

『室戸たっぷり野菜どんぶり』

Muroto Vegetable Tempura



材料：季節の野菜、しょうゆ
(アルコールフリー)、昆布だ
し、きび砂糖、小麦粉

Ingredients: Seasonal
vegetables, Alcohol-Free Soy
Sauce, Konbu Kelp Stock,
Cane Sugar, Flour

¥2000

(税込み)

『ネギたっぷり Kitsune ドン!』

Green Onion Kitsune Rice Bowl

材料：油揚げ、細ネギ、オリ
ブオイル、しょうゆ (アルコ
ールフリー)、昆布だし、片栗粉

Ingredients: Fried Tofu,
Green Onion, Olive Oil,
Alcohol-Free Soy Sauce,
Konbu Kelp Stock, Potato
Starch



¥1600

(税込み)

『サラダ焼きそば』

Vegetarian Fried Noodle Salad



材料：焼きそば麺、オリーブ
オイル、フレッシュサラダ (季節
により異なる：キャベツ、レタ
ス、玉ねぎ、にんじん、きゅう
りなど) 塩

Ingredients: Yakisoba
Noodles, Olive Oil, Fresh
Salad (Seasonal Vegetables:
Cabbage, Lettuce, Onion,
Carrot, Cucumber, etc.), Salt

¥1500

(税込み)



ヴィーガン ポリシー (サンフィッシュまんぼう)

Muroto Vegan Accommodation Policy (Sun Fish Manbow)

①当店は一般調理も行うため、ヴィーガン専用厨房を分けていません。
This shop does not have a separate kitchen exclusively for vegan food--
all dishes are prepared in the same space.

②だし汁にも動物性や魚介類のものは使用していません。
No animal or seafood products are used in this shop's broth.

③調理器具は一般調理と同じものを使用しています。
The same utensils are used to prepare both general and vegan cooking.

④調理器具はきれいに洗浄してから使用しています。
All cooking utensils are cleaned thoroughly before use.

⑤食器は一般メニューと同じものを使用します。
Utensils provided are the same as the general menu.

⑥コンタミネーション（異物混入）が発生しないよう最大限努力していますが、混入の可能性はございます。
This shop takes care to prevent cross contamination of vegan and
general cooking, but there is a possibility of it.

⑦当店はお店として第三者機関によるヴィーガン認証は受けておりません。
This shop has not received vegan certification from any third party.

⑧当店は白砂糖を使用しています。
This shop uses white sugar.

⑨当店が使用しているヴィーガンマークは「ヴィーガンも高知家」独自のロゴ
です。
The vegan mark used by our shop is the original logo of “Vegan mo
Kochike.