



BURGER MENU

全てのハンバーガーにポテトが付きます。ハンバーガー単品 ¥100

FISH BURGER

地産地消にこだわり千葉県産の新鮮な白身魚を使用。
新鮮なお野菜たちも無農薬・減農薬にこだわった千葉県産の野菜を使用しています。



フィレオフィッシュ ~自家製豆乳タルタルソース~

- グリルフィッシュバーガー
GRILLED FISH BURGER ¥1,380
- フィレオフィッシュ
FILLET-O-FISH [自家製豆乳タルタルソース] ¥1,480
- スパイシーグリルフィッシュバーガー
SPICY GRILLED FISH BURGER ¥1,480
- HOTサルサフィレオフィッシュ
SALSA FILLET-O-FISH ¥1,580

100% PLANT BASE BURGER

大豆を除く27特定原材料不使用のプラントベースミートバーガーパティを使用。
植物性代替肉を一部のヴィーガンの方が食べるのではなく、美味しく、身体にも地球環境にも優しい植物性の安心安全なハンバーガー。



ザ・スタンダードバーガー

- ザ・スタンダード
THE · STANDARD BURGER ¥1,480
- Wチーズバーガー 2×CHEESE BURGER
CHEDDER CHEESE × MOZZARELLA CHEESE ¥1,680
- TERIYAKIチーズバーガー
TERIYAKI CHEESE BURGER ¥1,580
- アボカドサルサチーズバーガー
AVOCADO SALSA CHEESE BURGER ¥1,680

TOPPING + ¥150 + ¥200 + ¥250 + ¥600

- ハラペーニョ JALAPENO PEPPER
- グリルオニオン GRILLED ONION
- トマト TOMATO
- VEGAN チェダーチーズ VEGAN CHEDDER CHEESE
- VEGAN モッツアレラチーズ VEGAN MOZZARELLA CHEESE
- サルサソース SALSA SAUCE
- 自家製 豆乳タルタルソース HOMEMADE TARTAR SAUCE
- アボカド AVOCADO
- パティ追加 PLANTBASE PATTY



PARASOL BOWL MENU

*ライスをサラダに変更できます *CHANGE RICE TO SALAD



地ダコとマグロの
ポキボウル
AHIPOKI & OCTPUS BOWL
¥1,280



ガーリックシュリンプ
ボウル
GARLIC SHRIMP BOWL
¥1,380

SIDE MENU

- フィッシュ&チップス FISH & CHIPS ¥1,180
- ケイジャンポテト KEIJAN POTATO ¥680
- フライドポテト FRIED POTATO ¥480

SET MENU DRINKS

- コーヒー COFFEE (ICE / HOT) / 紅茶 TEA (ICE / HOT) /
- コカ・コーラ COCA-COLA / コカ・コーラ0 COCA-COLA ZERO /
- ドライ・ジンジャーエール [辛口] GINGER ALE / ウーロン茶 OOLONG TEA ¥300
- オレンジジュース 100% ORANGE JUICE / パイナップルジュース 100% PINEAPPLE JUICE ¥400
- 生ビール CARLSBERG (DRAFT) ¥500



PARASOL ORIGINAL ACAI BOWL



季節のアサイーボウル
SEASONAL ACAI BOWL

⑤ ¥900 ④ ¥1,480 ③ ¥1,980

- ココナッツグラノーラ ● バナナ ● ブルーベリー
- 季節のフルーツ ● 有機ココナッツ
- ブラックチアシード ● ハチミツ

季節によりトッピングのフルーツが変わります



トロピカルサンライズボウル
TROPICAL SUNRISE BOWL

⑤ ¥900 ④ ¥1,480 ③ ¥1,980

- ココナッツグラノーラ ● マンゴー ● パイナップル
- ゴジベリー ● 有機ココナッツ
- ハワイアン生蜂蜜 ● ハチミツ



カカオホリックボウル
CACAO HOLIC BOWL

⑤ ¥800 ④ ¥1,380 ③ ¥1,880

- カカオナッツグラノーラ ● バナナ ● カカオニブ
- ビーナッツバター ● ヌテラ ● ハチミツ

CUSTOM ACAI BOWL Make it yourself

STEP 1 サイズをお選びください。
CHOOSE YOUR SIZE

④ ¥800 or ③ ¥1,200

STEP 2 お好きなグラノーラをお選びください。
CHOOSE YOUR GRANOLA

ココナッツグラノーラ COCONUT GRANOLA or カカオナッツグラノーラ CACAO NUTS GRANOLA
+¥150 W ダブル +¥100 グラノーラなし

STEP 3 トッピング欄よりお選びください。
CHOOSE YOUR TOPPING

+¥100 有機ココナッツ COCONUT 有機ゴジベリー GOJI BERRY 有機カカオニブ CACAO NIBS 有機ヘンプシード HEMP SEEDS 有機チアシード CHIA SEEDS ブルーベリー BLUEBERRY

+¥200 バナナ BANANA パイナップル PINEAPPLE マンゴー MANGO 今月のおすすめトッピング SEASONAL SPECIAL ヌテラ NUTELLA ビーナッツバター PEANUT BUTTER ハワイアン生蜂蜜 HAWAIIAN HONEY

STEP 4 シロップをお選びください。
CHOOSE YOUR SYRUP

はちみつ HONEY or アガベシロップ AGAVE SYRUP +¥50

COMPLETE!!

完成! あなただけのオリジナル ACAI BOWL の完成!!



DRINK MENU

SMOOTHY

- ベリー・ベリースムージー BERRY SMOOTHY ¥600
- トロピカル・サンライズスムージー TROPICAL SUNRISE SMOOTHY ¥600
- アサイースムージー ACAI SMOOTHY ¥850

COFFEE & TEA

- 紅茶 TEA (ICE) / (HOT) ¥400
- プランテーション アイスティー PLANTATION ICE TEA ¥500
- オリジナルドリップコーヒー ORIGINAL COFFEE (ICE) / (HOT) ¥400
- カフェオレ CAFÉ AU LAIT (ICE) / (HOT) ¥500

- ココナッツカフェオレ COCONUT CAFÉ AU LAIT
- マカダミアナッツカフェオレ MACADAMIANUTS CAFÉ AU LAIT
- 塩キャラメルカフェオレ SALTED CARAMEL CAFÉ AU LAIT
- ロースト・ヘーゼルナッツカフェオレ ROASTED HAZELNUTS CAFÉ AU LAIT (ICE) / (HOT) ¥550

ソイミルク
変更
CHANGE TO
SOYMILK
+¥50

SOFT DRINKS

- コカ・コーラ COCA-COLA
- ジンジャーエール GINGER ALE
- ウーロン茶 OOLONG TEA ¥400
- アップルジュース 100% APPLE JUICE
- オレンジジュース 100% ORANGE JUICE
- パイナップルジュース 100% PINEAPPLE JUICE
- グアバジュース GUAVA JUICE
- マンゴージュース MANGO JUICE ¥500

ALCOHOL

- 【夏季限定】カールスバーグ〈生〉 CARLSBERG 〈DRAFT〉 ¥600
- コロナ〈ボトル〉 CORONA 〈BOTTLE〉 ¥700
- 今月のクラフトビール MONTHLY GUEST BEER ASK
- ノンアルコールビール〈オールフリー〉 NON-ALCOHOLIC BEER 〈ALL FREE〉 ¥500
- ハイボール〈ジム・ビーム〉 HIGHBALL ¥500