

SALAD

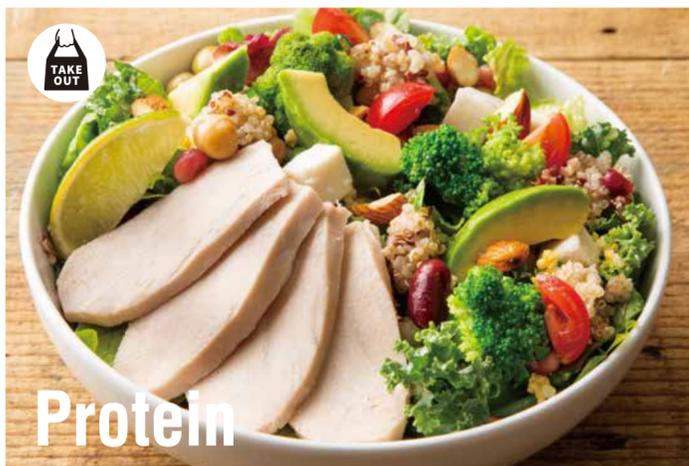
お食事のテイクアウトは容器代として、別途 30円 (税込) 頂戴します。
30yen (incl. tax) will be added for the container in taking out.



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) / モルタデルラ / 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



Protein

プロテイン 1,290 (incl. tax 1,419)

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 / 大麦 / MIXビーンズ / ミモザ (ゆで玉子) / アボカド / ブロッコリー / キヌア / デュカ / ザクロ / ソイチーズ / ライム / ホームメイドシーザードレッシング



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 / デイル / 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



Fiber

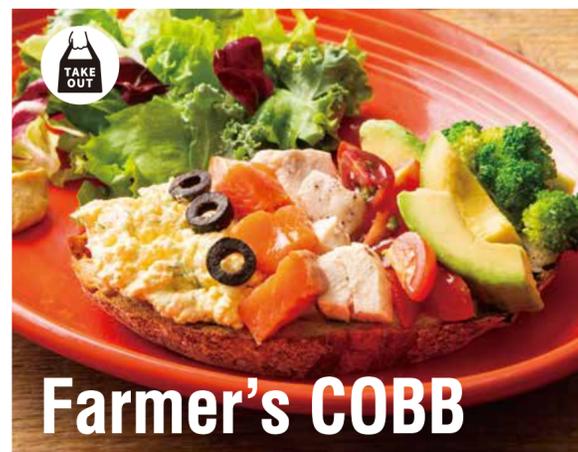
ファイバー 1,190 (incl. tax 1,309)

ロメインレタス / ケール / トレビス / グリーンカール / さつまいも / メープルスライス / きのことて / 赤玉ねぎ / ビクルス / 大麦 / さつまいもチップ / マッシュルーム / くるみ / ローズマリー / パルサミコドレッシング

✓...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。

OPEN SANDWICH



Farmer's COBB

Farmer's コブタルティーン 1,390 (incl. tax 1,529)

カンパニー / バジルカッター / エッグマヨネーズ / アボカド / トラウトサーモン / サラダチキン / ブロッコリー / トマト / ブラックオリーブ / デイル / ディジョンマスタード / ロメインレタス / ケール / トレビス / グリーンカール / オーガニックアガベドレッシング



Avocado Salmon

アボカドサーモンタルティーン 1,290 (incl. tax 1,419)

カンパニー / バジルカッター / アボカド / トラウトサーモン / 赤玉ねぎ / ビクルス / アルファルファ / ブロッコリースプラウト / レモン / デイル / くるみ / ディジョンマスタード / ロメインレタス / ケール / トレビス / グリーンカール / オーガニックアガベドレッシング



Eggs Benedict

エッグベネディクト 1,190 (incl. tax 1,309)

イングリッシュマフィン / ケールソテー / サラダチキン / 赤玉ねぎ / ビクルス / ボーチドエッグ / オランダソース / ロメインレタス / ケール / トレビス / グリーンカール / オーガニックアガベドレッシング

SET MENU

SOUP SET ● スープセット +200 (incl. tax 220) BREAD SET ● パンセット +200 (incl. tax 220)

SOUP & BREAD SET ● スープ & パンセット +350 (incl. tax 385)



LEMONADE < ICED / HOT >

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.

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

