

## DESSERT For your Beauty & Health

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

 <p><b>CHEESE CREAM FRUIT TART WITH MELON, CITRUS &amp; BLUEBERRY</b> チーズクリームのフルーツタルト メロン・柑橘・ブルーベリー</p> <p>890 (税込979)</p>	 <p><b>LEMON BAKED CHEESECAKE</b> レモンバイクドチーズケーキ</p> <p>890 (税込979)</p>	 <p><b>GLUTEN FREE TIRAMISU WITH UJI MATCHA</b> グルテンフリーの宇治抹茶ティラミス</p> <p>990 (税込1,089)</p>	 <p><b>VEGAN CARROT CAKE WITH SPICE</b> 豆腐と人参のヴィーガンスパイスケーキ</p> <p>890 (税込979)</p>	 <p><b>ALMOND MILK ICE CREAM</b> アーモンドミルクアイス</p> <p>690 (税込759)</p>
---	---	---	---	--

## BEVERAGE

**VEGGIE FULL SMOOTHIE** 各 **800 (税込880)** *FARMER'S MADE*

 <p><b>Build Up</b> ビルドアップ バナナ/カリフラワー/白いんげん豆/アーモンド/白味噌/ソイミルク</p>	 <p><b>Refresh Cleans</b> 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</p>	 <p><b>Up Lift</b> 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</p>	 <p><b>Dr. Beauty</b> ドクタービューティー イチゴ/ブルーベリー/アサイー/リンゴ/カムカム</p>
--	---	---	---

### COFFEE


	<b>COFFEE</b>	
	● コーヒー <ICED / HOT>	550 (税込605)
	<b>ESPRESSO</b>	
	● エスプレッソ <SINGLE>	450 (税込495)
	<DOUBLE>	550 (税込605)
<b>SOY LATTE</b>		
● ソイラテ <ICED / HOT>		650 (税込715)
<b>CHANGE THE MILK</b>	<b>ALMOND MILK</b> アーモンドミルク	+100 (税込110)
	<b>OAT MILK</b> オーツミルク	+150 (税込165)

### TEA

● <b>EARL GREY TEA</b>	550 (税込605)
● <b>ORGANIC ICED TEA</b>	550 (税込605)
● <b>HERB TEA</b>	550 (税込605)
● <b>ハーブティー &lt;HOT&gt;</b>	550 (税込605)

### LEMONADE <ICED / HOT>

● <b>FARMER'S LEMONADE</b>	750 (税込825)
● <b>EARL GREY TEA LEMONADE</b>	750 (税込825)
● <b>GINGER LEMONADE</b>	750 (税込825)



### OTHER

● <b>CRAFT COLA</b>	750 (税込825)
● <b>FRESH GINGER ALE</b>	650 (税込715)
● <b>SPARKLING WATER / PERRIER</b>	690 (税込759)

### BEER

● <b>ORGANIC FUJI BEER</b>	
● 有機農法富士ビール (オーガニック)	<BOTTLE> 850 (税込935)

### SPARKLING WINE

● <b>AMALUNA ORGANIC SPARKLING WINE</b>	
● アマルナ オーガニックスパークリングワイン	790 (税込869) 3,950 (税込4,345)

### 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

● <b>RIESLING / WHITE</b>	690 (税込759) 3,800 (税込4,180)
● <b>PINOT NOIR / RED</b>	690 (税込759) 3,800 (税込4,180)



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。

(食物アレルギーが心配のお客様へ)

1. 当店ではアレルギー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。



## SALAD

PLATE サラダ + ブレッド + 本日のお野菜スープ

<p><b>Farmer's コブ</b></p> <p>単品 1,690 (税込1,859)</p> <p>PLATE 1,990 (税込2,189)</p> <p><b>Farmer's COBB</b></p> <p>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/ピーツ/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</p>	<p><b>Maintain シトラス</b></p> <p>単品 1,590 (税込1,749)</p> <p>PLATE 1,890 (税込2,079)</p> <p><b>Maintain CITRUS</b></p> <p>ロメインレタス/ケール/トレビス/旬の柑橘/ピーツ/人参/キヌア/スナップエンドウ/ブルー/セルフィユ/ナッツ/ソイチーズ/オレンジタヒニドレッシング</p>
<p><b>Spicy Mexican TACO</b></p> <p>スパイシーメキシカンタコ</p> <p>単品 1,490 (税込1,639)</p> <p>PLATE 1,790 (税込1,969)</p> <p>ロメインレタス/ケール/トレビス/タコミート/アボカド/トマト/ミックスビーンズ/大麦/赤玉ねぎ/ピクルス/トルティーヤ/コリアンダー/ミント/ライム/ハラペーニョチーズ/パッパローラチドレッシング</p>	<p><b>All GREEN!!!</b></p> <p>オールグリーン</p> <p>単品 1,590 (税込1,749)</p> <p>PLATE 1,890 (税込2,079)</p> <p>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</p>
<p><b>Always CAESAR</b></p> <p>オールウェイズシーザー</p> <p>単品 1,390 (税込1,529)</p> <p>PLATE 1,690 (税込1,859)</p> <p>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</p>	

## 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)

<p><b>AVOCADO TOAST</b></p> <p>アボカドトースト</p> <p>1,490 (税込1,639)</p> <p>カンパニュ/アボカド/マッシュルーム/アボカドソース/ジェノベーゼ/赤キャベツ/ラディッシュ/デユカ/アーモンド/ディル/セルフィユ</p>	<p><b>CREAMY CITRUS TOAST</b></p> <p>クリーミーシトラストースト</p> <p>1,590 (税込1,749)</p> <p>カンパニュ/ヴィーガンクリームチーズ/旬の柑橘/レモンコンフィ/クルミ/ヒスタチオ/ディル/ミント</p>	<p><b>MUSHROOM &amp; BASIL CROQUE-MONSIEUR</b></p> <p>クリーミーマッシュルームとバジルのクックムッシュ</p> <p>1,590 (税込1,749)</p> <p>カンパニュ/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/デユカ/アーモンド</p>
--	--	--

## SOUP PLATE

※本日のスープの内容はスタッフにお尋ねください。



**TODAY'S VEGETABLE SOUP + GARDEN SALAD + BREAD**  
 本日のお野菜スープ + 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)

<p><b>LOCO MOCO</b></p> <p>ロコモコ</p> <p>1,790 (税込1,969)</p> <p>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/パパイア/アボカド/ピクルス/スプラウト/ケール/メキシカンサルサ</p>	<p><b>TACO RICE</b></p> <p>タコライス</p> <p>1,790 (税込1,969)</p> <p>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</p>
---	---

## 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)

<p><b>AVOCADO &amp; TERIYAKI BURGER</b></p> <p>アボカド &amp; テリヤキバーガー</p> <p>1,790 (税込1,969)</p> <p>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/ヴィーガントルタルソース/アボカド/レタス/トマト/ポテト</p>	<p><b>CLASSIC SOY CHEESE BURGER</b></p> <p>クラシックソイチーズバーガー</p> <p>1,690 (税込1,859)</p> <p>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/ヴィーガントルタルソース/ケチャップ/ヴィーガンチーズ/赤玉ねぎ/レタス/トマト/ポテト</p>
---	--

## 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)

For athlete  
 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。

<p><b>POWER PROTEIN PLATE</b></p> <p>パワープロテインプレート</p> <p>1,990 (税込2,189)</p> <p>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ソース/アボカド/メキシカンサルサ/プロコリール/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</p>	<p><b>BUDDHA BOWL &amp; ONION SOUP SET</b></p> <p>ブッタボウルと新玉ねぎのスープのセット</p> <p>1,990 (税込2,189)</p> <p>ブッタボウル (ブラウンライス/キヌア/ひよこ豆のカレーフムス/ケール/揚げ豆腐/ジンジャーソース/きのこソース/人参/ロースト/紫キャベツ/ザクロ/プロコリール/ラウト/ピーツのタルタル/カイエンペッパー/季節の野菜)/新玉ねぎのスープ</p>
<p><b>DANDAN NOODLES WITH HERBS</b></p> <p>白ごまの担々麺</p> <p>1,590 (税込1,749)</p> <p>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/醤油/アーモンドスライス</p>	

食生活 × 予防医療  
 Afrode clinic 表参道  
 道下将太郎 医師  
 監修メニュー