

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
フード

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

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)

ソース
RENEWAL
フード



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

04 ブリの香草焼き
(豆乳オイスターソース)

ソース
RENEWAL
フード



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

02 サワラの西京焼き
(大根おろし柚子胡椒ソース)

ソース
RENEWAL
フード



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

05 サワラの西京焼き
プレート(大葉風味)

ソース
RENEWAL
フード



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

03 イワシのガーリック焼き
(麻婆豆腐ソース)

ソース
RENEWAL
フード



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

06 ブリのTERIYAKI
プレート(山椒風味)

ソース
RENEWAL
フード



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 照焼きチキンボウル
(山椒風味)

NEW!



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

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 / 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 ¥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

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)

NEW!



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

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

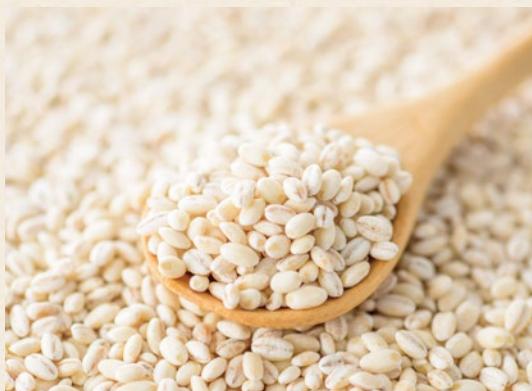
検索すれば何でも見つかる今の時代に、健康でおいしい食事を探すことは本当に大変。

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

ソース
RENEWAL
魚



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

ごはん 大盛 +¥100

デリセレクトメニュー

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

ソース
RENEWAL



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

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



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

NEW!
🔥🔥🔥
¥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)
スペイスクルイボスティー(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
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

- 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

事前予約制

前日12時
まで



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

スペイスルイボスティー(ホット) ¥350

6種類のスペ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

数種類のスペ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

数種類のスペ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

セット ¥430

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

甲州 白 グラス マンズワイン〈山梨〉 ¥600

セット ¥550

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

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