



GRAND MENU

WIRED とは、 「つながる」ということ。

人と人を、人と自然を。
過去と今、そして、未来を。

食材本来のおいしさを引き出したメニューで、
お客さまの健やかな生活に寄り添いたい。
それが WIRED KITCHEN の想いです。

1 人でも 2 人でも皆でも。
朝でも昼でも夜でも。
どんな時でも、お客さまの居場所になれるように。



Full Moon Gathering, Ko-Phangan Island, Thailand 05:54 12.31.2001 / photo by Kei Taniguchi

地球上のあらゆる動物の中で、
調理をしたり、
誰かと一緒に食べたりするのは、
僕たち人間だけなんだって。

おばあちゃんやお母さんから受け継いだ
その土地や、その季節のめぐみを
調味する知恵やレシピ。

そして、食卓を囲んで食事をいただく。
誰かと一緒にごはんを食べると
なんだか会話が弾むね。

もしかしたら、わたしたちの人生は
誰と、いつ、どこで、何を、
どのように食べるかで
育まれていくのかもしれない。

これまでも、これからも。



おいしいこだわり

WIRED KITCHEN では、おいしさはもちろん
お客様の健康と未来のためにできることに取り組んでいます。



環境のために
できることから。



生産者さんの
愛情がこもった
食材たち。



7つの
無添加の約束。



7つの無添加の約束。

食材本来のおいしさを楽しんでいただくために、下記の添加物を使用しない「7つの約束」に基づいた良質で安心安全なメニューをご提供いたします。



01 旨味調味料

下記の旨味調味料は使用していません。

アミノ酸系、グルタミン酸ナトリウム



05 発色剤

下記の発色剤は使用していません。

亜硝酸ナトリウム、硝酸カリウム



02 人工甘味料

下記の人工甘味料は使用していません。

サッカリン Na、アスパルテーム、アスパラギン酸、アセスルファム K、スクラロース



06 漂白剤

下記の漂白剤は使用していません。

亜塩素酸ナトリウム、次亜塩素酸ナトリウム、亜硫酸ナトリウム、二酸化硫黄



03 保存料

下記の保存料は使用していません。

ナイシン、ソルビン酸、安息香酸、安息香酸ナトリウム



07 日持ち向上剤

下記の日持ち向上剤は使用していません。

グリシン



04 着色料

下記の着色料は使用していません。

クチニール色素、二酸化チタン、タール色素
赤色 2 号 / 赤色 3 号 / 赤色 40 号 / 赤色 102 号
赤色 104 号 / 赤色 105 号 / 赤色 106 号
黄色 4 号 黄色 5 号 / 緑色 3 号 / 青色 1 号 / 青色 2 号

暮らしに役立つ情報を掲載

「7つの無添加の約束」の詳細はこちらのQRコードを読み取りください。



生産者さんの愛情がこもった食材たち。

おいしさとやさしさにこだわって、三世代で楽しめるメニューと食材をご用意しました。



環境のためにできることから。



フードロス削減

おいしく食べ切れる量をご提供したいので、「ごはん少なめ」などお気軽にお声がけください。

ハンバーグ HAMBURG STEAK

噛んだ瞬間に溢れる肉汁、脂身の甘みと赤身の旨みをお楽しみください。



チーズ on ロコモコ ライスプレート

Cheese Loco Moco Rice Served
with a Sunny-side Up Egg

¥1,650 (税込 ¥1,815)

チェダーチーズを乗せた“とろ〜り”
とろけるチーズロコモコ。

サニーサイド ロコモコライスプレート

Loco Moco Rice Served
with a Sunny-side Up Egg

¥1,550 (税込 ¥1,705)

人気のハンバーグとコクが
引き立つ特製デミグラスソースの
Hawaiianライスプレート

和風おろしハンバーグ ライスプレート

Hamburg Steak with Grated
Japanese Radish and Ponzu Sauce

¥1,550 (税込 ¥1,705)

人気のハンバーグライスを和風
仕立てに。まる搾り柚子果汁で
香り立つ味わいのおろしポン酢で
さっぱりと仕上げました。

テッパン TEPPAN



ネギ塩“鉄板”ロースカツライス

Pork cutlet bowl with green onion and salt

¥1,500 (税込 ¥1,650)

ネギ塩の爽やかさがロースカツに寄り添う、
鉄板仕上げの“ごちそう”ライス。



モチコチキンの“鉄板”ジャンバラヤ

Mochiko Chicken Jambalaya

¥1,500 (税込 ¥1,650)

トマトソースの甘み、ケイジャンの刺激、
モチコチキンの旨み。
“ジュージュ”鉄板で混ぜて楽しいミックスプレート。



アレルギー情報はこちらをご覧ください。

ライスボウル RICE BOWL



ネギトロ ON-TAMA ライスボウル

Fresh Tuna Rice Bowl
w/soft-boiled Egg

¥1,170 (税込 ¥1,287)

アボカド 2倍増量

¥1,270 (税込 ¥1,397)

海苔の佃煮ソースを使った
WIRED オリジナル
ネギトロ丼。

スパム×EGG ライス

Spam & Egg Rice Bowl

¥1,170 (税込 ¥1,287)

無塩せきスパムの程よい塩気と
「とろエッグ」。
シンプルなのに、なぜか無性に
食べたくなるヤツです。



7色のレインボータコライス

Rainbow Taco Rice Bowl

¥1,270 (税込 ¥1,397)

アボカド 2倍増量

¥1,370 (税込 ¥1,507)

14種のスパイスを使用した
TACOミートにチェダーチーズや
アボカド、野菜を7色に盛り付けて。

鶏ひき肉とバジルの ガパオライス

Gapao Rice Bowl

¥1,170 (税込 ¥1,287)

パクチー 2倍増量

¥1,270 (税込 ¥1,397)

こだわりのオイスターソースを使った
鶏ひき肉の特製バジル炒めご飯。

パスタ PASTA



四万十ポークベーコンのカルボナーラ

Shimanto Pork Bacon Carbonara

¥1,270 (税込 ¥1,397)

ナチュラルチーズに高知県産こだわりベーコンを加えた旨みたっぷりのカルボナーラです。

WIRED KITCHEN ナポリタン

WIRED KITCHEN Neapolitan

¥1,270 (税込 ¥1,397)

WIRED特製ナポリタン。甘みと香ばしさが重なる、気取らないごちそうパスタ。

TOPPING

目玉焼き Fried Egg **+¥100**
(税込 ¥110)

サンドウィッチ&ピザ SANDWICHES & PIZZA



クラシック ロースカツサンド ¥1,170
Classic Pork Loin Cutlet Sandwich (税込 ¥1,287)

サクッとロースカツをふんわりパンで包んだ、懐かしい味わいのクラシックサンドウィッチ。



スモーキーベーコン&スウィートコーンピザ ¥890
Shimanto Pork Bacon & Sweet Corn Pizza (税込 ¥979)

ベーコンのスモーク感にコーンの甘さが加わる、ほっとする組み合わせ。



アレルギー情報はこちらをご覧ください。

サラダ SALAD



WK The 海老コブサラダ

THE Cobb Salad with Shrimp

¥ 1,080 (税込 ¥1,188)

海老、アボカド、卵、4種のお豆など具沢山サラダ。人参ベースのオリジナルコブドレッシングをよく混ぜて召し上がれ。

サイドディッシュ

SIDE DISH



スイートチリ&サワー フライドポテト

¥670
(税込 ¥737)

Fried Potatoes with Sweet Chili & Sour Cream

醗酵クリームと、WIRED 特製スイートチリソースを絡めたフライドポテト。



プリプリ海老と彩り豆の シトラスセビーチェ

¥670
(税込 ¥737)

Plump shrimp and colorful bean citrus ceviche

レモンとパクチーで爽快に！海老と彩り豆のWK 流スパイシーマリネ。



チリコンビーンズポテト

¥690
(税込 ¥759)

Chili con beans and potatoes

チリコンミートのパンチカでポテトが覚醒する、WIRED スタイルなサイドメニューです。



チキンナゲット&ハッシュポテト

¥690
(税込 ¥759)

Chicken Nuggets & Hashed Potatoes

こだわりのナゲットとハッシュポテト。



クリーミークラムチャウダー

¥550
(税込 ¥605)

Creamy Clam Chowder

人参の甘みと強すぎないアサリの旨味をクリーミーなスープに閉じ込めました。



塩こうじモチコチキン

¥670
(税込 ¥737)

Mochiko Chicken marinated in Salt Koji

塩こうじに漬け込んだチキンを餅粉(モチコ)の衣でカリッと揚げたハワイアンな唐揚げです。



サルサミートナチョス

¥900
(税込 ¥990)

Salsa Meat Nachos

チップスに自慢のタコスミートで仕上げたチーズ焼きをたっぷり付けて召し上がれ。



トルティーアチップス w/サルサソース

¥550
(税込 ¥605)

Tortilla chips with salsa sauce

【つつい手が伸びる】は実証済。チップスにサルサソースをたっぷり！

SWEETS WAFFLE

スウィートワッフル

全粒粉を配合した風味豊かで香ばしいワッフルです。
羽根つきの食感もお楽しみください。



苺ベリー&ベリーワッフル **¥1,090**
Strawberry & Berry Waffle (税込 ¥1,199)
ハーフサイズ **¥870**
(税込 ¥957)

苺とMIXベリーの甘みと酸味が心地よく重なる、見た目もかわいいワッフル。

チョコ&バナナワッフル **¥1,090**
Chocolate & Banana Waffle (税込 ¥1,199)
ハーフサイズ **¥870**
(税込 ¥957)

チョコのコクとバナナの甘さがとろっと溶け合う、幸せワッフル。キャラメリゼしたバナナを添えて。

デザート DESSERT



プリンとバニラのアフォガート **¥690**
Pudding Affogato (税込 ¥759)

プリン×バニラ×エスプレッソ。
ひと口ごとに甘さがほのけるごほうび。



クラシックNYチーズケーキ **¥870**
Classic NY Cheesecake (税込 ¥957)

ひと口で広がるクリーミーなコクが心地よいチーズケーキにベリーのソースを添えて…



チョコレートブラウニー & アイスクリーム **¥780**
Chocolate Brownie & Ice Cream (税込 ¥858)

しっとり仕上げたチョコレートケーキ。甘さと香りがふわっと広がる、定番だけど特別な組み合わせ。



クリーミーSOYティラミス **¥780**
Creamy Soy Tiramisu (税込 ¥858)

豆乳のやさしい甘みが染みわたる、ふわっと軽いティラミスです。卵や乳製品は使用していません。

セットドリンク ~16:00

+¥250
(税込 ¥275)

コーヒー HOT / ICED / ティー HOT / ICED
ルイボス HOT / ICED / オレンジジュース
アップルジュース / ペプシコーラ
Coffee / Tea / Rooibos / Orange Juice
Apple Juice / Pepsi Cola

+¥350
(税込 ¥385)

クラフトジンジャーエール
カフェラテ HOT / ICED
+¥50 (税込 ¥55)
ミルクを【オーツミルク】に変更可能です。
Craft Ginger Ale / Pepsi Cola / Cafe Latte

ORIGINAL DRINK

オリジナルドリンク



LEMONレモンスカッシュ ¥760
LEMON Squash (税込 ¥836)

皮ごとすり下ろしたレモンピューレをたっぷり使用。

ミントライムスカッシュ ¥760
Mint Lime Squash (税込 ¥836)

ミントとライム香る爽快スカッシュ。

ベリーとブドウのMIXジュース ¥760
Mixed Berry & Grape Juice (税込 ¥836)

ベリーと柑橘。飲みやすく甘酸っぱい味わい。

KAWAGOE MATCHA LATTE

河越抹茶ラテ

狭山茶の原点ともいわれる旧河越領内の茶園の茶葉使用。
まろやかな甘味とコクのある味わい深い抹茶です。



**河越抹茶の
ホットラテ**
Hot Kawagoe Matcha Latte
¥660 (税込 ¥726)

**河越抹茶の
アイスクリームラテ**
Kawagoe Matcha
Ice Cream Latte
¥690 (税込 ¥759)

CHOCOLATE MILK

チョコレートミルク

良質なカカオ豆を使用したご褒美ドリンクです。



ホットチョコレート
Hot Chocolate Latte
¥660 (税込 ¥726)

アイスチョコレート
Iced Chocolate Latte
¥690 (税込 ¥759)

コーヒー COFFEE

ドリップコーヒー Drip Coffee HOT / ICED ¥500
(税込 ¥550)

ブラジル・グアテマラ・エチオピア 3つの農園のコーヒーを
ブレンドした優しいコクのあるコーヒー。

カフェラテ Cafe Latte HOT / ICED ¥550
(税込 ¥605)

+¥50 (税込 ¥55) ミルクを【オーツミルク】に変更可能です。

カプチーノ Capuccino HOT ¥550
(税込 ¥605)

+¥50 (税込 ¥55) ミルクを【オーツミルク】に変更可能です。

エスプレッソ Espresso HOT ¥370
(税込 ¥407)

ティー TEA HOTはポットでのご提供になります。

ピュアベルガモットアールグレイ HOT ¥660
Pure Bergamot Earl Gray (税込 ¥726)

ダージリン Darjeeling HOT ¥600
(税込 ¥660)

ルイボス Rooibos HOT ¥660 ICED ¥500
(税込 ¥726) (税込 ¥550)

アイ스티ー Iced Tea ¥500
(税込 ¥550)

柚子ほうじ茶 Yuzu Houjicha HOT ¥660
(税込 ¥726)

フロート FLOAT



コーヒーフロート
Coffee float
¥640 (税込 ¥704)

ティーフロート
Tea float
¥640 (税込 ¥704)

コーラフロート
cola float
¥640 (税込 ¥704)

ジュース&ソーダ JUICE & SODA

クランベリージュース Cranberry Juice ¥600
(税込 ¥660)

マンゴージュース Mango Juice ¥600
(税込 ¥660)

オレンジジュース Orange Juice ¥550
(税込 ¥605)

アップルジュース Apple Juice ¥550
(税込 ¥605)

ペプシコーラ Pepsi Cola ¥550
(税込 ¥605)

クラフトジンジャーエール Craft Ginger Ale ¥660
(税込 ¥726)



アレルギー情報はこちらをご覧ください。

蔵ハイ 柚子&山椒 KURA-HI

蔵の本格米焼酎でブレンド。美味しさと手作りにこだわった、香料・着色料不使用の本格耐ハイ。旨みたっぷりの酒粕で造った本格米焼酎を使用し、ゆず本来のフレッシュな香りが広がります。



蔵ハイ サワー **¥600**
Kura Hi Sour (税込 ¥660)

高知県産ゆず果汁と山椒をピリッと効かせたサワー。

蔵ハイ 塩サワー **¥620**
Kura Hi Salt Sour (税込 ¥682)

蔵ハイサワーに、まろやかな天日干し塩をプラス。

ゆずパクティ **¥700**
Yuzu & Coriander (税込 ¥770)

蔵ハイサワー × 紅茶 × パクチー

蔵ハイ × 赤ワイン **¥700**
Kura Hi x Red Wine (税込 ¥770)

蔵ハイサワー × スパイスを漬け込んだ赤ワイン。



ORIGINAL COCKTAIL

オリジナルカクテル

ミントたっぷりワインモヒート **¥690**
Mint Wine Mojito (税込 ¥759)

白ワイン、ミント、ローズマリー、ライム

2種ベリーのカシスオレンジ **¥690**
Cassis Orange with Two Types of Berries (税込 ¥759)

カシスリキュール、クランベリージュース、オレンジジュース、ラズベリー

クラフトジンジャーラムバック **¥690**
Craft Ginger Rum Buck (税込 ¥759)

ホワイトラム、高知県産生姜入りシロップ、レモン、ライム



LEMON レモンサワー
LEMON Lemon Sour

¥820 (税込 ¥902)

皮ごとすり下ろしたレモンピューレをたっぷり使用。



ベリーサンテリア
Berry Sangria

¥820 (税込 ¥902)

赤ワインにベリーと柑橘。飲みやすく甘酸っぱい味わい。



ミントとライムのモヒート

Mint and Lime Mojito

¥820 (税込 ¥902)

爽やかなミント香る本格モヒート。

ビール BEER

ザ・プレミアム・モルツ
ドラフトビール **¥600**
Draft Beer The PREMIUM MALT'S (税込 ¥660)

コロナビール **¥660**
Corona (税込 ¥726)

ノンアルコールビール
ビットブルガードライブ **¥600**
Bitburger Drive Non-Alcoholic Beer (税込 ¥660)

伝統的ドイツビール純粋法一度ビールに仕上げ、その後アルコール分だけを取り除いたノンアルコールビール。

ハイボール HIGH BALL

角ハイボール **¥500**
KAKU High Ball (税込 ¥550)



コエドビール COEDO BEER

1970年代から「安心で安全で美味しい」をコンセプトに、農の地 川越とともに歩んできたコエドビール。日本の水と職人の手によって醸した世界最高水準のビール。



紅赤 Beniaka **¥820** (税込 ¥902)

赤みがかった琥珀色と香ばしい甘味が特徴のプレミアムエール

毬花 Marihana **¥760** (税込 ¥836)

パッションフルーツを思わせるアロマ香るビール

伽羅 Kyara **¥760** (税込 ¥836)

白葡萄や柑橘のアロマ香る低温発酵ラガー

白 Shiro **¥820** (税込 ¥902)

明るくなめらかな白濁色が特徴の小麦のビール

WINE ワイン

イタリア・アブルッツォ州の
 ビオディナミ農法を用いたナチュラルワイン。



ルナーリア マルヴァジア(白) GLASS **CARAFE**
Lunaria Malvasia **¥700** **¥2,400**
(税込 ¥770) (税込 ¥2,640)

芳しいアロマが溢れる芳醇な味わいが魅力の白ワイン。

**ルナーリア モンテプルチアーノ
 ダブルツォ(赤)** GLASS **CARAFE**
Lunaria Montepulciano D'abruzzo **¥700** **¥2,400**
(税込 ¥770) (税込 ¥2,640)

ふくよかな果実味と柔らかなタンニンが心地よい赤ワイン。

SPARKLING スパークリング



サントレピノスプマンテ
Pinot Chardonnay Spumante

200ml
¥900 (税込 ¥990)

ピノ・ビアンコ種とシャルドネ種を用いて造られた本格的な辛口のスパークリングワイン。
 ※ミニボトルでのご提供になります。

Wired to the people.

Wired to the nature.

Wired to the future.







CAFE
COMPANY