Shibuya Botanical Garden Fureai

毎月第３日曜

Meat Free Day

ディナー限定メニュー

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。

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、完全植物性の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。

GREEN CURRY

ボタニカルグリーンカレー　¥1,600

ハーブを２段仕込みで入れたバーバルなVEGAN グリーンカレーに、特製のハーブライスを合わせた、食べて植物を感じることができるグリーンカレーです。

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ございます。

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.

GREEN CURRY

Botanical Green Curry ¥1,600

A deeply aromatic, vegan green curry crafted with a double infusion of herbs, perfectly paired with our signature herb rice. Experience the pure essence of nature and botanicals in every flavorful bite.

PIZZA

EBISU Tomato Pizza ¥660

A pizza where the star is the Ebisu tomates — 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.