

OPEN EVERYDAY

9:00AM - 10:00PM

BREAK FAST FROM 9:00 TO 11:00  
LUNCH TIME START AT 11:00  
LAST ORDER 21:30 CLOSE AT 22:00

お席は2時間制となっております。  
Every seat has a time limit of 2 hours

表示は全て店内飲食時10%税込価格です。  
お持ち帰りの際は税率が異なります。

\*All prices are tax included.

\*The price will change for take-out.

vongo & anchor

COFFEE and DELICATESSEN

MORNING

BREAK FAST 9:00-11:00

SET DRINK

MEAL +¥400

- ◆ Cold Brew Coffee コールドブリュー
- ◆ Today's Smoothie(short) 本日のスムージー (ショート)
- ◆ Smith Tea スミステイ
- ◆ Soft Drink ソフトドリンク

“California Boys” Breakfast ¥1,580

“カリフォルニアボーイ” ブレックファースト



Salad, Grilled Veggies, Today's Deli and Homemade Bread

サラダ、グリル野菜、本日のデリ、自家製パン

You can choose 1 out of these 3 types homemade bread.

3種の自家製パンから1つお選びください。

[ Campagne / Focaccia / Croissant ]

[ カンパーニュ / フォカッチャ / クロワッサン ]



ALL DAY

Acai “Mississippi Ave.” Bowl ¥1,580

“ミシシッピアベニュー” アサイーボウル



Açaí, Seasonal Fruits, Homemade Granola, Cacao Nibs, Coconut Flakes and Chia Seeds

アサイー、季節のフルーツ、自家製グラノーラ、カカオニブ、ココナッツ、チアシード

LUNCH STARTS AT 11:00  
LAST ORDER 21:30  
CLOSE AT 22:00

LUNCH time set drink is from 11:00 to 14:00

MEAL (EXCEPT FOR STARTER & 1P TAKO) +¥400

- ◆ Cold Brew Coffee コールドブリュー
- ◆ Smith Tea スミステイ
- ◆ Soft Drink ソフトドリンク

SALAD

Jungle Salad Bowl

ジャングルサラダボウル

REGULAR ¥1,760

HALE ¥1,200



Herb Chicken, Porched Egg, Broccoli, Mini Tomato, Mixed Leaves, Cobb Dressing, Quinoa&Beans Mix and Cottage Cheese

ハーブチキン・ポーチドエッグ・ブロッコリーミニトマト・ミックスリーフ・コブドレッシングキヌア&ビーンズミックス・カッテージチーズ

Fat Farmer Bowl

ファットファーマーボウル

REGULAR ¥1,760

HALE ¥1,200

Honey Mustard Salmon Marinade, Onion, Broccoli, Mini Tomato, Avocado, Mixed Leaves, Balsamic Dressing Quinoa&Beans Mix, Cottage Cheese and Dukkah

サーモンのハニーマスタードマリネ・オニオンブロッコリー・ミニトマト・アボカド・ミックスリーフバルサミコドレッシング・キヌア&ビーンズミックスカッテージチーズ・デュカ



Paradise Vegan Bowl

パラダイスヴィーガンボウル

REGULAR ¥1,760

HALE ¥1,200



Falafel, Carottes Râpées, Grilled Veggies, Tomato, Mixed Leaves, Tahini Sauce, Beetroot Dressing and Dukkah

ファラフェル・キャロットラペ・グリル野菜トマト・ミックスリーフ・タヒニソース・ビーツドレッシング・デュカ

SANDWICH

FALAFEL

“GARDEN GIFT”

ファラフェル “ガーデンギフト”

PLATE (SANDWITCH + 2DELI + SALAD) ¥1,600

SINGLE ¥1,200

Falafel, Green Leaf, Grilled Veggies, Marinated Purple Cabbage, Tahini Sauce, Tomato and Cilantro

ファラフェル・グリーンリーフ・グリル野菜・紫キャベツのマリネ・タヒニソース・トマト・コリアンダー



ROAST BEEF

“TORO BRAVO”

ローストビーフ “トロブラボー”

PLATE (SANDWITCH + 2DELI + SALAD) ¥1,880

SINGLE ¥1,480

Roast Beef, Mozzarella Cheese, Green Leaf, Japanese BBQ Sauce, Tomato and Onion

ローストビーフ、モッツァレラチーズ、グリーンリーフ、醤油麹ソース、トマト、スライスオニオン





3P ¥1,600

You can choose 3 out of these 10 types taco.

10種のオリジナルタコスから3つお選びください。

4P ¥2,000

You can choose 4 out of these 10 types taco.

10種のオリジナルタコスから4つお選びください。

5P ¥2,500

You can choose 5 out of these 10 types taco.

10種のオリジナルタコスから5つお選びください。

1P ¥550

■ **“Alfama” Chicken**

チキン

Chicken, Guacamole sauce and Onion

チキン・ワカモレソース  
オニオン



■ **“Alala” Pulled Pork**

ポーク

Pulled Pork and Mari-nated Purple Cabbage

プルドポーク・紫キャベツ  
のマリネ



■ **“Azul Oro” Shrimp**

エビ

Spicy Shrimp, Avocado Pineapple and Harissa

スパイシーシュリンプ・アボカド  
パイナップル・ハリッサ



■ **“Voz Serena” Roast Beef**

ローストビーフ

Roast Beef, Japanese BBQ Sauce, Pickled Red Onion and Cott-age Cheese

ローストビーフ・醤油麹ソース  
赤玉ねぎのマリネ・カッテージ  
チーズ



■ **“Azulejos” Fish**

フィッシュ

Fried Fish, Carottes Râpées, Coriander and Honey Mustard

白身魚のフリット・キャロット  
ラペ・コリアンダー・ハニー  
マスタード



■ **“Racatin” Falafel**

ファラフェル

Falafel, Marinated Purple Cabbage and Tahini Sauce

ファラフェル・紫キャベツ  
のマリネ・タヒニソース



■ **“Cru” Chili Con Carne**

チリコンカン

Chili Con Carne and Marinated Purple Cabbage

チリコンカン・紫キャベツの  
マリネ



■ **“Caparina” Grilled Veggie**

グリル野菜

Grilled Veggies and Mashed Sweet Potato

グリル野菜・さつまいもの  
マッシュ



■ **“Mi Sueño” Ceviche**

魚介のセビーチェ

Okinawan Octopus Salsa Mexicana and Avocado

島ダコ・サルサメヒカーナ  
アボカド



■ **“Batismo” Tarutaru**

タルタル

Tuna, Wasabi, Sweet Soy Sauce and Myoga

マグロ・ワサビ・甘ダレ・茗荷



# RICE PLATE

## ■ “McQUEEN”

¥1,600

### *Salmon&Avocado*

“マックイーン”

### *Japanese Style Plate*

サーモン&アボカドライスプレート

Flame-Seared-Marinaded Salmon, Mixed Rice (Pickled Ginger, Japanese Basil, White Sesame), Avocado, Honey Mustard, Green Onion and Shredded Seaweed + House Salad + Deli 2items

漬け炙りサーモン&アボカドライス + ハウスサラダ + 本日のデリ2品



## ■ “CARTOON GOLD”

### *Gaprao-Rice Plate*

¥1,600

“カートゥーンゴールド” ガパオライスプレート

Ground Chicken and Pork, Bell Peppers, Soft Boiled Egg, Basil and Rice + House Salad + Deli 2items

ガパオライス + ハウスサラダ + 本日のデリ2品

# STARTERS

## ■ *Garlic Shrimp*

ガーリックシュリンプ

¥930



## ■ *Grilled Veggies*

グリル野菜

¥930



## ■ *Fresh Guacamole*

フレッシュワカモレ

¥910



## ■ *Salsa Chips*

サルサチップス

¥910



## ■ *Falafel Balls 8P*

ファラフェル 8P

¥930



## ■ *Homemade Crispy Fried Potato*

自家製フライドポテト

¥850



ALL DAY

## BEVERAGE

## COFFEE

ROASTED BY

ZHYVAGO COFFEE ROASTERS

FRESH BEANS

**ESPRESSO** ¥420

エスプレッソ

**ESPRESSO DOPPIO** ¥530

エスプレッソドッピオ

**AMERICANO** (hot / iced) ¥540

アメリカーノ

**CAFFE LATTE** ¥580 / ¥620

カフェラテ (hot / iced) medium / large

**CAFFE OAT LATTE** ¥690 / ¥730

カフェオーツラテ (hot / iced) medium / large

**CAFFE SOY LATTE** ¥640 / ¥680

カフェソイラテ (hot / iced) medium / large

**MACCHIATO** ¥540

マキアート

**CAPPUCCINO** ¥590

カプチーノ

**SUBSTITUTIONS** **SOY MILK** 牛乳を豆乳へ変更 + ¥60

**OAT MILK** 牛乳をオーツミルクへ変更 + ¥110

**CAFFE MOCHA** ¥620 / ¥690

カフェモカ (hot / iced) medium / large

**CAFFE CARAMEL LATTE** ¥620 / ¥690

カフェキャラメルラテ (hot / iced) medium / large

**COLD BREW** ¥700

コールドブリュー (Seasonal Single Origin)

**ESPRESSO TONIC** ¥700

エスプレッソトニック

## MAD SHAKE

**CHOCOLATE****MAD SHAKE** ¥650

チョコレートマッドシェイク

**CARAMEL****MAD SHAKE** ¥650

キャラメルマッドシェイク

**KANDY blend No.23**

キャンディ

A delicious, caffeine-free infusion of rooibos, also known as red bush, from Clanwilliam in South Africa, paired with succulent honeybush and a bit of natural orchard fruit flavor. Lightly sweet, medium-bodied and highly quaffable, hot or chilled. Holds up well to milk or cream, as in a Cederberg Coconut Cappuccino.

**TASTING NOTES:**

Rooibos, Honey, Peach

スリランカで最も美しい町のひとつキャンディの名を冠するこの紅茶は、熟成し豊潤なディンブラと香り高い濃厚なウバ、そして少量の高地産ヌワラエリアをブレンド。一日を通してお楽しみ頂ける一杯です。

**TASTING NOTES:**

モルト、キャラブ、ハニーサックル

**WHITE PETAL blend No.72**

ホワイトペタル

These delicate, shade-dried leaves from China's Fujian Province are naturally high in antioxidants. Egyptian chamomile petals and Chinese os-manthus flowers add a fragrant, toasty, creamy and slightly sweet bloom of flavor.

**TASTING NOTES:**

Peach, Rose, Hay

日陰で自然乾燥された繊細な福建省産の白茶(ホワイトティー)は軽やかな口当たり。エジプト産のカモミールの花びらと中国産の金木犀をブレンドすることで深い香りを放ち、滑らかさとほのかな甘さが魅力のブレンドです。

**TASTING NOTES:**

ピーチ、ローズ、ナッツ

**RED NECTAR blend No.13**

レッドネクター

A delicious, caffeine-free infusion of rooibos, also known as red bush, from Clanwilliam in South Africa, paired with succulent honeybush and a bit of natural orchard fruit flavor. Lightly sweet, medium-bodied and highly quaffable, hot or chilled. Holds up well to milk or cream, as in a Cederberg Coconut Cappuccino.

**TASTING NOTES:**

Rooibos, Honey, Peach

レッドブッシュとして知られる南アフリカのウェスタンケープ産のルイボスに、ハニーブッシュと果樹園のようなフルーツの香りをトッピング。少し甘みがあり、ホットでもアイスでも存分に楽しめる飲みやすいミディアムボディのブレンドです。

**TASTING NOTES:**

ルイボス、はちみつ、ピーチ

**BRITISH BRUNCH blend No.18**

ブリティッシュブランチ

A rich blend of full-bodied Indian Assam teas paired with succulent Ceylon Dimbula and a touch of smoky Keemun from Anhui Province in China. The perfect breakfast tea. But sophisticated and delicious any time of day as well.

**TASTING NOTES:**

Malt, Honey, Mineral

フルボディのセカンドフラッシュ・インディアンアッサムと水分を多く含んだセイロンディンブラを合わせ、香り高いセイロンウバと中国産キームンをトッピング。洗練された味わいは一日のどの時間でも美味しい一杯です。

**TASTING NOTES:**

モルト、はちみつ、ミネラル

## TEA ALL ¥640

STEVEN SMITH TEAMAKER

**JASMINE SILVER TIP**

TIP

**varietal No.96**

ジャスミンシルバーティップ

Delicate, tender green tea leaves from China's Fujian Province are harvested each May and fired to maintain their flavor - then placed amid justpicked jasmine buds, which open slowly to share their fragrance. Many call it the perfect marriage.

**TASTING NOTES:**

Jasmine, Steamed Greens, Brown Sugar

中国の福建省で毎年5月に収穫されるこの緑茶は、繊細で柔らかい茶葉が特徴です。風味を保つため水蒸気をあてた後、開きかけて薫り始めたジャスミンのつぼみの山に混ぜられることでマリアージュが生まれる。ジャスミンの華やかな香りに包まれる至福の一杯です。

**TASTING NOTES:**

ジャスミン、黒砂糖、蒸し野菜

**PEPPERMINT LEAVES**

LEAVES

**varietal No.45**

ペパーミントリーヴス

It's no secret that the world's best peppermint comes from the Pacific Northwest. Gently hand-screened for perfect leaf size, it infuses a full, creamy flavor with distinct chocolate note and an intense finish.

A great after dinner treat or midday breath freshener. Caffeine free.

**TASTING NOTES:**

Mint, Sugar, Chocolate

太平洋北西部に位置するオレゴンとワシントン是世界一のペパーミントの生産地。完璧なリーフサイズを求め丁寧に選別された茶葉は芳醇で、クリーミーな味わいとくっきりとしたミントの後味が楽しめます。午後のひとときや、夕食後の飲み物におすすめです。

**TASTING NOTES:**

ミント、砂糖、チョコレート

# NATURAL SMOOTHIE



## TURTLE POWER ¥800

タートルパワー

Spinach, Kale, Banana, Kiwifruit, Apple, Seasonal, Fruits and Homemade Enzyme Juice

ほうれん草、ケール、バナナ、キウイ、りんご、季節の果物、自家製酵素ジュース

## BUNNY BEATS ¥800

バニービーツ

Beetroot, Apple, Orange, Kale, Seasonal Fruits, Seasonal Herb and Homemade Enzyme Juice

ビーツ、りんご、オレンジ、ケール、季節の果物、季節のハーブ、自家製酵素ジュース

## Mr.WONDERFUL ¥800

ミスターワンダフル

Spinach, Kale, Orange, Kiwifruit, Apple, Seasonal, Fruits and Home-made Enzyme Juice

ほうれん草、ケール、オレンジ、キウイ、りんご、季節の果物、自家製酵素ジュース

# SOFT DRINK



## HOMEMADE GINGER ALE ¥680

自家製ジンジャーエール

Homemade ginger ale that uses ginger, lemon, and spices luxuriously, boils down for 3 to 4 hours, and then lays down for a few more days to complete. The sweetness of the syrup and the spiciness of the ginger are addictive.

生姜やレモン、スパイスを贅沢に使用し3~4時間煮詰め、そこからさらに数日寝かせ完成する自家製ジンジャーエール。シロップの甘さとジンジャーの辛さがクセになるような仕上がりになっています。

## CRAFT COLA ¥680

クラフトコーラ

An original craft cola with plenty of spices. We reused the coffee powder that comes out after extracting Espresso to give it richness and put it together with citrus fruits. Please enjoy the tacos while enjoying the scent of spices.

スパイスをふんだんに使ったオリジナルクラフトコーラ。Espressoを抽出した後に出るコーヒー粉を再利用してコクを出し、柑橘類でまとめあげました。スパイスの香りを堪能ながらタコスとお楽しみください。

## 100%TANGERINE CRAFT JUICE ¥750

100%タンジェリンクラフトジュース

We will grow and expand our parents' mandarin orange farmers in Uwajima City, Ehime Prefecture with various cultures as a new brand. Please enjoy the "delicious" GOOD VIBES orange juice that exceeds its unique sense and words.

スクーターがつくるみかんジュース。若松優一郎さんが手掛ける「Tangerine」愛媛県宇和島市にある実家のみかん農家を、さまざまなカルチャーとかけ合わせ、新しいブランドとして育て、広げてゆく。その独自のセンスと言葉を超える「おいしさ」GOOD VIBESなオレンジジュースをお楽しみください。

## HOMEMADE LEMONADE ¥680

自家製レモネード

We made lemon and cane sugar and finished it with Plant Base. It's mild and easy to drink, so it's a cup that goes well with meals.

レモンときび糖を使用し、Plant Baseで仕上げました。マイルドで飲み易くっておりますので、お食事との相性も良い1杯です。

## HOMEMADE LEMON SQUASH ¥680

自家製レモンスカッシュ

Lemon squash where the taste of sparkling and citrus pops in your mouth and the sweetness of lemon syrup wraps mellowly. It's a cup to bring on a hot day in Okinawa.

スパークリングと柑橘の味わいが口の中で弾け、レモンシロップの甘さがまろやかに包み込むレモンスカッシュ。沖縄の暑い日の持ってこいの1杯です。

# KOMBUCHA

SCOBY = Symbiotic Culture of Bacteria and Yeast. SCOBY is used for KOMBUCHA which is fermented beverage with acidity and light foaming properties. Furthermore, KOMBUCHA has a very long history. Generally, it is made with sugared tea, but our KOMBUCHA is fermented with fresh juice. Enjoy the new style of fresh and fruity KOMBUCHA.

Also, naturally generated amount of alcoholic ingredients are include in our SCOBY DRINK by fermentation. Alcoholic ingredients are about the same amount as the fresh juice. Our SCOBY DRINK is non-alcohol drink. But we do not recommend it if you are pregnant woman, child, allergy to alcohol.

SCOBY(Symbiotic Culture of Bacteria and Yeast)によって作り出される酸味と軽い発泡性のある発酵飲料をコンブチャといい、とても長い歴史をもっています。古くからは糖を加えたお茶をベースとして作られてきているコンブチャですが、当店のKOMBUCHAは、適切な糖度を持った良質なジュースをベースに発酵させた新しくフルーティーで爽やかなコンブチャです。

また、発酵過程で自然に生成された微量のアルコール成分も含まれていますが、低温殺菌されていないフルーツジュースとほぼ同量です。ノンアルコールですが、妊婦さんやアレルギーの方はお気をつけください。

## SCOBY LEMON SQUASH ¥700

スコビーレモンスカッシュ

## SCOBY CINNAMON APPLE ¥700

スコビーシナモンアップル



# BEER



## ORION BEER (on tap)

オリオン生ビール

¥800

## NON ALCOHOL BEER

ノンアルコールビール

¥590



# KAMIKATZ BEER

ALL ¥1,300

## PALE ALE

The original sweetness of wheat, the original sweetness of wheat, the faint flavor of caramel, the gorgeousness reminiscent of black tea, and the aftertaste of citrus-like aroma spreads. It is a mild, easy-to-drink and drinkable British style beer. They use barley from Tokushima.

麦本来の甘みとほの麦本来の甘みとほのかなカラメル風味、紅茶を思わせる華やかさ、柑橘のような香りの余韻が広がります。マイルドで飲みやすくドリンクブルなブリティッシュスタイルビールです。徳島産の大麦を使っています。

## PORTER STOUT

They aimed for a smooth and easy-to-drink stout where you can enjoy the flavor of roasted malt. They made the non-standard Naruto Kintoki as a baked sweet potato and accented with sweetness and fragrance.

ローストした麦芽の風味を楽しむ、スムーズで飲みやすいスタです。規格外品の鳴門金時を焼き芋にして、甘みと芳ばしさをアクセントにしました。

## IPA

The scent of American hops that can be played when poured. It is characterized by a powerful hop flavor inspired by the nature of Kamikatsu. The crisp taste and well-balanced bitterness make it a drinkable finish. They're using Kamikatsu evening tea as a secret ingredient.

注げば弾けるアメリカンホップの香り。上勝の自然をイメージした力強いホップの風味が特徴です。カラッとした飲みごたえとバランスの良い苦味がドリンクブルな仕上がりに。上勝晩茶を隠し味に使っています。

## LEUVEN WHITE

It is characterized by the sweet and fruity flavor and soft texture of the wheat used abundantly. It's easy to drink even if you don't like beer. It is used to scent the skin after squeezing the citrus "Yuko" produced by Kami-katsu.

ふんだんに使用した小麦の、甘くフルーティな風味と柔らかな口当たりが特徴。ビールが苦手な方でも飲みやすい仕上がりに。上勝特産の柑橘『柚香(ゆこう)』の搾汁後の皮を香りづけに使用しています。

## LAGER

Zero waste beer using non-standard sweet summer skin.

Refreshing sweet summer and floral hops weave a unique scent. The sweetness of malt, which is as gentle as honey, and the light bitterness of hops and citrus invite you to the next bite.

規格外品の甘夏の皮を使ったゼロ・ウェイストビール。爽やかな甘夏と、フローラルなホップがユニークな香りを織り成します。ハチミツのように優しいモルトの甘味と、ホップや柑橘の軽い苦味が次のひと口へと誘います。

## MORNING SUMMER

New England IPA with the image of refreshing summer sunshine. A blend of tropical hops and a refreshing yuzu scent, with a honey-like sweetness and a juicy finish with plenty of citrus.

爽やかな夏の日差しをイメージしたニューイングランドIPA。トロピカルなホップと爽やかな柚香の香りをブレンドし、蜂蜜のような甘みと、柑橘感たっぷりのジューシーな仕上がりに。

# NATURAL WINE

Natural wine is more of a concept than a well-defined category with agreed-upon characteristics. In its purest form, it is wine made from unadulterated fermented grape juice and nothing else.

ナチュラルワインとは、化学肥料・農薬を使わずに生産者が大切に育てたブドウを、ブドウ本来の美味しさをそのままワインにするために、余計なものは使わず自然酵母で発酵させて造られたワイン。

農園の風土や生産者の個性溢れる、味わい豊かなワインです。



## TODAY'S WINE

(glass / bottle)

本日のワイン (グラス/ボトル)

Glass グラス

¥750-

Bottle ボトル ASK FOR STAFF



vongo & anchor

COFFEE and DELICATESSEN