EST.2003

GRAND MENU

私たちのおいしさの秘訣はふたつ。
素材にこだわり、とことん丁寧につくること。
そして、安心な食事を皆様にお届けすること。
今日も、おいしいハンバーガーをお作りします。

TOWER BURGER
タワーバーガー
¥3,390（税込）

VILLAGE VANGUARD DINER

WAGYU CLASSIC BURGER

各種 ダブル和牛パティ　+¥770（税込）
各種 トリプル和牛パティ　+¥1,540（税込）

[数量限定] 究極のクラシックバーガーをお届けします。「素材本来のおいしさを！」使用する食材すべて無添加にこだわりました。
専用米粉バンズ使用。和牛パティ 150g

和牛クラシックバーガー
¥1,990（税込）

和牛クラシックアボカドバーガー
¥2,190（税込）

和牛クラシックベーコンチーズバーガー
¥2,390（税込）

BURGER

各種 ダブルパティ　+¥440（税込）
各種 トリプルパティ　+¥880（税込）

ブリオッシュバンズ使用。ビーフパティ 90g。

ペッパー＆チェダーメルトバーガー
¥1,990（税込）

アボカドのりワサビバーガー
¥1,890（税込）

W チーズバーガー
¥2,290（税込）

エビアボカドバーガー
¥1,890（税込）

アボカドチーズバーガー
¥1,790（税込）

メキシカンバーベキューバーガー
¥1,790（税込）

チリチーズバーガー
¥1,790（税込）

テリヤキベーコンエッグバーガー
¥1,690（税込）

チーズバーガー
¥1,590（税込）

ハンバーガー
¥1,390（税込）

＋TOPPING

トマト	＋¥55（税込）
エッグ	＋¥110（税込）
ハラペーニョ	＋¥110（税込）
ベーコン	＋¥165（税込）
スライスチーズ	＋¥220（税込）
メルトチーズ	＋¥275（税込）
アボカド	＋¥275（税込）
パティ	＋¥440（税込）
和牛パティ	＋¥770（税込）

和牛パティは和牛バーガーにのみトッピングできます。

＋SET

ドリンクメニューから、お好きなドリンクをお選びください。
※SET ポテトは手割りポテトのみになります。量は 100g（3 個～ 4 個）です。

A
手割りポテト＆
ソフトドリンク Rサイズ
＋¥490（税込）
＋¥110（税込）で、ソフトドリンクを
L サイズに変更できます。

B
手割りポテト＆
シェイク or
プレミアムソフトドリンク
＋¥590（税込）
ビール以外のアルコールは、こちらの
セット価格でご利用いただけます。

C
手割りポテト＆
生ビール
＋¥690（税込）

OTHERS

サラダは、各種セットにできます。

カリフォルニアコブサラダ
¥1,090（税込）

エビアボカドサラダ
¥1,190（税込）

※小学生以下対象

KIDS PLATE
キッズバーガープレート
¥890（税込）

バーガー / 手割りポテト
ナゲット / ゼリー / キャンディー
ソフトドリンク R サイズ
※ドリンクはソフトドリンクメニュー
からお選びください。
※＋¥110（税込）でシェイクに
変更できます。

SIDE MENU

手割りポテト
¥590（税込）

シューストリングポテト
¥590（税込）

フレンチフライ
¥590（税込）

ワッフルポテト
¥590（税込）

自家製ピクルス
¥640（税込）

ビアバッターオニオンリング
¥640（税込）

国産チキンナゲット
¥640（税込）

ケイジャンフライドチキン
¥640（税込）

SAUCE
ソース

お好みでソースを追加できます。

チーズソース

BBQソース

チリソース

各¥110（税込）

SOFT DRINK

Rサイズ ¥390（税込）
Lサイズ ¥490（税込）

COLA
ペプシコーラ

ORANGE
100%オレンジジュース

OOLONG TEA
ウーロン茶

GINGER ALE
ジンジャーエール

MELON SODA
メロンソーダ

ORGANIC COFFEE
オーガニックコーヒー（ICE / HOT）

ORGANIC TEA
オーガニックティー（ICE / HOT）

SPARKLING WATER
スパークリングウォーター

PREMIUM SOFT DRINK

各 ¥590（税込） ※R サイズのみのご提供になります。

オリジナル クラフトコーラ

10 種類のスパイスとレモン・
不知火果汁などを加えた
爽やかさを感じられるコーラです。

オリジナル クラフトジンジャーエール

京都産の無農薬生姜と
シナモンも香る大人向けの
ジンジャーエールです。

オリジナル レモネード

人工香料・人工甘味料不使用。
甘味を抑えたフレッシュな
レモネードです。

SHAKE

各 ¥590（税込）

濃厚バニラ

濃厚チョコレート

濃厚抹茶

ALCOHOL

他にもカクテルなどのお酒もご用意しております。お気軽にスタッフにお尋ねください。

アサヒプレミアム生ビール
熟撰
じゅくせん

生ビール

¥740（税込）

お店が選んだプレミアム。
一杯目の感動が、二杯目も色あせない。
上質な香りと、深い味わい。
ビールを愛するお客様の声を聞きながら、
熟撰は、原材料・仕込み・長期熟成にこだわり、生まれました。

オリジナルレモンサワー

レモンをまるごとすりおろした
ような贅沢な果実感

¥590（税込）

ティーチャーズハイボール

「スモーキーにして、爽やか。」
ブレンデッドスコッチの王道

¥590（税込）

※各商品のアレルギー情報については、スタッフまでお問い合わせください。

SIDE MENU

HOMEMADE POTATOES

手割りポテト

¥590 (税込)

SHOESTRING POTATOES

シューストリングポテト

¥590 (税込)

FRENCH FRIES

フレンチフライ

¥590 (税込)

WAFFLE POTATOES

ワッフルポテト

¥590 (税込)

BEER BATTER ONION RING

ビアバッターオニオンリング

¥640 (税込)

CHICKEN NUGGET

国産チキンナゲット

¥640 (税込)

HOMEMADE PICKLES

自家製ピクルス

¥640 (税込)

CAJUN FRIED CHICKEN

ケイジャンフライドチキン

¥640 (税込)

SAUCE

ソース

お好みでソースを追加できます。

チーズソース

BBQソース

チリソース

各¥110 (税込)

※各商品のアレルギー情報については、スタッフまでお問い合わせください。

ヴィレッジヴァンガードダイナーの新たな挑戦

素材にこだわり、シンプルな原料だけでとことん丁寧につくったものには私たちの舌に、脳に、心に響くおいしさがある。
そう信じて、化学調味料・合成保存料・合成着色料・合成香料を使用しない方針のもと、食材の見直しを進めています。

素材のこだわり

パティ

牛肉 100% 希少部位ミスジを含む、適度にサシが入ったショルダークロッドを使用。お肉の挽き方を工夫することでジューシーでありながら食べやすいパティを実現しました。
[保存料、化学調味料不使用]

バンズ

パティとの相性を考えて作り上げた天然酵母のオリジナルブリオッシュバンズ。バターと卵をふんだんに使用することで、適度な甘みと口どけの良い食感を実現しました。
[イーストフード不使用][ショートニング・マーガリン等、合成油脂不使用][乳化剤・V.C・着色料・酸化防止剤不使用]

ベーコン

本物のベーコンの製法はいたってシンプル。豚肉を塩漬けにして燻製するだけでおいしく仕上がります。
[着色料・発色剤、不使用][保存料、化学調味料不使用][保水材、結着剤不使用]

チーズ

ハンバーガー・ライスにはチーズ本来の風味にこだわったナチュラルチーズを使用。自然に発酵・熟成させたチェダースライス、レッドチェダーシュレッド、ミックスシュレッドを使用しています。
[乳化剤・セルロース・保存料、不使用]　※妊娠中の方はお控えください

野菜

毎朝八百屋さんから届く新鮮野菜をお店でカット。熟度管理を徹底したアボカドや、シャキッとしたレタス、バランスを考えて選んだ小さめトマトに、 厚めにカットしたレッドオニオンなど。野菜の厚みや挟む位置にもこだわります。

手割りポテト

冷凍保存を一切せず、じゃがいもを蒸して、お店で手で割り、揚げることでホクホクした食感を実現しました。素材のおいしさを感じてほしいから、あえて味付けせずにご提供しています。

揚げ油

ミックスしていない 100% コーン油を使用。油切れも良く、サクッと軽い揚げあがりだから、胃もたれの心配もありません。
[消泡剤・シリコーン樹脂不使用][酸化防止剤、トコフェロール類不使用]

キッズバーガー

小さくたって本物の美味しさを。キッズパティにはお子様が食べやすいように国産牛肉と国産豚肉の合い挽きを使用。ナチュラルな手割ポテト、国産チキンナゲットを添えてご用意しています。
パティ [保存料、化学調味料不使用] バンズ [イーストフード不使用][ショートニング・マーガリン等、合成油脂不使用][保存料不使用] チーズ [乳化剤・セルロース・保存料、不使用]

シェイク

濃厚でリッチな味わいのグラスフェッドミルクを使用し、甘味に頼らなくてもおいしいシェイクをおつくりしています。
[合成甘味料・合成香料不使用]

パンケーキ

パンケーキ職人の資格を持つ者しか焼くことを許されないふわふわ食感のパンケーキ。
安心できる素材だけでおつくりしています。
[安定剤・アルミ、不使用][ショートニング・マーガリン等、合成油脂不使用]

歴史を知る

私たちの誕生秘話、ハンバーガーの起源、
今日から使えるハンバーガー豆知識。

こだわりを知る

おいしさの秘密はたったひとつ。
素材にこだわりとことん丁寧につくること。

アレルギー情報

ご提供する料理は完全なアレルギー対応
メニューではございませんので
ご留意ください。