

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

お一人様につき一品のご注文をお願いします。(未就学児を除く)
Please order one item per person. (Excluding preschool children)

野菜を味わうやさしいプレート

JUNO PLATE

MAIN

DELI×3

RICE

MISO SOUP



¥1,880

濃厚おいも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.

大豆ミートの唐揚げプレート FRIED SOY MEAT PLATE

JUNO特製大豆ミート唐揚げ/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.

北海道産小麦の

BAGEL

BAGEL×2

DIP×2

SOUP

SALAD



¥1,770

ベーグルと季節のやさいスープセット BAGEL SOUP SET

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。 ※ベーグルとディップの一部の商品に乳製品を使用。Some bagels and dips contain dairy products.

- | | | | |
|-----------------------|-----------------------------|---|-------------------------------|
| プレーン ¥275
PLAIN | トマトカレー ¥308
TOMATO CURRY | ピンクスノー ¥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 お好みで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 |
|-------------------------|----------------------------|--|-------------------------|

JUNOこだわりのパスタソースとカレー

PASTA AND CURRY

MAIN

SALAD

MINI SOUP



¥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

(サラダ・ミニスープ付き) ※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

(サラダ・ミニスープ付き) ※カレールーは大豆を使用。The curry roux is made from soybeans.

+¥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。

+¥220
ADD 1 BAGLE

プラス220円でお好みの
ベーグルを追加できます。

+¥350
★COFFEE★TEA
REFILL

★マークのドリンクに限り
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

お一人様につき一品のご注文をお願いします。(未就学児を除く)
Please order one item per person. (Excluding preschool children)

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特製大豆ミートの唐揚げ ¥880
FRIED SOY MEAT ※大豆を使用。Made with soybeans.

KIDS PLATE

BAGEL

DIP

MINISOUP

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 ¥880
ORGANIC COFFEE (ICE/HOT) 一杯おかわり可
1 FREE REFILL
- ★オーガニックアールグレイティー ¥880
ORGANIC EARL GREY TEA (ICE/HOT)
- ★オーガニックブレンドティー ¥880
ORGANIC BLEND TEA (ICE/HOT)
- ★オーガニックカモミールティー ¥880
ORGANIC CHAMOMILE TEA (ICE/HOT)
- ★オーガニックルイボスミントティー ¥880
ORGANIC ROOIBOS TEA (ICE/HOT)
- キッズドリンク(オーガニックりんごジュース) ¥220
KIDS DRINK (ORGANIC APPLE JUICE)

+¥350
★COFFEE★TEA
REFILL

★マークのドリンクに限り
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・減農薬野菜を使用。平釜製法の天日塩、きび糖を使用。合成保存料、合成着色料、化学調味料、人工甘味料などの添加物はできるだけ使用しないようにしております。また、調味料も体に優しい天然由来の素材を厳選し、添加物をできるだけ排除しています。小さなお子さまや健康を気遣う方にも安心して楽しんでいただけるよう、一つひとつに丁寧なこだわりを込めています。

JUNO CAFE caters to plant-based, vegetarian, vegan, and oriental vegetarians. (Some dairy products are used.) The vegetables used in soups and salads are pesticide-free, specially grown, or reduced-pesticide vegetables. They use sun-dried salt and cane sugar made using the flat-pan method. We try to avoid using additives such as synthetic preservatives, synthetic colorings, chemical seasonings, and artificial sweeteners as much as possible. We also carefully select natural ingredients that are gentle on the body for seasonings, and eliminate additives as much as possible. We put careful attention into each and every dish so that even small children and health-conscious people can enjoy them with peace of mind.

※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。