…Gluten free　※グルテンフリーメニューについて…メニューの使用食材にはグルテン成分を含んでおりませんが、当店では小麦をはじめとするグルテン含有食材の使用はございます。

DESSERT For your Beauty & Health

身体の中から美しく。Mr.FARMER 自慢のおいしくて、ヘルシーな完全菜食デザートです。

SWEET POTATO MONT BLANC TART
なると金時のモンブランタルト
990（税込1,089）

PUMPKIN BAKED CHEESECAKE WITH SALTED CARAMEL SAUCE
かぼちゃのベイクドチーズ
塩キャラメルソース
890（税込979）

RICE FLOUR TIRAMISU WITH MUSCAT & BERRY SAUCE
米粉のティラミス
マスカットとベリーソース
990（税込1,089）

VEGAN CARROT CAKE WITH SPICE
豆腐と人参の
ヴィーガンスパイスケーキ
890（税込979）

ALMOND MILK ICE CREAM
アーモンドミルクアイス
690（税込759）

BEVERAGE

VEGGIE FULL SMOOTHIE

各 800（税込880）

FARMER'S MADE

NARUTO
ナルト
なると金時 / リンゴ / ブルーベリー / ビーツ / 豆乳

Refresh Cleanse
リフレッシュクレンズ
ケール / 小松菜 / キウイ / バナナ / アガベ / ココナッツミルク

Up Lift
アップリフト
アップルマンゴー / ココナッツミルク / レモン アガベ / ターメリック / シナモン / 生姜

Activity Purple
アクティビティーパープル
ぶどう / レッドキャベツ / バナナ / ミックスベリー / アガベ / オーツミルク

COFFEE

- **COFFEE** コーヒー〈ICED / HOT〉 550（税込605）
- **ESPRESSO** エスプレッソ 〈SINGLE〉 450（税込495） 〈DOUBLE〉 550（税込605）
- **SOY LATTE** ソイラテ〈ICED / HOT〉 650（税込715）

CHANGE THE MILK
- ALMOND MILK アーモンドミルク…… +100（税込110）
- OAT MILK オーツミルク…… +150（税込165）

TEA

- **EARL GREY TEA** アールグレイティー〈HOT〉 550（税込605）
- **ORGANIC ICED TEA** オーガニックアイスティー 550（税込605）
- **HERB TEA** ハーブティー〈HOT〉 550（税込605）

LEMONADE〈ICED / HOT〉

- **FARMER'S LEMONADE** Farmer's レモネード 750（税込825）
- **EARL GREY TEA LEMONADE** アールグレイティーレモネード 750（税込825）
- **GINGER LEMONADE** ジンジャーレモネード 750（税込825）

OTHER

- **FRESH GINGER ALE** フレッシュジンジャーエール 650（税込715）
- **SPARKLING WATER / PERRIER** スパークリングウォーター〈ペリエ / 330ml〉 690（税込759）

BEER

- **ORGANIC FUJI BEER** 有機農法富士ビール（オーガニック） 〈BOTTLE〉 850（税込935）

SPARKLING WINE

- **TERRE CEVICO ROCCA VERDE SPUMANTE** テッレ チェヴィコ ロッカ ヴェルデ スプマンテ　690（税込759）　3,800（税込4,180）

WINE

APOLLO FALTER ORGANIC & VEGAN / GERMANY
アポロ ファルター オーガニック&ヴィーガン / ドイツ

- **RIESLING / WHITE** リースリング / 白　690（税込759）　3,800（税込4,180）
- **PINOT NOIR / RED** ピノノワール / 赤　690（税込759）　3,800（税込4,180）

2309-O

Mr.FARMER

The ingredients might be changed due to the weather or delivery situation. *We serve domestically produced rice. *The picture may vary from actual food.

〈For customers with food allergies〉

1) An allergen list of 28 items is available. Please feel free to ask our staff. 2) Shrimps and crabs may be contained in the seafood ingredients we use at our restaurant.
3) Tolerance against allergen varies among individuals. Since our preparation and cooking process involves shared cookware and dishwasher, please be extra cautious if you react to a slight amount of allergen.

※入荷状況、天候により内容が変更になる場合があります。※当店は国産米を使用しております。※写真はイメージです。

〈食物アレルギーがご心配のお客様へ〉

1. 当店ではアレルゲン28品目の使用リストをご用意しておりますので係りの者にお尋ねください。2. 当店で使用している魚介類には、えび・かに等が混在している場合があります。
3. アレルギー物質に対する感受性には個人差があります。使用する原材料の製造工場や店舗内においては、同一の調理器具・洗浄機を使用しておりますので、微量でも反応してしまう可能性のあるお客様はご注意ください。

当店のメニューは全てヴィーガンです。

Vegan・・・「肉・魚・卵・乳製品」を一切使用せず、新鮮な野菜と穀物などの植物性食材のみで作ったメニューです。

＜ヴィーガンメニューについて＞ 一次原料については動物性を含む食材は使用しておりません。詳しくは HP からお問い合わせください。

SALAD

PLATE サラダ ＋ ブレッド ＋ 本日のお野菜スープ

ファーマーズ コブ

単品 1,690（税込1,859）

PLATE 1,990（税込2,189）

ロメインレタス / ケール / トレビス / ヴィーガンエッグ / アボカド / ビーツ / トマト /ヴィーガンハム / ヴィーガンチキン / ヴィーガンチーズ / オリーブ / コブドレッシング

メープルスパイス ポテトときのこ

単品 1,550（税込1,705）

PLATE 1,850（税込2,035）

ロメインレタス / ケール / トレビス / さつまいものメープルスパイス / きのこソテー / マッシュルーム / ソイチーズ / くるみ / 赤玉ねぎのピクルス / ローズマリーバルサミコドレッシング

宮本さんの蓮根とリンゴ

単品 1,490（税込1,639）

PLATE 1,790（税込1,969）

ロメインレタス / ケール / トレビス / 蓮根 / リンゴ / ソイチーズ / ハーブ / くるみ / オリーブ / ハーブフレンチドレッシング

オールグリーン

単品 1,590（税込1,749）

PLATE 1,890（税込2,079）

ロメインレタス / ケール / トレビス / アボカド / スプラウト / 季節のグリーン野菜 / ジェノベーゼドレッシング

オールウェイズシーザー

単品 1,390（税込1,529）

PLATE 1,690（税込1,859）

ロメインレタス / ケール / トレビス / マッシュルーム / トマト / ヴィーガンエッグ / ヴィーガンチーズ /ライム / ケッパー / クルトン / ヴィーガンクリーミードレッシング

OPEN FACED SANDWICH

SET 本日のお野菜スープ +350（税込385） ガーデンサラダ +300（税込330）

MUSHROOM & BASIL CROQUE-MONSIEUR

クリーミーマッシュルームとバジルのクロックムッシュ 1,590（税込1,749）

カンパーニュ / ヴィーガンベシャメル / ソイチーズ / マッシュルーム / バジル / ルッコラ / ジェノベーゼソース / デュカ / アーモンド

AVOCADO & VEGAN EGG

アボカド &ヴィーガンエッグ オープンサンド 1,590（税込1,749）

カンパーニュ / ヴィーガンエッグ / グリーンカールレタス / アボカド / メキシカンサルサ / ラディッシュ / 豆苗

SOUP PLATE

※本日のスープの内容は スタッフにお尋ねください。

VEGETABLE SOUP + GARDEN SALAD + BREAD

お野菜スープ ＋ ガーデンサラダ ＋ ブレッド 1,290（税込1,419）

SIDE DISH

DEEP-FRIED POTATOES
- Farmer's ポテトフライ 700（税込770）

BROWN RICE
- ブラウンライス 250（税込275）

BREAD
- ブレッド 250（税込275）

RICE BOWL

SET 本日のお野菜スープ +350（税込385） ガーデンサラダ +300（税込330）

LOCO MOCO

ロコモコ 1,790（税込1,969）

ブラウンライス / 大豆ミートのハンバーグ / ヴィーガンマヨネーズ / ヴィーガンテリヤキソース / キヌア / パパイヤ / アボカド / ピクルス / スプラウト / ケール / メキシカンサルサ

TACO RICE

タコライス 1,790（税込1,969）

ブラウンライス / ヴィーガンタコミート / ヴィーガン唐揚げ / キヌア / アボカド / メキシカンサルサ / スプラウト / コリアンダー / トルティーヤ / キュウリ / パプリカ / 赤玉ねぎ / ロメインレタス / ルッコラ / MIX ビーンズ

BURGER

SET 本日のお野菜スープ +350（税込385） ガーデンサラダ +300（税込330）

AVOCADO & TERIYAKI BURGER

アボカド & テリヤキバーガー 1,790（税込1,969）

大豆ミートのハンバーグ / ヴィーガンテリヤキソース / ヴィーガンマスタードマヨネーズ /ヴィーガンタルタルソース / アボカド / レタス / トマト / ポテト

CLASSIC SOY CHEESE BURGER

クラシックソイチーズバーガー 1,690（税込1,859）

大豆ミートのハンバーグ / ヴィーガンマスタードマヨネーズ / ヴィーガンタルタルソース / ヴィーガンチーズ / 赤玉ねぎ / レタス / トマト / ポテト

LOTUS ROOT VEGAN CUTLET BURGER

宮本さんの蓮根のカツバーガー 1,690（税込1,859）

蓮根カツ / タルタルソース / ジンジャーソース / 赤キャベツ / トマト / ポテト

SPECIAL

SET 本日のお野菜スープ +350（税込385） ガーデンサラダ +300（税込330）

トレーニングや運動をしている方へ、良質なタンパク質とこだわりの食材をバランス良く組み合わせたメニューです。

POWER PROTEIN PLATE

パワープロテインプレート 1,990（税込2,189）

ブラウンライス / ヴィーガン唐揚げ / ヴィーガンエッグ / ヴィーガンテリヤキジンジャーソース / アボカド / メキシカンサルサ / ブロッコリー / MIXビーンズ / ローストトマト / 大麦 / マッシュルーム / 季節のお野菜

DANDAN NOODLES WITH HERBS

白ごまの冷製担々ヌードル 1,590（税込1,749）

さつまいも春雨 / ヴィーガン担々ミート / ごまソース / ホワイトセロリ / 九条ねぎ / ルッコラ / ラディッシュ / 紅芯大根 / キヌア / 花椒 / 辣油 / アーモンドスライス

VEGAN MEDICINAL CURRY

ヴィーガン薬膳カレー 1,990（税込2,189）

ヴィーガン薬膳カレー（玄米/玉ねぎ / 人参 / トマト / カリフラワー / 紫キャベツ / パプリカ / きゅうり / 白いんげん豆 / レッドビーンズ / ケール / パクチー / トレビス / ディル / アーモンド / ココナッツ / デーツ）

〈スパイス〉
バジル / カルダモン / コリアンダー / にんにく / 生姜 / オレガノ / ターメリック / カイエンパウダー / クミン / カスメリティ / 胡椒