

WEEKDAY LUNCH すべてのランチメニューにセットドリンクが付きます。

野菜がたくさん食べられるランチ

すべてのメニューにお替わり自由の“三浦野菜のサラダバー” (+100) が付けられます。

with 自家製ドレッシング

店頭で販売中!



MACROBI

マクロビ ランチ Macrobi Lunch M

- 1. 野菜たっぷり薬膳カレー ￥1,000
- 2. ガーデンプレート ￥1,200

[こだわり野菜マクロビデリ盛り合わせ・ミニスムージー・国産有機玄米ごはん 又は 天然酵母パン・スープ]

- 1. Vegetable YAKUZEN Curry & Orgnic Brown Rice
- 2. Garden Plate



PASTA

パスタランチ Pasta Lunch

- 1. ツナと大根のトマトソース「ツナプッタネスカ」 ￥1,000
- 2. 日替りパスタ ￥1,200

- 1. Pasta Tuna Puttanesca - Tuna & Daikon Radish-
- 2. Pasta of the Day



PIZZA

数量限定 NEW

三浦野菜ピザ「きのこクリームソース」 ￥1,100

Miura Vegetable Pizza Mushroom Cream Sauce



BROWN RICE BOWL

数量限定 NEW

マグロステーキとアボカドの「ブッタボウル」 ￥1,300

Tuna Steak & Avocado Buddha Bowl

海外でも人気の、野菜や穀物などをバランスよくボウルに盛り合わせた「ブッタボウル」。マグロのほほ肉のグリルと、アボカドや野菜を、有機玄米と共に盛り合わせました。

玄米

北海道の契約農家 市川さんの有機玄米「ゆめぴりか」を使用しています。



COURSE

満足度 No.1! ※ヴィーガン対応も承ります。

ボジュン トミガヤ ランチ Bojun tomigaya Lunch ￥2,200

- Salad Bar サラダバー
- Hours' oeuvre 前菜3種盛り合わせ Assorted of Appetisers
- Main Dish 三重県松坂豚のハーブグリル 又は 本日の鮮魚を使ったメイン Meat or Fish
国産有機玄米ごはん 又は 天然酵母パン Organic Brown Rice or Bread
- Dessert デザート盛り合わせ Assorted of Dessert



FISH

本日のお魚料理

￥1,300

Sauteed Fish of the Day

[本日のお魚料理・国産有機玄米ごはん 又は 天然酵母パン・スープ]



MEAT

三重県松坂豚のハーブグリル

￥1,450

Grilled Matsuzaka Pork with Herb

[三重県松坂豚のハーブグリル・国産有機玄米ごはん 又は 天然酵母パン・スープ]



GRATIN

チキンときのこクリームのカレードリア

￥1,300

Chiken, Mushroom Cream Curry & Organic Brown Rice Gratin

[チキンときのこクリームのカレードリア・スープ]



KIDS

キッズプレート M

￥800

Kids Plate

[ベジハンバーグ・大豆ミートのナゲット・フレンチフライ・スープ・国産有機玄米ごはん]

Vegige Hamburg Steak, Soy-meat Nugget, Fried Potato, Vegan Soup, Organic Brown Rice

DRINK SET

- Organic Coffee オーガニックコーヒー (Hot / Iced)
- Organic Bancha オーガニック三年番茶 (Hot / Iced)
- CHAYA Salacia Tea CHAYA サラシアティー (Hot / Iced)

- Organic Tea オーガニック紅茶 (Hot / Iced)
- Oolong Tea ウーロン茶 (Hot / Iced)
- Herbal Tea 本日のハーブティー (Hot) +¥200
- Smoothie 本日のスムージー +¥300

ADDITIONAL

- Sparkling Wine スパークリングワイン ￥430
- Beer ビール ￥650
- Wine ワイン ￥600～

- Vegan Soup ヴィーガン スープ ￥150
- Petit Dessert プチ デザート ￥150

MACROBIOTIC DESSERTS

11:30 - 17:00

マクロビオティックのデザートは、卵、バターや生クリーム等の乳製品、白砂糖を一切使用していません。素材にこだわった、カロリー控えめデザートです。



Assorted of Macrobiotic Desserts

マクロビスイーツ パリエ M

¥800

ドリンクつき ¥1,150

乳製品・卵・白砂糖を使わない、カラダにやさしいマクロビスイーツ。
クレームブリュレ・チョコレートブラウニー・豆乳アイスとグラノーラを使ったにんじんのパフェに
カカオバターを散らしました。マクロビスイーツが初めてのお客様にもオススメの一品です。

CAKE SET

Cake Set ケーキセット

¥850

ケーキとドリンクのセット。下記より好きなケーキとセットドリンクをお選びください。

Please choose cake and beverage from the menu below.

Set Drink

オーガニック コーヒー・オーガニック 紅茶・オーガニック 三年番茶
CHAYA サラシアティー・ウーロン茶・ライスドリンク・選べるハーブティー (+¥100)



CAKE & SOY GELATO

Bojun イチオン! 自家製 カマンベールチーズケーキ Homemade Camembert cheese Cake [小麦・乳・卵]

¥500

Bojun に来たらこれで決まり。しっとり&なめらかなチーズケーキを体験してください。

自家製 アメリカンナッツタルト Homemade American Nuts Tart [小麦・乳・卵・りんご・くるみ]

¥500

くるみやピーカンナッツを、サクサクのタルトにしきつめました。

米粉の苺ショートケーキ Gluten Free Strawberry Short Cake [大豆] **Gluten Free** M

¥550

卵や乳製品を使わずにつくったスポンジに豆乳カスタード・フランボワーズムースを重ね、豆乳ホイップと苺を飾りました。

和栗のモンブランロールケーキ Japanese Chestnut Rolled Cake [小麦・大豆・オレンジ・くるみ] M

¥560

和栗入り豆乳ホイップクリームロールケーキ。和栗でつくったマロンペーストを絞り、キャラメルがけのマロンとチョコ玄米フレークをトッピング。

自家製ムーンスコーン〜豆乳アイス添え〜 Homemade Moon Scone with Soy Gelato [原材料はスタッフへ] M

¥500

卵、バターやミルクなどの乳製品、白砂糖を使わずにつくった、満足感のある自家製スコーン。豆乳アイスを添えて。

豆乳バニラアイス Soy Gelato [大豆] M

¥400

卵や乳製品、白砂糖を使わずに、国産大豆の豆乳でつくった、バニラアイス。

HAPPY HOUR

15:00 - 18:00



1 DRINK

1 COIN

¥500

ドリンク内容

プレミアムエビス・オーガニックワイン(赤・白)
スパークリングワイン・ハイボール・カクテル各種

【おつまみMENUもご用意しています!】

三浦野菜のピクルス M	¥400
Bojun特製 パテ・ド・カンパーニュ	¥500
地ダコのポテトサラダ〜ガリシア風〜	¥500
自然栽培ポテトの自家製フレンチフライ 200g M	¥500
各種フレーバーつき 150g	¥500
前菜の盛り合わせ	¥850