



# Salam

Eat Veggies

① = Vegan

② = Can be made vegan

## A la carte

- ① Herb & lemon marinate olives ¥700  
ハーブとレモンでマリネしたオリーブ
  
- ① Beetroot hummus, olive oil & pita bread ¥700  
ビーツのフムスとピタパン
  
- Za'atar, mozzarella & feta cheese pita bread pizza ¥950  
ザタールとモッツアレラ、フェタチーズのピタパンピザ
  
- ① Spiced lentil soup, soy yogurt & lime mustard ¥650  
ミックススパイスを使ったレンズ豆のホットスープ、ソイヨーグルトとライムマスタード
  
- ① Eggplant, tomato & roasted red pepper "matbucha" ¥1200  
"マブチャ" 地中海風茄子とパプリカのトマト煮込み
  
- Feta, olive & mint Turkish "Cigars" with harissa mayo ¥1300  
フェタチーズとオリーブ、トルコ風ハーブの"シガー" アリッサマヨネーズ
  
- ① Edamame falafel, beetroot hummus, black tahini sauce & pita pan ¥1400  
枝豆のファラフェル、ビーツフムスとブラックタヒニ、ピタパン
  
- ① Pita sandwich with edamame falafel, beetroot hummus, feta cheese & greens ¥1500  
ファラフェルサンド、ビーツフムス、フェタ、サニーレタス
  
- Chicken Schwarma sandwich with yogurt sauce cucumber, feta cheese & greens ¥1700  
チキンシュワマサンド、ヨーグルトソース、きゅうり、フェタ、サニーレタス
  
- ① Mezze Plate : Mixed plate with falafel, beetroot hummus, matbucha, Lebanese fried potatoes, seasonal salad & pita bread ¥1700  
メゼプレート：ファラフェル、フムス、マブチャ、レバノン風フライドポテト、シーズナルサラダ、ピタパン
  
- ① Kale and herb salad with strawberry, avocado, cucumber, turnip & sunflower seeds ¥1700  
ケールとハーブのサラダ、イチゴ、アボカド、きゅうり、カブ、ひまわりの種
  
- add chicken & feta cheese +¥300  
+チキンとフェタチーズ

## Dessert

- ① Tahini, walnut, apricot & chocolate cookies ¥800  
タヒニとくるみ、アプリコットのヴィーガンチョコレートクッキー