

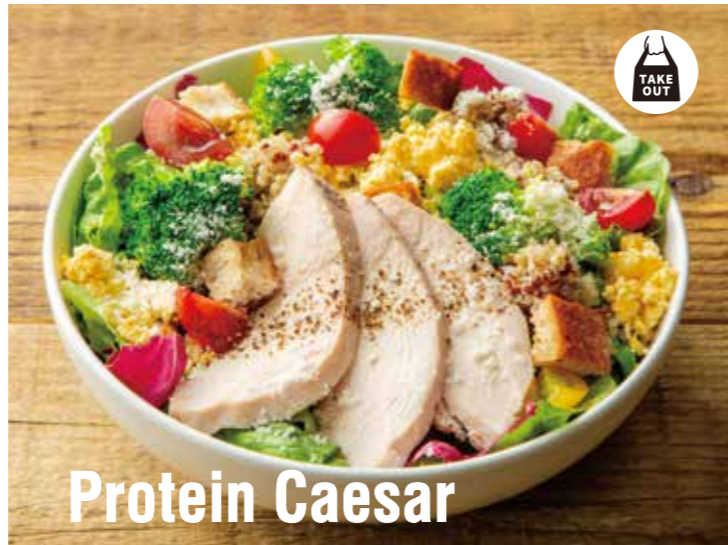
お食事のテイクアウトは容器代として、別途 30円 (税込) 頂戴します。  
30yen (incl. tax) will be added for the container in taking out.



## Farmer's COBB

**F1 Farmer's コブ 1,640 (incl. tax 1,804)**

ロメインレタス / ケール / トレビス / 季節のグリーン野菜 / サラダチキン / トマト / ブラックオリーブ / ミモザ (ゆで玉子) / モルタデッラ / アボカド / フェタチーズ / スモークサーモントラウト / オーガニックアガベドレッシング  
romaine lettuce / kale / radicchio / seasonal green vegetables / salad chicken / tomato / olive / egg mimosa / mortadella / avocado / feta cheese / smoked salmon trout / organic agave syrup dressing



## Protein Caesar

**F2 プロテインシーザー 1,490 (incl. tax 1,639)**

ロメインレタス / ケール / トレビス / 季節のグリーン野菜 / サラダチキン / トマト / ミモザ (ゆで玉子) / ブロッコリー / キヌア / クルトン / パルメザンチーズ / ブラックペッパー / アンチョビフィレ / ホームメイドシーザードレッシング  
romaine lettuce / kale / radicchio / seasonal green vegetables / salad chicken / tomato / egg mimosa / broccoli / quinoa / crouton / parmesan cheese / black pepper / anchovy fillet / home made caesar dressing



## Vitamin Charge

**F3 ビタミンチャージ 1,490 (incl. tax 1,639)**

ロメインレタス / ケール / トレビス / 季節のグリーン野菜 / 人参 / パプリカ / アボカド / ディル / アルファルファ / デュカ / トラウトサーモン / オレンジ / ブルーベリー / ジェノベーゼドレッシング  
romaine lettuce / kale / radicchio / seasonal green vegetables / carrot / bell pepper / avocado / dill / alfalfa / dukkah / salmon trout / orange / blueberry / genovese dressing



## Mushroom Brothers

**F4 マッシュルームブラザーズ 1,490 (incl. tax 1,639)**

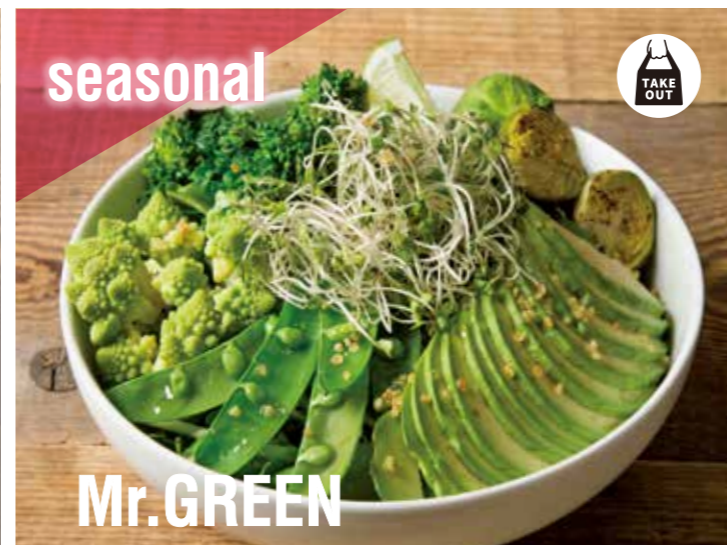
ロメインレタス / ケール / トレビス / 季節のグリーン野菜 / きのことせー / 赤玉ねぎピクルス / 大麦 / マッシュルーム / ソイチーズ / くるみ / MIX ビーンズ / ピーツ / ローズマリーバルサミコドレッシング  
romaine lettuce / kale / radicchio / seasonal green vegetables / sauteed mushroom / red onion pickles / barley / fresh mushroom / soy cheese / walnut / mixed beans / beets / rosemary balsamic dressing



## Love Coriander

**F5 ラブコリアンダー 1,540 (incl. tax 1,694)**

ロメインレタス / ケール / トレビス / 季節のグリーン野菜 / 海老 / サルサソース / オニオンスライス / トマト / アボカド / きゅうり / パクチー / ライム / コリアンダー / ドレッシング  
romaine lettuce / kale / radicchio / seasonal green vegetables / shrimp / salsa sauce / onion slices / tomato / avocado / cucumber / Coriander / lime / Coriander dressing



## Mr. GREEN

**F6 ミスターグリーン 1,490 (incl. tax 1,639)**

ロメインレタス / ケール / トレビス / 季節のグリーン野菜 / アボカド / ブロッコリースプラウト / 芽キャベツ / スナップエンドウ / ロマネスコ / 菜の花 / ジェノベーゼドレッシング  
romaine lettuce / kale / radicchio / seasonal green vegetables / avocado / broccoli sprouts / brussels sprouts / snap pea / romanesco broccoli / canola flower / genovese dressing

## SET MENU

**F20 SEASONAL SOUP SET**  
季節のスープセット +220 (incl. tax 242)

**F21 BAGUETTE SET**  
バゲットセット +220 (incl. tax 242)

**F22 SEASONAL SOUP & BAGUETTE SET**  
季節のスープ & バゲットセット +380 (incl. tax 418)

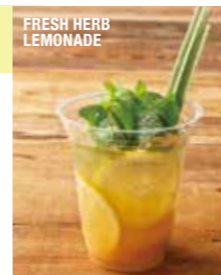


## LEMONADE < ICED >

**F23 FARMER'S LEMONADE**  
Farmer's レモネード 390 (incl. tax 429)

**F24 FRESH HERB LEMONADE**  
フレッシュハーブレモネード 490 (incl. tax 539)

**F25 EARL GREY TEA LEMONADE**  
アールグレイティーレモネード 450 (incl. tax 495)



## BEER

**F26 HEARTLAND BEER**  
SMALL BOTTLE  
ハートランド (小瓶) 650 (incl. tax 715)



※入荷状況や天候により内容が変更になる場合があります。※写真はイメージです。\*The ingredients might be changed due to the weather or delivery situation. \*The picture may vary from actual food.

🌱...Vegan Menu 「肉・魚・卵・乳製品」を一切使用せず、新鮮な野菜と穀物などの植物性食材のみで作ったメニューです。メニューの使用食材には動物性の成分を含んでおりませんが、当店では動物性食材自体の使用はございません。

AFRODE CLINIC

×

Mr. FARMER

豊富な食材でアプローチ  
さびないカラダづくり!  
腸内環境を整える!

👨🏻‍⚕️ ドクターズ コラボメニュー

食生活 × 予防医療  
「表参道スマートシティ化するプロジェクト」

## You are what you eat.

あなたが食べたもので身体と心はつくられます。死亡率を下げる薬はありませんが、死亡率を下げる食事はあります。人生の豊かさ、本当の意味での健康は薬だけでは手に入れないと思います。個々のライフスタイルに合わせ、具体的な数値で示す食事や運動指導では、ダイエットの結果を出すことはもちろん、おのずと生活習慣病リスクを軽減させ、健康を手に入れることができます。生活習慣を変える「ドクターズコラボメニュー」をお楽しみください。



道下 将太郎氏 監修 SHOTARO MICHISHITA

脳神経外科医  
環境宇宙航空医学認定医  
株式会社 Medical Wellness Partners CEO/CMO  
Afrode clinic 表参道 コンセプトドクター  
<https://www.recovery-afrode-clinic.art>

2015年 東京慈恵会医科大学卒業  
2017年 東京慈恵会医科大学大学院勤務 / 脳神経外科  
2017年 東京慈恵会医科大学大学院退局  
2019年 株式会社 Re.habilitation 創業  
2021年 AFRODE CLINIC 監修

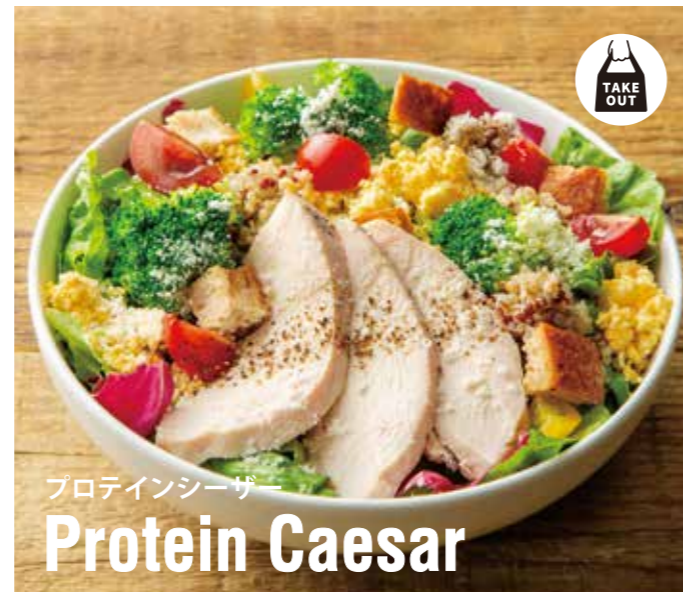


30yen(incl.tax) will be added for the container in taking out.  
 外带需支付30日元含税的容器费。お食事のテイクアウトは容器代として¥30(税込)を頂戴します。



Farmer's コブ  
**Farmer's COBB**

**F1 农夫科布沙拉 1,640 (incl.tax/含税1,804)**  
 长叶生菜 / 羽衣甘蓝 / 特雷维斯 / 时令绿色蔬菜 / 沙拉鸡肉 / 番茄 / 黑橄榄 / 含羞草(煮鸡蛋) / 熟香肠 / 鳄梨 / 菲达奶酪 / 烟熏三文鱼 / 有机龙舌兰酱  
 romaine lettuce / kale / radicchio / seasonal green vegetables / salad chicken / tomato / olive / egg mimosa / mortadella / avocado / feta cheese / smoked salmon trout / organic agave syrup dressing



プロテインシーザー  
**Protein Caesar**

**F2 蛋白质凯撒沙拉 1,490 (incl.tax/含税1,639)**  
 长叶生菜 / 羽衣甘蓝 / 特雷维斯 / 时令绿色蔬菜 / 沙拉鸡肉 / 番茄 / 含羞草(煮鸡蛋) / 西兰花 / 藜麦 / 油煎面包块 / 帕尔马干酪 / 黑胡椒 / 凤尾鱼片 / 自制凯撒酱  
 romaine lettuce / kale / radicchio / seasonal green vegetables / salad chicken / tomato / egg mimosa / broccoli / quinoa / crouton / parmesan cheese / black pepper / anchovy fillet / home made caesar dressing



ビタミンチャージ  
**Vitamin Charge**  
 Doctor's Collaboration  
 医生鉴定的菜单

**F3 维生素沙拉 1,490 (incl.tax/含税1,639)**  
 长叶生菜 / 羽衣甘蓝 / 特雷维斯 / 时令绿色蔬菜 / 人参 / 辣椒粉 / 牛油果 / 苜蓿 / 苜蓿 / 杜卡 / 鲑鱼三文鱼 / 橙子 / 蓝莓 / 热那亚酱  
 romaine lettuce / kale / radicchio / seasonal green vegetables / carrot / bell pepper / avocado / dill / alfalfa / dukkah / salmon trout / orange / blueberry / genovese dressing



マッシュルームブラザーズ  
**Mushroom Brothers**

**F4 蘑菇沙拉 1,490 (incl.tax/含税1,639)**  
 长叶生菜 / 羽衣甘蓝 / 特雷维斯 / 时令绿色蔬菜 / 炒蘑菇 / 腌红洋葱 / 大麦 / 蘑菇 / 大豆奶酪 / 核桃 / 混合豆 / 甜菜根 / 迷迭香巴萨米科酱  
 romaine lettuce / kale / radicchio / seasonal green vegetables / sauteed mushroom / red onion pickles / barley / fresh mushroom / soy cheese / walnut / mixed beans / beets / rosemary balsamic dressing Vegan Menu 素食菜单



ラブコリアンダー  
**Love Coriander**

**F5 爱香菜 1,540 (incl.tax1,694)**  
 长叶生菜 / 羽衣甘蓝 / 特雷维斯 / 时令绿色蔬菜 / 虾仁 / 沙司酱 / 洋葱切片 / 西红柿 / 番茄 / 鳄梨 / 黄瓜 / 香菜 / 酸橙 / 香菜酱  
 romaine lettuce / kale / radicchio / seasonal green vegetables / shrimp / salsa sauce / onion slices / tomato / avocado / cucumber / Coriander / lime / Coriander dressing



seasonal  
**Mr.GREEN**

**F6 绿色沙拉 1,490 (incl.tax/含税1,639)**  
 长叶生菜 / 羽衣甘蓝 / 特雷维斯 / 鳄梨 / 西兰花芽 / 小卷心菜 / 豌豆 / 罗曼斯科西兰花 / 时令绿色蔬菜 / 油菜 / 香蒜热那亚酱  
 romaine lettuce / kale / radicchio / seasonal green vegetables / avocado / broccoli sprouts / brussels sprouts / snap pea / romanesco broccoli / canola flower / genovese dressing

**SET MENU**

**F20 SEASONAL SOUP SET 时令汤套装 +220 (incl.tax/含税242)**

**F21 BAGUETTE SET 长棍面包套装 +220 (incl.tax/含税242)**

**F22 SEASONAL SOUP & BAGUETTE SET 时令汤和长棍面包套装 +380 (incl.tax/含税418)**

**LEMONADE <ICED> 柠檬水(冰)**

**F23 农夫的柠檬水 390 (incl.tax/含税429)**

**F24 新鲜香草柠檬水 490 (incl.tax/含税539)**

**F25 伯爵茶柠檬水 450 (incl.tax/含税495)**

**BEER 啤酒**

**F26 HEARTLAND BEER SMALL BOTTLE 心田(小瓶) 650 (incl.tax/含税715)**

\*The ingredients might be changed due to the weather or delivery situation. \*The picture may vary from actual food. <For customers with food allergies> 1.Please feel free to ask a member of staff for allergens. 2.Shrimps and crabs may be contained in the seafood ingredients we use at our restaurant. 3.Tolerance against allergen varies among individuals. Since our preparation and cooking process involves shared cookware and dishwasher, please be extra cautious if you react to a slight amount of allergen.  
 ※照片仅供参考。※根据进货情况及天气内容可能会有所变更。(担心食品过敏的顾客) 1. 有关过敏原的信息请咨询店员。2. 本店的海鲜料理中有时会放入虾、蟹。3. 过敏反应因人而异。本店使用相同的烹饪器具、洗净机器, 如对微量的物质也会产生过敏的顾客请注意。

**Vegan Menu 素食菜单**

Made with all plant-based ingredients including sauce & stocks without meat, fish, eggs, or dairy products. The Vegan menus are all made of plant-based ingredients, but we still have animal protein foods in our kitchen. 菜品中使用的食材不含动物成分, 但我们店使用含动物成分的食材。\*不使用“肉, 鱼, 蛋, 乳制品”, 用新鲜蔬菜和谷物等植物成分的食材制作的菜品。