

EAT IN

PLANTBASED VEGETARIAN CAFE & DELI

PlantBased・Vegetarian・Vegan・Oriental Vegetarian・全素・齋OK 五葷(ごくん、五辛)不使用

野菜を味わうやさしいプレート

JUNO PLATE

MAIN

DELI×3

RICE

MISO SOUP

¥1,880

ほくほくポテトのコロッケプレート POTATO CROQUETTE PLATE

ポテトコロッケ/季節の小鉢3種/五分つき無農薬米/やさいたっぷりお味噌汁 ※コロッケに有機小麦粉を使用。Organic flour is used for the croquettes.
※お味噌汁に大豆を使用。Soybeans are used in miso soup.

ベジ唐揚げプレート FRIED SOY MEAT PLATE

JUNO特製ベジ唐揚げ/季節の小鉢3種/五分つき無農薬米/やさいたっぷりお味噌汁 ※醤油に小麦を使用。Wheat is used in soy sauce.
※お味噌汁に大豆を使用。Soybeans are used in miso soup.
※唐揚げに大豆を使用。Soybeans are used in the fried soy meat.

JUNOこだわりのパスタソースとカレー

PASTA AND CURRY

MAIN

SALAD

¥1,660

ベジミートソースのグルテンフリーペンネ ORIGINAL VEGGIE BOLOGNESE SAUCE WITH GLUTEN FREE PENNE

(ミニサラダ付き) ※麺はグルテンフリー、ソースは小麦・大豆を使用。The sauce is made from wheat and soybeans.

五分つき無農薬米のベジカレーライス ORIGINAL VEGGIE CURRY WITH 50% MILLED, PESTICIDE-FREE RICE

(ミニサラダ付き) ※カレールーは大豆を使用。The curry roux is made from soybeans.

北海道産小麦の

BAGEL

ベーグルと季節のやさいスープセット BAGEL×2 DIP×2 SOUP SALAD BAGEL SOUP SET ¥1,660

お好みのベーグル2つ/お好みのディップ2つ/季節のやさいスープ/サラダ

マンスリーベーグルはスタッフにご確認ください。



プレーン ¥275
PLAIN



トマトカレー ¥308
TOMATO CURRY



ピンスノー ¥352
RED BEET & WHITE CHOCOLATE



全粒粉 ¥275
WHOLE GRAIN



ほうれん草 ¥308
SPINACH



ダブルチョコ ¥352
W CHOCOLATE



ブルーベリー ¥352
BLUEBERRY



チーズペッパー ¥352
CHEESE PEPPER

DIP お好みにベーグルと一緒に召し上がりください。Enjoy with bagels if you like.

各¥100



クリームチーズ
CREAM CHEESE



発酵バター
SOUR CREAM BUTTER



エクストラバージンオリーブオイル
EXTRA VIRGIN OLIVE OIL



メープルシロップ
MAPLE SYRUP

+¥350
DRINK SET

プラス350円で
ドリンクセットにできます。

+¥150
RICE/SOUP
REFILL

ごはんとお味噌汁のおかわりは
各150円です。

+¥150
ADD 1 BAGLE

プラス150円でお好みの
ベーグルを追加できます。

+¥350
★COFFEE★TEA
REFILL

★コーヒー★紅茶に限り
350円でおかわりできます。

+¥300
ADD 1 DELI

プラス300円でお好みの
小鉢を追加できます。

メニュー内の表示マークについて



動物性
不使用

肉・魚介類・卵・乳製品・はちみつ等、動物性を含まない
No meat, seafood, eggs, dairy products, or honey.



五葷(五辛)
不使用

動物性を含まずに、にら・ねぎ・玉ねぎ・にんにく・らっきょうも含まない
Vegan plus, No chives, scallions, onions, garlic, or scallions.



乳製品使用

乳製品全般(ミルク・チーズ・ヨーグルトなど)を含む
Includes all dairy products (milk, cheese, yogurt, etc.)

※混雑時には、店内飲食を90分とご案内させていただいております。※価格はすべて税込表記となります。

EAT IN

PLANTBASED VEGETARIAN CAFE & DELI

PlantBased・Vegetarian・Vegan・Oriental Vegetarian・全素・齋OK 五葷(ごくん、五辛)不使用

SIDE DISH 単品メニュー



- フライドポテト ¥770
FRENCH FRIES ※小麦を使用。Made with wheat.
- JUNO特製ベジからあげ ¥880
FRIED SOY MEAT ※大豆を使用。Made with soybeans.

KIDS PLATE

BAGEL

DIP

SOUP

POTATO

JUICE

¥880

お好みのベーグル1つ/お好みのディップ1つ/季節のミニスープ/フライドポテト/キッズドリンク

(未就学児まで)



北海道産小麦の

SCONE



プレーン ¥352
PLAIN



チョコ ¥374
CHOCOLATE



抹茶チョコ ¥374
MACCHA CHOCOLATE



ビーツとカシューナッツ ¥374
BEETS AND CASHEW NUTS

DRINK

- | | | | |
|--|------|---|------|
| ★オーガニックコーヒー
ORGANIC COFFEE (ICE/HOT) | ¥770 | ★オーガニックアールグレイティー
ORGANIC EARL GREY TEA (ICE/HOT) | ¥770 |
| ★オーガニックブレンドティー
ORGANIC BLEND TEA (ICE/HOT) | ¥770 | オーガニックカモミールティー
ORGANIC CHAMOMILE TEA (ICE/HOT) | ¥770 |
| オーガニックルイボスミントティー
ORGANIC ROOIBOS TEA (ICE/HOT) | ¥770 | キッズドリンク(オーガニックりんごジュース)
KIDS DRINK (ORGANIC APPLE JUICE) | ¥220 |

+¥350
★COFFEE★TEA
REFILL

★コーヒー★紅茶に限り
350円でおかわりできます。

If you order a drink separately
+¥220
ADD 1 BAGEL/SCONE

単品でドリンクをご希望の場合につき、プラス220円でお好みのベーグル又はスコーンをご注文可能です。

JUNOのこだわり

JUNO CAFEはプラントベース、ベジタリアン、ヴィーガン、オリエンタルベジタリアンの対応をしています。(一部乳製品使用。)

スープやサラダなどの野菜は、無農薬野菜・特別栽培野菜を使用。平釜製法の天日塩、きび糖を使用。保存料、合成着色料、化学調味料、人工甘味料は全て不使用。添加物はできるだけ使用しないようにしております。

JUNO CAFE is also open to plant-based, vegetarian, vegan, and oriental vegetarians. (Some dairy products are used.)
The vegetables used in soups and salads are pesticide-free and specially grown. Sun-dried salt and cane sugar are used in flat-pan recipes. No preservatives, synthetic colorings, chemical seasonings, or artificial sweeteners are used. We try to avoid using additives as much as possible.

※混雑時には、店内飲食を90分とご案内させていただいております。※価格はすべて税込表記となります。