



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。

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

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。

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 着色料

下記の着色料は使用していません。

コチニール色素、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



05 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



02 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、硝酸カルウム



06 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



03 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



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 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

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。

01



肉類

ハンバーグ

和牛 100%パテを使用。
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。

ベーコン

農場で大切に肥育されたブランド豚
「四万十ポーク デュロックファーム」を
100%使用。抗生物質、治療用化学薬品、
遺伝子組み換え飼料、ホルモン剤すべて不使用。
丁寧に育まれた安全安心なお肉です。

02



魚類

ネギトロ

日本有数のマグロ水揚げ量を誇る三崎港から
届いた三崎マグロを使用。独特なねっとり感
やわらかなあまみが特徴です。

03

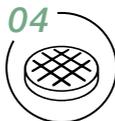


たまご

こだわりの美食卵

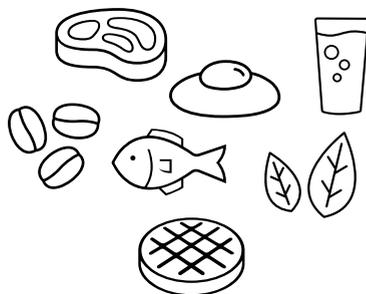
天然素材の木酢液などを配合する特殊旨味飼料を
使用し、美味しさにこだわった鶏卵です。
従来の卵に比べ、眼に良い栄養素「ルテイン」が
約3倍豊富に含まれています。

04



ワッフル

全粒粉配合の風味豊かで香ばしいワッフル。
アルミフリーのベーキングパウダーやバター、
米油、沖縄の塩など素材にもこだわりました。
羽根つきの食感もお楽しみください。



05



河越抹茶

狭山茶の原点ともいわれる旧河越領内の
茶園（埼玉）の茶葉を使用。
国内の茶産地の中で北限に位置し、
厳しい冬を越すため旨味が凝縮されて、
まろやかな甘味とコクのある抹茶です。

06



コーヒー

ブラジル ベレーダ農園、
グアテマラ プロビデンシアウノ農園、
エチオピア タデ GG 農園、3つの農園の
コーヒーをホット・アイスに合うよう、
それぞれブレンドしています。
生産者の思いがこもった、優しいコクのある
コーヒーをぜひお楽しみください。

07



蔵ハイ

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酎ハイ。
旨みたっぷりの酒粕で造った米焼酎を
使用し、ゆず本来のフレッシュでピュア
な香りが広がります。



環境のためにできることから。

01



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。

また、食べきれなかった料理のお持ち帰りの
ご希望があればご遠慮なくお申し付けください。

02



ストロー無しでも おいしいね！

プラごみ削減のための第一歩として、
当店ではストローをお出ししておりません。

必要な場合は、スタッフにお声がけください。

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酎ハイ。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

Kura Hi Sour

¥600

高知県産ゆず果汁と山椒をピリッと効かせたサワー。

ゆずパクティー

Yuzu & Coriander

¥700

蔵ハイサワー × 紅茶 × パクチー

蔵ハイ塩サワー

Kura Hi Salt Sour

¥650

蔵ハイサワーに、まろやかな天日干し塩をプラス。

蔵ハイ × 赤ワイン

Kura Hi × Red Wine

¥700

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

Mint Wine Mojito

¥750

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

Cassis Orange with Raspberry & Cranberry

¥750

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

Craft Ginger Rum Buck

¥750

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

¥900

皮ごとすり下ろした
レモンビューレをたっぷり使用。



ベリーとブドウの サンダリア

Berry and Grape Sangria

¥900

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

¥900

爽やかなミント香る本格モヒート。

※当店の表示価格は全て税込価格です。

ビール BEER

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

コロナビール **¥660**
 Corona

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

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 **¥550**
 KAKU High Ball



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 **¥900**

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 **¥830**

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 **¥830**

白葡萄や柑橘のアロマ香る低温発酵ラガー

白 Shiro **¥900**

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 ¥770** **CARAFE ¥2,640**
 Lunaria Malvasia

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
 ダブルッツォ (赤)** **GLASS ¥770** **CARAFE ¥2,640**
 Lunaria Montepulciano D'abruzzo

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



サントレピノスピマンテ
 Pinot Chardonnay Spumante

200ml
¥1,000

ピノ・ピ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。

おつまみデリ OTSUMAMI DELI

お酒のお供に

1~2名様用の(S)サイズ、2~3名様でシェア可能な(M)サイズをご用意しております。



おつまみデリの3種盛り

Assorted 3 kinds of OTSUMAMI DELI

- 四万十ポークベーコンと玉子のポテトサラダ
- 揚げ茄子と蒸し鶏のアジアンマリネ
- アボカドと豆のスパイシーマリネ

(S)サイズ ¥1,320

(M)サイズ ¥1,500

四万十ポークベーコンと玉子のポテトサラダ

Shimanto Pork Bacon & Potato Salad with Egg

じっくりと蒸し焼きにしたじゃがいもとさつまいもの優しい甘さのポテトサラダを、ベーコンの旨味と塩味が引き立てます。

(S) ¥550 (M) ¥720

アボカドと4種の豆のスパイシーマリネ

Spicy Marinated Avocado and 4 Kinds of Beans

北海道産4種のお豆(大豆・金時豆・インゲン豆・枝豆)とアボカドをカレー風味に仕上げました。辛さと酸味が病みつきになります。

(S) ¥550 (M) ¥720

揚げ茄子と蒸し鶏のアジアンマリネ

Asian Marinade of Fried Eggplant & Steamed Chicken

辛さ際立つ二種類のチリソースで味付けしたビールとの相性抜群な一品です。

(S) ¥550 (M) ¥720

海老とジャガイモのペリマヨオープン焼き

Oven-baked Shrimp & Potato with Peri Mayonnaise

バターやチーズで仕上げたマヨネーズ焼きに南アフリカの唐辛子スパイス『ペリペリ』を合わせました。

(S) ¥550 (M) ¥720

サイドディッシュ

SIDE DISH



特製スイートチリ & サワークリームフライドポテト

Fried Potatoes with Sweet Chili & Sour Cream

¥770

北海道産ジャガイモを使用した醗酵クリームと、WIRED チリソースを絡めたフライドポテト。



ジューシー！オニオンリングス

Juicy! Onion Rings

¥840

こめ油でカリッと揚げた WIRED 特製のオニオンリング。



塩麹蒸し鶏とフレッシュパクチーオニオン

Steamed Chicken with Fresh Coriander Onion

¥760

具材をオニオンドレッシングとゆずポン酢でさっぱり。



石垣島のスペシャルティソーセージグリル&キャベツ

Specialties of Ishigaki Island Grilled Sausage & Cabbage

¥1,080

ハム・ソーセージ製造の匠が沖縄県産の厳選した豚肉で作ったスペシャルティソーセージを鉄板で焼き上げました。



チリコンカンチーズ焼き

Baked Chili Konkan Cheese

¥900

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。



チキンナゲット&ハッシュポテト

Chicken Nuggets & Hashed Potatoes

¥790

国産鶏のナゲットと北海道産ジャガイモのハッシュポテト。

※当店の表示価格は全て税込価格です。

テッパン TEPPAN

熱々の鉄板に具材を豪快に載せて、香りと共においしさをお届けします！



香港オイスターヌードル **¥1,340**

Hong Kong Oyster Noodles

「牡蠣」本来の旨味を引き出したオイスターソースと2種類のチリソースが味の決め手。小麦の風味豊かな麺とよく絡まる香りも美味しい焼きそばです。

ペリペリチキンオーバーライス **¥1,340**

PERI PERI Chicken Over Rice

南アフリカ発祥といわれる、唐辛子スパイス「ペリペリ」で味付けした鶏肉を焼き上げ、ジャンバラヤ風にスパイシーに仕上げました。ご飯と具材をジュージュー混ぜてお召し上がりください。

サラダ SALAD



海老とチキンの THE コブサラダ

THE Cobb Salad with Shrimp & Chicken

¥1,160

海老、蒸し鶏、アボカド、卵、北海道産4種のお豆（大豆・金時豆・インゲン豆・枝豆）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。

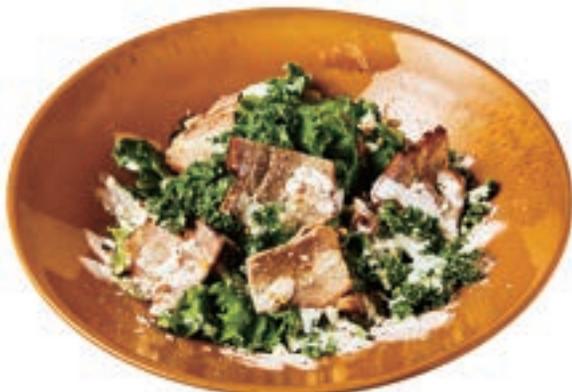
四万十ポークベーコンとケールのシーザーサラダ

Caesar Salad with Shimanto Pork Bacon

¥1,160

ハーフサイズ **¥760**

高知県「四万十ポーク・デュロックファーム」の熟成ベーコンと、シャキシャキ葉野菜に、豆乳ベースのクリーミードレッシングとグラナチーズを合わせました。



<食物アレルギーをお持ちのお客様へ>

特定原材料8品目を卓上QRコードメニューにて表示しております。ただし、本来その商品に使用しない食材が調理の段階で付着・混入する可能性があり、絶対的なものではありません。最終的には担当医と相談の上、お客様自身でご判断ください。

ハンバーグ HAMBURG STEAK

和牛 100%パテのハンバーグ。
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 ロコモコ ハンバーグ ライス

Cheese Loco Moco Rice

¥1,800

とろ〜りとろけるナチュラルチーズを
ふんだんに使った濃厚チーズロコモコ。

ロコモコ ハンバーグ ライス

Loco Moco Rice

¥1,700

和牛 100%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

Hamburger Steak with
Grated Japanese Radish

¥1,550

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。



ハンバーガー HAMBURGER

和牛 100%パテと
酵母パンズのハンバーガー。

クラシックバーガー ¥1,700
Classic Burger

チーズクラシックバーガー ¥1,800
Cheese Burger

照りたまバーガー ¥1,800
Teriyaki & Egg Burger

アボカドクラシックバーガー ¥1,800
Avocado Burger

TOPPING +¥100

サルサソース Salsa Sauce チーズ Cheese

アボカド Avocado

※当店の表示価格は全て税込価格です。

ライスボウル RICE BOWL



三崎マグロの ネギトロ温玉ボウル

Fresh Tuna Rice Bowl w/soft-boiled Egg

¥1,240

アボカド 2 倍増量

¥1,340

三崎のマグロ使用。岩海苔入りソースを使ったオリジナルネギトロ丼。

レインボータコライス

Rainbow Taco Rice

¥1,390

アボカド 2 倍増量

¥1,490

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

¥1,240

パクチー 2 倍増量

¥1,340

無添加の国産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



揚げ茄子の生パスタ ミートソース

¥1,220

Fried Eggplant Meat Sauce Pasta

カナダ産デュラム小麦を使用したもちもち生パスタと国産牛肉と野菜のミートソースをたっぷり絡めたミートソースパスタ。



四万十ポークベーコンの 生パスタ カルボナーラ

¥1,340

Carbonara with Shimanto Pork Bacon

こだわりの餌で大切に肥育されたブランド豚「四万十ポーク・デュロックファーム」の熟成ベーコンを使用。ナチュラルチーズを絡めた旨みたっぷりカルボナーラ。

<食物アレルギーをお持ちのお客様へ>

特定原材料 8 品目を卓上 QR コードメニューにて表示しております。ただし、本来その商品に使用しない食材が調理の段階で付着・混入する可能性があり、絶対的なものではありません。最終的には担当医と相談の上、お客様自身がご判断ください。

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。アルミフリーのベーキングパウダーやバター、米油、沖縄の塩など素材にもこだわりました。羽根つきの食感もお楽しみください。



チョコとバナナのワッフル **¥1,200**
Chocolate Banana Waffle **ハーフサイズ ¥750**

ガーナ産 100% チョコレートを使用したソースとキャラメリゼしたバナナを添えて。

苺とミルクのワッフル **¥1,200**
Strawberry Milk Waffle **ハーフサイズ ¥750**

苺と果肉たっぷりのベリーソースと仕上げに練乳をかけました。

デザート DESSERT



プリンアフォガート
Pudding Affogato
¥720

濃厚卵プリンにミルクアイスとカラメルエスプレッソをかけて。



**苺とブルーベリーの
スフレケーキ**
Strawberry & Blueberry
Souffle Cake
¥720

卵たっぷりのふわふわスフレをショートケーキ風に。



ガトーショコラ
Gateau Chocolat
¥720

しっとりとした仕上げた濃厚チョコレートケーキ。



**クリーミー
ティラミス**
Creamy Tiramisu
¥850

ヴィーガンパティシエ岡田氏監修。卵や乳製品不使用、こだわりのティラミス。

あんみつ ANMITSU



河越抹茶のミルク白玉あんみつ **¥750**
Kawagoe Matcha Shiratama Anmitsu

旧河越領内の茶園（埼玉）で栽培された茶葉を使用。まろやかな甘味とコクのある味わい深い河越抹茶と特製の練乳シロップをかけた白玉あんみつ。



和田萬 黒胡麻白玉あんみつ **¥750**
Black Sesame Shiratama Anmitsu

1883年創業の老舗ごま専門メーカー「和田萬」のなめらかな舌触りで独特のうま味が特徴の黒ごまペーストたっぷりのクリームあんみつ。

セットドリンク ~17:00

+¥250

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
Coffee / Tea / Rooibos / Orange Juice / Apple Juice

+¥350

ナチュラルジンジャー / ナチュラルコーラ
カフェラテ HOT / ICED
+¥50 ミルクを【オーツミルク】に変更可能です。
Natural Ginger Ale / Natural Cola / Cafe Latte

※当店の表示価格は全て税込価格です。

ORIGINAL DRINK

オリジナルドリンク



LEMON レモンスカッシュ ¥830

LEMON Lemon Squash

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 ¥830

Mint Lime Squash

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 ¥830

Mixed Berry & Grape Juice

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

¥720

河越抹茶の
アイスクリームラテ

Hot Kawagoe Matcha Latte

¥750

CHOCOLATE MILK

チョコレートミルク

ガーナ共和国アシャンティ州産カカオ豆 100%。生産者を指定し良質なカカオ豆を使用しています。



ホットチョコレート

Hot Chocolate Latte

¥720

アイスチョコレート

Iced Chocolate Latte

¥750

コーヒー COFFEE

ドリップコーヒー HOT / ICED ¥550

Drip Coffee

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 ¥600

+¥50 ミルクを【オーツミルク】に変更可能です。

カプチーノ Capuccino HOT ¥600

+¥50 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 ¥400

アイスクリームコーヒー Ice Cream Coffee ¥700

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 ¥720

Pure Bergamot Earl Gray

ダージリン Darjeeling HOT ¥660

ルイボス Rooibos HOT ¥720 ICED ¥550

オーガニックアイスティー ¥550

Organic Iced Tea

柚子ほうじ茶 Yuzu Houjicha HOT ¥720

アイスクリームティー ¥700

Ice Cream Tea

ジュース&ソーダ JUICE & SODA

クランベリージュース ¥660

Cranberry Juice

マンゴージュース ¥660

Mango Juice

オレンジジュース ¥600

Orange Juice

有機アップルジュース ¥600

Organic Apple Juice

クラフトジンジャーエール ¥720

Craft Ginger Ale

国産ホーリーバジルと高知県産の黄金生姜、行川生姜を使用。

クラフトスパイスコーラ ¥720

Craft Spice Cola

コーラナッツ・ナツメグなど数種のスパイスをブレンド。

クラフト珈琲コーラフロート ¥750

Craft Coffee Cola Float

クラフトコーラにエスプレッソの香りと苦みをプラス。苦味と甘味のバランスが絶妙なフロートです。



ストローの使用をご希望の方はスタッフまでお申し付けください。

<食物アレルギーをお持ちのお客様へ>

特定原材料8品目を卓上QRコードメニューにて表示しております。ただし、本来その商品に使用しない食材が調理の段階で付着・混入する可能性があり、絶対的なものではありません。最終的には担当医と相談の上、お客様自身がご判断ください。

Wired to the people.

Wired to the nature.

Wired to the future.



CAFE
COMPANY