

## 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。

				
<b>CASSATA WITH BALSAMIC SAUCE</b> カッサータ バルサミコソース	<b>GLUTEN FREE PUMPKIN CHEESECAKE</b> グルテンフリーの かぼちゃのチーズケーキ	<b>GLUTEN FREE TIRAMISU WITH STRAWBERRY SAUCE</b> グルテンフリーのティラミス イチゴのソース	<b>CARROT CAKE WITH SPICE</b> 豆腐と人参のスパイスケーキ	<b>ALMOND MILK ICE CREAM</b> アーモンドミルクアイス
990 (税込1,089)	890 (税込979)	890 (税込979)	890 (税込979)	690 (税込759)

## BEVERAGE

### VEGGIE FULL SMOOTHIE 各 840 (税込924)



		
<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	<b>RED AGING</b> レッドエイジング イチゴ/オレンジ/リンゴ/人参/ ピーチ/ココナッツミルク	<b>REFRESH CLENS</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


### COFFEE

	<b>COFFEE</b> ● コーヒー 〈ICED / HOT〉 580 (税込638)
	<b>ESPRESSO</b> ● エスプレッソ 〈SINGLE〉 480 (税込528) 〈DOUBLE〉 580 (税込638)
	<b>SOY LATTE</b> ● ソイラテ 〈ICED / HOT〉 680 (税込748)
<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> ● アールグレイティー 〈HOT〉 580 (税込638)
<b>ICED TEA</b> ● アイスティー 580 (税込638)
<b>HERB TEA</b> ● ハーブティー 〈HOT〉 580 (税込638)

### HOMEMADE LEMONADE 〈ICED / HOT〉

<b>FARMER'S LEMONADE</b> ● FARMER'S レモネード 780 (税込858)	
<b>EARL GREY TEA LEMONADE</b> ● アールグレイティーレモネード 780 (税込858)	
<b>GINGER LEMONADE</b> ● ジンジャーレモネード 780 (税込858)	

### OTHER

<b>FRESH GINGER ALE</b> ● フレッシュジンジャーエール 650 (税込715)
<b>SPARKLING WATER / PERRIER</b> ● スパークリングウォーター 〈ペリエ / 330ml〉 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〉 900 (税込990)
---

### SPARKLING WINE

<b>ORGANIC SPARKLING WINE</b> ● 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

<b>VEGAN WHITE WINE</b> ● ヴィーガン白ワイン 690 (税込759) 3,800 (税込4,180)
<b>VEGAN RED WINE</b> ● ヴィーガン赤ワイン 690 (税込759) 3,800 (税込4,180)



Mr.FARMER



The ingredients might be changed due to the weather or delivery situation. \*For information about the production area of rice, please kindly ask one of our staff members. \*The picture may vary from actual food. (For customers with food allergies)

1) Please feel free to ask a member of staff for allergens. 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。※お米の産地情報については係りの者にお尋ねください。※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. アレルゲンに関しては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

SIZE UP サラダベースのサイズアップ 1.5倍 +200 (税込220) 2倍 +300 (税込330)



SEASONAL MENU

## HUMMUS & GRILLED VEGGIES

ビーツフムスと夏野菜グリル

サラダ単品 1,840 (税込2,024)  
ブレッド&スープセット 2,140 (税込2,354)

ミックスリーフ/ビーツ/パプリカ/ズッキーニ/ナス/かぼちゃ/ひよこ豆/ヤングコーン/ソイチーズ/デュカスバイス(クミン/コリアンダー/オレガノ/アーモンド)/マリナードレッシング



## SPICY MEXICAN TACO

スパイシーメキシカンタコ

サラダ単品 1,750 (税込1,925)  
ブレッド&スープセット 2,050 (税込2,255)

ミックスリーフ/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/パッファローランチドレッシング



## FARMER'S COBB

FARMER'S コブ

サラダ単品 1,790 (税込1,969)  
ブレッド&スープセット 2,090 (税込2,299)

ミックスリーフ/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



## ALL GREEN!!!

オールグリーン

サラダ単品 1,690 (税込1,859)  
ブレッド&スープセット 1,990 (税込2,189)

ミックスリーフ/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



## ALWAYS CAESAR

オールウェイズシーザー

サラダ単品 1,490 (税込1,639)  
ブレッド&スープセット 1,790 (税込1,969)

ミックスリーフ/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

# SOUP



FARMER'S POZOLE  
~MEXICAN MINISTRONE~  
FARMER'S ポソレ  
~メキシカンミネストローネ~  
890 (税込979)



CREAMY OAT MILK SOUP  
オーツミルクのクリーミースープ  
890 (税込979)



TODAY'S VEGETABLE POTAGE  
本日の野菜ポタージュ  
890 (税込979)  
※写真はイメージです。内容はスタッフにお尋ねください。

# CURRY



## VEGAN BEANS CURRY

ヴィーガンビーンズカレー

2,190 (税込2,409)

雑穀米/サラダベース/赤キャベツラペ/カチュパル/夏野菜(ナス/ズッキーニ/かぼちゃ/パプリカ/オクラ)

# BURRITO



## FARMER'S BURRITO

ファーマーズブリトー

1,690 (税込1,859)

ソイタコミート/ターメリックライス/トマトトルティーヤ/アボカド/フリルレタス/赤キャベツラペ/ミックスビーンズ/豆乳チーズ/パプリカソース/サルサソース

# RICE BOWL



## LOCO MOCO

ロコモコ

1,890 (税込2,079)

雑穀米/大豆ミートのハンバーグ/ヴィーガンマヨネーズ/ヴィーガントリヤキソース/かぼちゃ/アボカドクリーム/ピクルス/スプラウト/ケール/メキシカンサルサ



## BUDDHA BOWL

ブッダボウル

1,990 (税込2,189)

雑穀米/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/きのこソテー/人参ロースト/紫キャベツラペ/ブロッコリースプラウト/ビーツのタルタル/季節のお野菜

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

# BURGER



## CLASSIC SOY CHEESE BURGER

クラシックソイチーズバーガー

1,790 (税込1,969)

パンズ/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



## AVOCADO & TERIYAKI BURGER

アボカド&テリヤキバーガー

1,890 (税込2,079)

パンズ/大豆ミートのハンバーグ/ヴィーガントリヤキソース/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/赤玉ねぎ/レタス/トマト/ポテト

RICE BOWLとBURGERに  
セットにできます

SET

選べるお野菜スープ(ハーフサイズ)

※左記のスープメニューよりお選びください。 +350 (税込385)

ガーデンサラダ

+300 (税込330)



## SIDE DISH

DEEP-FRIED POTATOES

● FARMER'S ポテトフライ

740 (税込814)

RICE

● ライス(雑穀米)

250 (税込275)

BREAD

● ブレッド

250 (税込275)