

Shibuya Botanical Garden Fureai

毎月第3日曜

Meat Free Day

ディナー限定メニュー



SOY MEAT

大豆ミートの オレンジソース和え ¥1,300

お肉を使わずにお肉っぽい食感を出しながら、完全植物性大豆ミートにオレンジソースを絡ませたご飯が進むプレートです。甘酸っぱいソースと野菜もよくあいます。



KEEMA CURRY

ハーブと木の実の ビーガンキーマカレー ¥1,200

フルーツを隠し味に入れた香味ペーストをキーマと合わせて頂く、混ぜて食べるカレーです。ハーブやナッツなどのアクセントがクセになります。

ミートフリーデーとは？

ポール・マッカートニー氏が提唱したミートフリーマンデーに共感して私たちが始めた活動です。週に1回菜食にトライすることで、地球環境や資源、動物の保護など、地球にもヒトにも優しい一歩になっていくかもしれません。ふれあい植物センターの美味しいベジタリアン料理でチャレンジしてみてください。



PIZZA

えびすトマトのピザ ¥660

渋谷区農園ハウス（ウパちゃん農園）で収穫した渋谷産トマト：えびすトマト（通称：エビトマ）を使用した、トマトが主役のピッツァ。渋谷産100%の自家製セミドライトマトやソースが決め手、渋谷産トマトの魅力を余すところなくお届けします。

※仕入れ状況により渋谷産以外のトマトを使用することもあります。

Shibuya Botanical Garden Fureai

Every 3rd Sundays

Meat Free Day

Dinner-only menu

What' s the Meat Free Day!?

This initiative was inspired by Paul McCartney' s "Meat Free Monday" campaign. By trying a plant-based meal just once a week, we can take a small step toward protecting the environment, natural resources, and animals — a choice that' s kind to both the Earth and ourselves. Give it a try with the delicious vegetarian dishes at the Fureai Botanical Center!



SOY MEAT

Soy Meat in Orange Sauce ¥1,300

A hearty, meat-free plate featuring 100% plant-based soy meat tossed in a tangy orange sauce. The sweet-and-sour sauce pairs beautifully with the vegetables too.



KEEMA CURRY

Vegan Herb & Nut Keema Curry ¥1,200

This mix-and-eat curry combines flavorful keema with a fragrant paste made with a hint of fruit for extra depth. Topped with herbs and nuts, it' s a dish with an addictive balance of aroma and texture.



PIZZA

EBISU Tomato Pizza ¥660

A pizza where the star is the Ebisu tomatoes — locally known as "Ebitoma" — harvested at Shibuya Ward's greenhouse farm (Upa-chan Farm).

※Please note: Tomatoes sourced outside of Shibuya may be used depending on availability.