

吉祥寺新店舗からお届けする

クレヨンハウス オーガニックレストラン「広場」

GWは
クレヨンハウスの

オーガニックディナービュッフェ

17:30 ~ 21:00 (20:30 ラストオーダー)

【ディナータイムご予約特典】ワンドリンク・サービス

アルコールやソフトドリンクからお選びいただけます。
是非、事前にご予約ください。(Tel0422-27-1377)

- 大人(中学生から) 2,750 円
- 7~12歳(小学生) 1,375 円
- 2~6歳 770 円



お肉・お魚料理以外は、
すべてヴィーガンのかたも
召し上がれます！



4/28 Monday



- ・国内産鶏肉のタイ風オープン焼 ガイヤーン
- ・有機葉ニンニクと春雨のプルコギ風
- ・有機芽キャベツと有機トマトの串焼き
- ・有機豆乳のクリームコロッケ
- ・有機新タマネギとワカメの三杯酢
- ・有機赤ダイコンと有機ピーマン有機グリーンリーフのサラダ

お肉

Vegan

Vegan

Vegan

Vegan

Vegan

Vegan

4/29 Tuesday



- ・国内産鶏肉と有機キャベツのメンチカツ
- ・有機セロリと有機ニンジンの塩きんぴら
- ・有機大豆ミートの麻婆豆腐
- ・有機新ジャガイモの真薯 ショウガあんかけ(蒸しもの)
- ・有機コリアンダー香る タイ風サラダ ヤムウンセン
- ・有機新タマネギと有機赤ダイコン、有機グリーンリーフのサラダ

お肉

Vegan

Vegan

Vegan

Vegan

Vegan

Vegan

4/30 Wednesday

「0」のつく日は
グルテンフリーデー

- ・国内産鶏肉の味噌麹焼き
- ・ヴィーガニストもOK! 自家製プラントベース(植物性由来)のピザ
- ・有機カブと新ジャガイモと有機ニンジンの焚き合わせ
- ・有機ナガイモのとろろ汁
- ・有機レモン香る有機ミニトマトと有機新タマネギのマリネ
- ・有機ダイコンと有機アカキホウレンソウ、有機グリーンリーフのサラダ

お肉

Vegan

Vegan

Vegan

Vegan

Vegan

5/1 Thursday



- ・国内産鶏肉のシュウマイ ラー油・酢醤油・辛子添え
- ・島田さんの有機豆腐のステーキ たっぷり薬味のせ
- ・有機大豆ミートと有機ピーマンと新タマネギの酢豚風
- ・有機ジャガイモのアメリカンドッグ風
- ・有機キャベツのコールスロー
- ・有機赤ラディッシュと有機ピーマン、有機グリーンリーフのサラダ

お肉

Vegan

Vegan

Vegan

Vegan

Vegan

5/2 Friday



- ・国内産鶏肉のサクサクジューシーフライドチキン
- ・有機スパゲティのアラビアータ
- ・大人気! 有機お野菜餃子 ラー油・酢醤油・辛子添え
- ・有機新ジャガイモと新タマネギのセイロ蒸し
ガーリック SOY マヨネーズ添え
- ・有機ニンジンと有機レーズンのラペ
- ・有機ピーマンと有機ダイコン、有機グリーンリーフのサラダ

お肉

Vegan

Vegan

Vegan

Vegan

Vegan

Vegan

5/3 Saturday



- ・国内産鶏肉のハンバーグ
ガーリッククリーム&サステナビリティソース添え
- ・有機野菜のカラフルちらし寿司
有機ショウガの自家製甘酢漬け添え
- ・有機大豆ミートと有機ジャガイモのアッシパルマンティエ
- ・有機新タマネギと菜の花のフリット ブラックペッパー風味
- ・有機ナガイモの梅あえ
- ・有機赤ラディッシュと有機サラダシュンギク、
有機グリーンリーフのサラダ

お肉

Vegan

Vegan

Vegan

Vegan

Vegan

5/4 Sunday



- ・国内産鶏肉の塩麹から揚げ ニンニク風味
- ・有機新ジャガイモのニョッキ
トマトソース&ジェノベーゼソース添え
- ・車麩と有機キャベツの回鍋肉風
- ・有機ピーマンと有機新タマネギ、
有機ココナッツミルクのグリーンカレー
- ・有機コマツナと有機ニンジンと豆モヤシの3色ナムル
- ・有機ダイコンと有機赤ラディッシュ、
有機グリーンリーフのサラダ

お肉

Vegan

Vegan

Vegan

Vegan

Vegan

* 有機農産物は天候の影響により、欠品することがあります。メニューが変更する場合もございますので、ご了承ください。
* 玄米・五分米、パスタ、野菜、根菜、スパイス類、オリーブオイル他、ほとんどの調味料はオーガニック素材を使用しております。ご質問のある方は、お声がけください。