

お食事のテイクアウトは容器代として、別途 30円 (税込) 頂戴します。
30yen (incl. tax) will be added for the container in taking out.

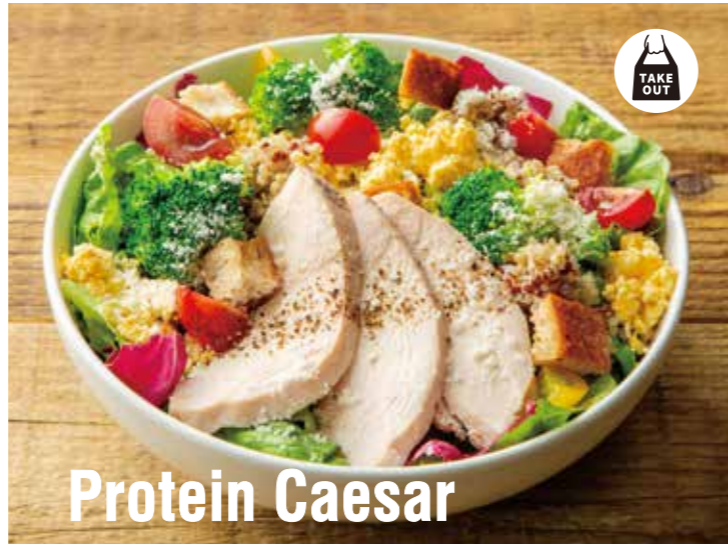


Farmer's COBB

Farmer's コブ 1,590 (incl. tax 1,749)

ロメインレタス / ケール / トレビス / グリーンカール / サラダチキン / トマト / ブラックオリーブ / ミモザ (ゆで玉子) / モルタデッラ / アボカド / フェタチーズ / スモークサーモン / トラウト / オーガニックアガベドレッシング

romaine lettuce / kale / radicchio / green curl / salad chicken / tomato / olive / egg mimosa / mortadella / avocado / feta cheese / smoked salmon trout / organic agave syrup dressing



Protein Caesar

プロテインシーザー 1,390 (incl. tax 1,529)

ロメインレタス / ケール / トレビス / グリーンカール / サラダチキン / トマト / ミモザ (ゆで玉子) / フロッキー / キヌア / クルトン / パルメザンチーズ / ブラックペッパー / アンチョビフィレ / ホームメイドシーザードレッシング

romaine lettuce / kale / radicchio / green curl / salad chicken / tomato / egg mimosa / broccoli / quinoa / crouton / parmesan cheese / black pepper / anchovy fillet / home made caesar dressing



Vitamin Charge

ビタミンチャージ 1,390 (incl. tax 1,529)

ロメインレタス / ケール / トレビス / グリーンカール / 人参 / パプリカ / アボカド / ディル / アルファルファ / デュカ / トラウトサーモン / オレンジ / ブルーベリー / ジェノベーゼドレッシング

romaine lettuce / kale / radicchio / green curl / carrot / bell pepper / avocado / dill / alfalfa / dukkah / salmon trout / orange / blueberry / genovese dressing



Mushroom Brothers

マッシュルームブラザーズ 1,390 (incl. tax 1,529)

ロメインレタス / ケール / トレビス / グリーンカール / きのこソテー / 赤玉ねぎピクルス / 大葉 / マッシュルーム / ソイチーズ / くるみ / MIX ビーンズ / ピーツ / ローズマリーバルサミコドレッシング

romaine lettuce / kale / radicchio / green curl / sauteed mushroom / red onion pickles / barley / fresh mushroom / soy cheese / walnut / mixed beans / rosemary balsamic dressing

Vegan Menu

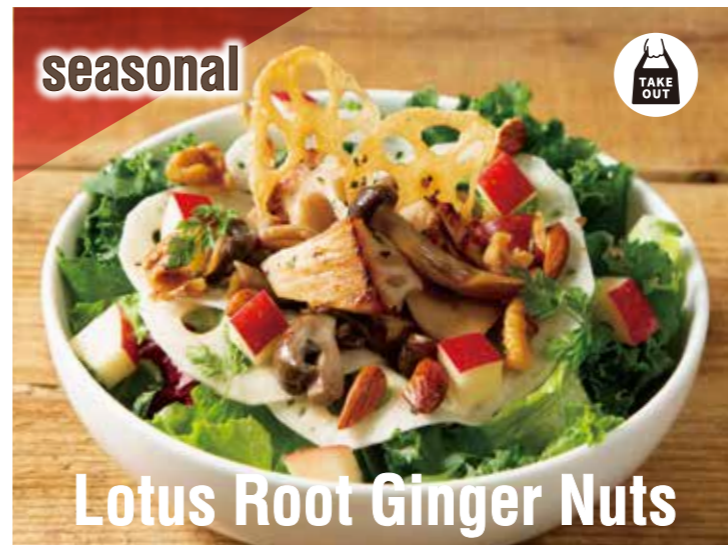


Love Coriander

ラブコリアンダー 1,490 (incl. tax 1,639)

ロメインレタス / ケール / トレビス / グリーンカール / 海老 / サルサソース / オニオンスライス / トマト / アボカド / きゅうり / バクチャー / ライム / コリアンダードレッシング

romaine lettuce / kale / radicchio / green curl / shrimp / salsa sauce / onion slices / tomato / avocado / cucumber / Coriander / lime / Coriander dressing



Lotus Root Ginger Nuts

ロータスジンジャーナッツ 1,590 (incl. tax 1,749)

ロメインレタス / ケール / トレビス / グリーンカール / レンコンマリネ / きのこマリネ / リンゴ / ジンジャーナッツ / ピーツ / レンコンフリット / ローズマリーバルサミコドレッシング

romaine lettuce / kale / radicchio / green curl / lotus root marinade / mushroom marinade / apple / ginger nuts / beets / lotus root frit / rosemary balsamic dressing

SET MENU

SOUP SET
● ミネストローネセット +200 (incl. tax 220)

BAGUETTE SET
● バゲットセット +200 (incl. tax 220)

SOUP & BAGUETTE SET
● ミネストローネ & バゲットセット +350 (incl. tax 385)



LEMONADE < ICED >

FARMER'S LEMONADE
● Farmer's レモネード 390 (incl. tax 429)

FRESH HERB LEMONADE
● フレッシュハーブレモネード 490 (incl. tax 539)

EARL GREY TEA LEMONADE
● アールグレイティーレモネード 450 (incl. tax 495)



BEER

HEARTLAND BEER
SMALL BOTTLE
● ハートランド (小瓶) 650 (incl. tax 715)



※入荷状況や天候により内容が変更になる場合があります。※写真はイメージです。*The ingredients might be changed due to the weather or delivery situation. *The picture may vary from actual food.

Vegan Menu 「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。メニューの使用食材には動物性の成分を含んでおりませんが、当店では動物性食材自体の使用はございません。

AFRODE CLINIC

×

Mr. FARMER

豊富な食材でアプローチ
さびないカラダづくり!
腸内環境を整える!

ドクターズ コラボメニュー

食生活 × 予防医療
「表参道スマートシティ化するプロジェクト」

You are what you eat.

あなたが食べたもので身体と心はつくられます。死亡率を下げる薬はありませんが、死亡率を下げる食事はあります。人生の豊かさ、本当の意味での健康は薬だけでは手に入れないと思います。個々のライフスタイルに合わせ、具体的な数値で示す食事や運動指導では、ダイエットの結果を出すことはもちろん、おのずと生活習慣病リスクを軽減させ、健康を手に入れることができます。生活習慣を変える「ドクターズコラボメニュー」をお楽しみください。



道下 将太郎氏 監修 SHOTARO MICHISHITA

脳神経外科医
環境宇宙航空医学認定医
株式会社 Medical Wellness Partners CEO/CMO
Afrode clinic 表参道 コンセプトドクター
<https://www.recovery-afrode-clinic.art>

2015年 東京慈恵会医科大学卒業
2017年 東京慈恵会医科大学大学院勤務 / 脳神経外科
2017年 東京慈恵会医科大学大学院退局
2019年 株式会社 Re.habilitation 創業
2021年 AFRODE CLINIC 監修

Afrode clinic



30yen(incl.tax) will be added for the container in taking out.
 外帯需支付30日元含税的容器费。お食事のテイクアウトは容器代として¥30(税込)を頂戴します。

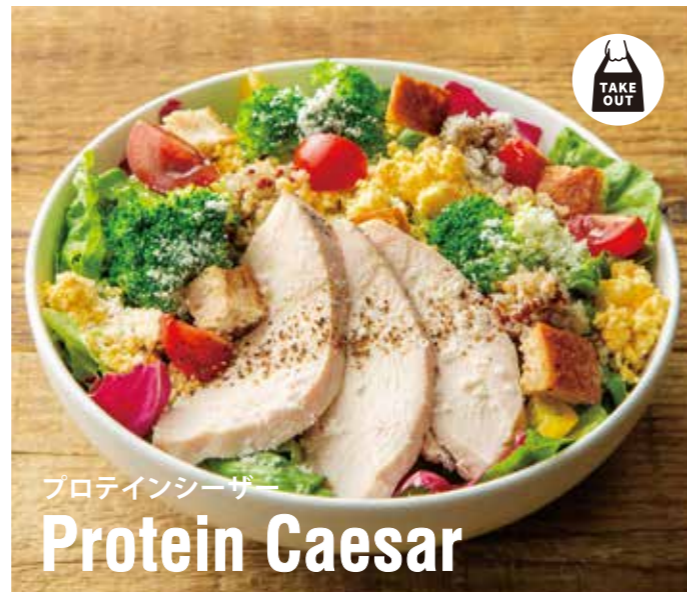


Farmer's コブ
Farmer's COBB

农夫科布沙拉 1,590 (incl.tax/含税1,749)

长叶生菜 / 羽衣甘蓝 / 特雷维斯 / 绿卷发 / 沙拉鸡肉 / 番茄 / 黑橄榄 / 含羞草(煮鸡蛋) / 熟香肠 / 鳄梨 / 菲达奶酪 / 烟熏三文鱼 / 有机龙舌兰酱

romaine lettuce / kale / radicchio / green curl / salad chicken / tomato / olive / egg mimosa / mortadella / avocado / feta cheese / smoked salmon trout / organic agave syrup dressing

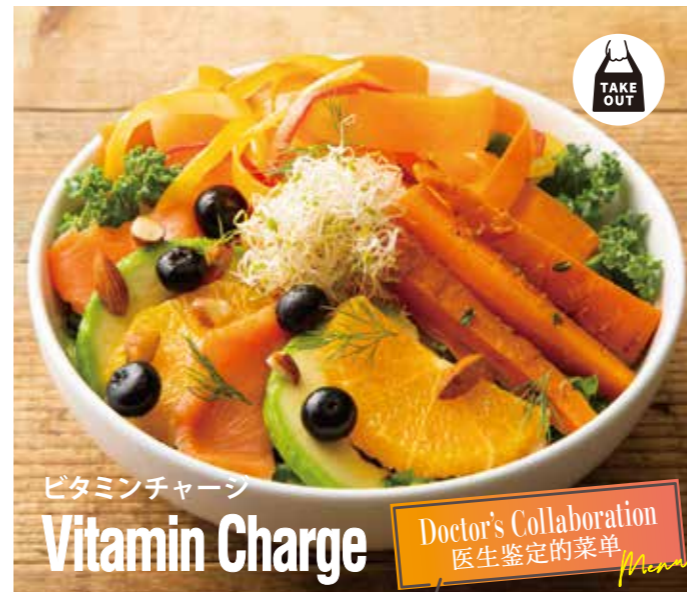


プロテインシーザー
Protein Caesar

蛋白质凯撒沙拉 1,390 (incl.tax/含税1,529)

长叶生菜 / 羽衣甘蓝 / 特雷维斯 / 绿卷发 / 沙拉鸡肉 / 番茄 / 含羞草(煮鸡蛋) / 西兰花 / 藜麦 / 油煎面包块 / 帕尔马干酪 / 黑胡椒 / 凤尾鱼片 / 自制凯撒酱

romaine lettuce / kale / radicchio / green curl / salad chicken / tomato / egg mimosa / broccoli / quinoa / crouton / parmesan cheese / black pepper / anchovy fillet / home made caesar dressing



ビタミンチャージ
Vitamin Charge

维生素沙拉 1,390 (incl.tax/含税1,529)

长叶生菜 / 羽衣甘蓝 / 特雷维斯 / 绿卷发 / 人参 / 辣椒粉 / 牛油果 / 莳萝 / 苜蓿 / 杜卡 / 鳟鱼三文鱼 / 橙子 / 蓝莓 / 热那亚酱

romaine lettuce / kale / radicchio / green curl / carrot / bell pepper / avocado / dill / alfalfa / dukkah / salmon trout / orange / blueberry / genovese dressing

Doctor's Collaboration
 医生鉴定的菜单



マッシュルームブラザーズ
Mushroom Brothers

蘑菇沙拉 1,390 (incl.tax/含税1,529)

长叶生菜 / 羽衣甘蓝 / 特雷维斯 / 绿卷发 / 炒蘑菇 / 腌红洋葱 / 大麦 / 蘑菇 / 大豆奶酪 / 核桃 / 混合豆 / 甜菜根 / 迷迭香巴萨米科酱

romaine lettuce / kale / radicchio / green curl / sauteed mushroom / red onion pickles / barley / fresh mushroom / soy cheese / walnut / mixed beans / beets / rosemary balsamic dressing

Vegan Menu



ラブコリアンダー
Love Coriander

爱香菜 1,490 (incl.tax1,639)

长叶生菜 / 羽衣甘蓝 / 特雷维斯 / 绿卷发 / 虾仁 / 沙司酱 / 洋葱切片 / 西红柿 / 番茄 / 鳄梨 / 黄瓜 / 香菜 / 酸橙 / 香菜酱

romaine lettuce / kale / radicchio / green curl / shrimp / salsa sauce / onion slices / tomato / avocado / cucumber / Coriander / lime / Coriander dressing



ロータスジンジャーナッツ
Lotus Root Ginger Nuts

莲藕蘑菇坚果沙拉 1,590 (incl.tax/含税1,749)

长叶生菜 / 羽衣甘蓝 / 特雷维斯 / 绿卷发 / 莲藕 / 蘑菇 / 苹果 / 坚果类 / 甜菜根 / 油炸莲藕 / 迷迭香巴萨米科酱

romaine lettuce / kale / radicchio / green curl / lotus root marinade / mushroom marinade / apple / ginger nuts / beets / lotus root frit / rosemary balsamic dressing

SET MENU

MINISTRONE SET

● 蔬菜通心粉汤套装 +200 (incl.tax/含税220)

BAGUETTE SET

● 长棍面包套装 +200 (incl.tax/含税220)

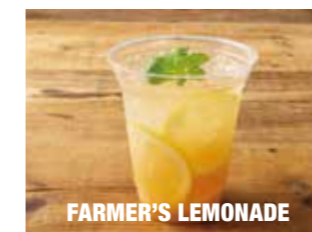


MINISTRONE&BAGUETTE SET

● 蔬菜通心粉汤和长棍面包套装

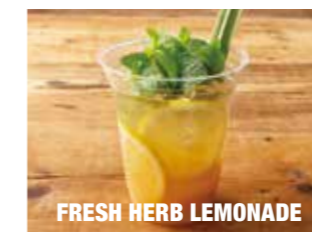
+350 (incl.tax/含税385)

LEMONADE <ICED> 柠檬水(冰)



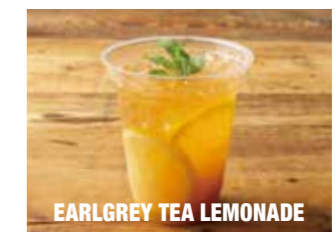
FARMER'S LEMONADE

农夫的柠檬水
 390 (incl.tax/含税429)



FRESH HERB LEMONADE

新鲜香草柠檬水
 490 (incl.tax/含税539)



EARL GREY TEA LEMONADE

伯爵茶柠檬水
 450 (incl.tax/含税495)

BEER 啤酒

HEARTLAND BEER SMALL BOTTLE

心田(小瓶) 650 (incl.tax/含税715)



*The ingredients might be changed due to the weather or delivery situation. *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.

*照片仅供参考。*根据进货情况及天气内容可能会有所变更。(担心食品过敏的顾客) 1. 有关过敏原的信息请咨询店员。2. 本店的海鲜类料理中有时会放入虾、蟹。3. 过敏反应因人而异。本店使用相同的烹饪器具、洗净机器, 如对微量的物质也会产生过敏的顾客请注意。

Vegan Menu 素食菜单

Made with all plant-based ingredients including sauce & stocks without meat, fish, eggs, or dairy products. The Vegan menus are all made of plant-based ingredients, but we still have animal protein foods in our kitchen. 菜品中使用的食材不含动物成分, 但我们店使用含动物成分的食材。*不使用“肉、鱼、蛋、乳制品”, 用新鲜蔬菜和谷物等植物成分的食材制作的菜品。