

日本語メニュー Nihongo menyū

ヴィーガン / Vegan

アクマ(悪魔) / Akuma 15 pln

大豆のひき肉に、当店特製のとってもスパイシーなラー油を加えた具。口から火が出るように辛いです！(と思います。) 辛いもの好きにはたまらない！ 当店で一番辛いおにぎりの具です。

ヤキイモ(さつまいも) / Yakiimo 15 pln

甘くてちょっぴりスパイスが効いた焼きいもに梅マヨソースを加えたもの。ポテトサラダを日本風にしてみました。

ミソチヨスネク(味噌にんにく) / Miso czosnek 15 pln

たーっぷりのにんにくをごま油でよく炒め、味噌としそ漬けを加えた具。

ナットー(納豆) / Natto 15 pln

日本の代表食、納豆です。

ウメボシ(梅干し) / Umeboshi 15 pln

ゆかりごはんの梅おにぎりです。種なしですので、安心して大きな一口でパクっとどうぞ！

クルミミソ(くるみ味噌) / Kurumi Miso 15 pln

粗めに砕いたくるみを炒り、味噌とサトウキビで和えた具。甘じょっぱく、くるみの歯ごたえが癖になります。

シイタケ(しいたけ) / Shiitake 15 pln

細かく切ったしいたけに醤油、サトウキビ、レモン汁とごまを加え炒めた具。肉厚ジューシーなしいたけが口いっぱい広がります。

トウフズチリ(チリ豆腐) / Tofu z chili 15 pln

クルトン状の豆腐に醤油と梅干しなどを和えたチリペーストへ少し漬けて焼いた具。当店で2番目に辛い具です。

コンブツクダニ(昆布つくだに) / Konbu Tsukudami 15 pln

昔懐かしいホツとする味の旨味たっぷりゴマ入り昆布の佃煮です。

イナリ(いなり) / Inari 15 pln

お馴染み日本のおいなりさんがおにぎりの具になりました。

レンコン(れんこん) / Renkon 15 pln

れんこんを甘辛いたれで炒め、ごまを加えた具

魚介と卵 / Seafood&Egg

ボンゴ(ぼんご) / Bongo 15 pln

凍らせた卵黄をしょうゆ漬けにしたもの。(卵かけご飯に似ています。) 東京都大塚市の有名な「おにぎりぼんご店」で大人気の具です。

ツナマヨ / Tuna mayo 15 pln

日本のコンビニでどこでも売っている定番のツナマヨです。

サケ(鮭) / Sake 15 pln

鮭を醤油と酒で漬け一晩寝かし、翌日じっくり焼いた日本の代表的な鮭おにぎり。アクセントに少し刻みたくあんを入れています。

エビ(海老) / Ebi 15 pln

えびをにんにく、しょうが、こしょうで炒め、味噌マヨソースで和えた具。ほんの少しピリっとこしょうが効いています。

カツオブシ(かつお節) / Katsuobushi 15 pln

おかかにきゅうりとマヨネーズを入れた具です。日本では馴染みのない具ですが、一度食べるとハマる美味しさですよ。

オカカ(おかか) / Okaka 15 pln

シンプル イズ ザ ベスト！ 昔から日本にある飽きの来ないおにぎりの具、おかかおにぎりです。