

# 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

ソース RENEWAL  
食物繊維も摂れる大根のサブジをプラスし、食べ応えもぐっとアップ

or

### グリルフィッシュ

+



### 野菜デリ 2品

+



### 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〉



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〉



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〉



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 照焼きチキンボウル 〈山椒風味〉



低温調理でジューシーに焼き上げた  
照焼きチキン

🔥🔥🔥🍵 ¥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 / 照焼きチキン ..... 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。  
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

ソース  
RENEWAL



## 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

🔥🔥🔥 ☕ ¥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

ソース  
RENEWAL



ソース  
RENEWAL



## 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

ソース  
RENEWAL



## 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



## 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

RENEWAL

ソースが新しくなりました！

食物繊維も摂れる大根のサブジをプラスし、食べ応えもぐっとアップ！  
魚の旨みとソースの相性を、ぜひお楽しみください



# BOWL MENU

ボウルメニュー

## 07 照焼きチキンボウル〈山椒風味〉

低温調理でジューシーに焼き上げた照焼きチキン

🔥🔥🔥  
🍵 **¥1450**  
ドリンクなし ¥1200

NEW!



## 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)      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)

## 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**  
照り焼きチキン ..... **¥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

〈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)
  - ・レイボスティー(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

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-