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。

WAGYU CLASSIC
和牛クラシックバーガー
¥1,990 (税込)

WAGYU CLASSIC AVOCADO
和牛クラシックアボカドバーガー
¥2,190 (税込)

WAGYU CLASSIC BACON CHEESE
和牛クラシックベーコンチーズバーガー
¥2,390 (税込)

PREMIUM BURGER

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

ヴィレッジヴァンガードダイナーを代表するハンバーガー６種類です。プレミアムなハンバーガーをご堪能下さい。
ブリオッシュバンズ使用。ビーフパティ 90g。

PEPPER & CHEDDAR MELT
ペッパー&チェダーメルトバーガー
¥1,990 (税込)

AVOCADO LAVER
アボカドのりワサビバーガー
¥1,890 (税込)

W CHEESE
Wチーズバーガー
¥2,290 (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。

MEXICAN BBQ
メキシカンバーベキューバーガー
¥1,790 (税込)

CHILI CHEESE
チリチーズバーガー
¥1,790 (税込)

TERIYAKI BACON EGG
テリヤキベーコンエッグバーガー
¥1,690 (税込)

＋SET

別紙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）

AVOCADO CHEESE
アボカドチーズバーガー
¥1,790（税込）

GORGONZOLA BACON
ゴルゴンゾーラベーコンバーガー
¥1,890（税込）

SHRIMP AVOCADO
エビアボカドバーガー
¥1,890（税込）

PINEAPPLE BBQ
パイナップルバーベキューバーガー
¥1,690（税込）

CHEESE
チーズバーガー
¥1,590（税込）

HAMBURGER
ハンバーガー
¥1,390（税込）

SALADS

各種セットにできます。

CALIFORNIA
COBB SALAD
カリフォルニアコブサラダ
¥1,090（税込）

SHRIMP
AVOCADO SALAD
エビアボカドサラダ
¥1,190（税込）

KIDS

※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。

＋TOPPING

トマト	＋¥55（税込）
エッグ	＋¥110（税込）
パイナップル	＋¥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。

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)

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。