブ<sup>o</sup>

今日のスープ ..... 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

〈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

- 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 (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

アレルギー原料：大豆・バナナ

¥680



### 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

アレルギー原料：大豆・りんご・バナナ

¥680



### 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

アレルギー原料：大豆

¥680

## DRINK ドリンク

### コーヒー（ホット / アイス）..... ¥350

ペ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（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イ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イ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。





# ONE MORE FISH SET

ワンモア フィッシュ セット



サカナとモチ麦のスパイシーな新感覚ごはん

FISH A WEEK

週一魚

追加の  
お得な  
セット



01

## 基本セット

好きなフィッシュカレーと  
野菜デリ2品

02

## サカナ追加

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

# ¥1980

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



# ちよい 飲みセツト

1杯飲みたい時におすすめのセツト



03



02

01



¥1000

01

サカナ

好きなサカナ 1品

02

野菜デリ

好きな野菜デリ 2品

03

ビール 333ml 瓶

COEDO 伽羅-Kyara-