

期間限定コラボメニュー 7.22 mon ~ 9.30 mon

Mr.FARMER で楽しむ「NIKUVEGE」



veggly



NIKUVEGEとは？

原料や地球環境にこだわって誕生したプラントベースのベジミートです。

大豆たんぱく質や小麦たんぱく質、昆布や椎茸などの旨み成分を上手に利用し、炭火焼きの香ばしい香りをプラス。独自に研究した配合技術によって、植物性食材だけで本物のお肉のような食感や風味を見事に再現しています。



VEGAN CRABCAKES
TROPICAL PINESALSA

VEGAN KEEMA CURRY
WRAPROLL

使っている
NIKUVEGE
生そば

NIKUVEGE にスパイスの効いたキーマカレーの風味をプラス。野菜が沢山食べられるラップサンド。

VEGAN KEEMA CURRY WRAPROLL

ヴィーガンキーマカレーラップロール 1,790 (税込1,969)

トルティーヤ / キーマカレーソイミート / レタス / アボカド / ミックスビーンズ / 大麦 / 人参 / 紫キャベツ / ハラペーニョチーズ / サルサソース / トルティーヤチップス / ライム
Tortilla / keema curry soy meat / lettuce / avocado / mixed beans / barley / carrot / purple cabbage / jalapeno cheese / salsa sauce / tortilla chips / lime

使っている
NIKUVEGE
味付きミンチ

NIKUVEGE に野菜やハーブなどがクラブケーキの中にたっぷり! たんぱく質だけでなくお野菜も沢山食べられるメニュー。

VEGAN CRABCAKES TROPICAL PINESALSA

ヴィーガンクラブケーキ〜トロピカルパインサルサ〜 1,390 (税込1,529)

ソイミートクラブケーキ / パイナップルサルサ / タルタルソース / コリアンダー / ホワイトセロリ / デイル / ケッパー / ライム
soy meat crab cake / pineapple salsa / tartar sauce / coriander / white celery / dill / caper / lime