

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)/ブロッコリー/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/ディール/アルファルファ/デューク/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/大麦/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 / beets / rosemary balsamic dressing



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/パクチー/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



Mexican Taco

メキシカンタコ 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/タコマート/トマト/アボカド/トルティーヤチップス/大麦/ハラペーニョチーズ/MIXビーンズ/赤玉ねぎピクルス/パクチー/ライム/パッファローランチドレッシング
romaine lettuce / kale / radicchio / green curl / taco meat / tomato / avocado / tortilla chips / barley / jalapeno cheese / mixed beans / red onion pickles / Coriander / lime / buffalo ranch 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)

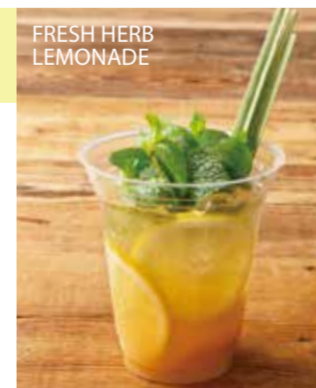


LEMONADE < ICED >

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られないと思います。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

