



WIRED
KITCHEN

GRAND MENU

7つの「無添加」の約束

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。

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

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。



濃厚デミグラスハンバーグの
ロコモコライスプレート

濃厚デミグラス ハンバーグの 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。

濃厚デミグラス & チーズハンバーグの 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。

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。

ハンバーガー HAMBURGER



WIRED クラシックバーガー
~ふっくらジューシーパテ~

WIREDクラシックバーガー ~ふっくらジューシーパテ~

WIRED Classic Burger
~Plump and Juicy Patty~

¥1,580 (税込 ¥1,738)

迷ったらこれ。
王道のクラシックバーガー。

WIREDクラシックチーズバーガー ~ふっくらジューシーパテ~

WIRED Classic Cheeseburger
~Plump and juicy patty~

¥1,680 (税込 ¥1,848)

とろけるチーズが決め手。
かぶりつきたくなる一品です。



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

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。

ランチョンミートステーキと 目玉焼きのライスボウル

Luncheon meat steak
and fried egg rice bowl

¥1,170 (税込 ¥1,287)

沖縄で親しまれている
ランチョンミートを香ばしく
焼き上げ、とろり卵と合わせた
満足感たっぷりの
ライスプレート。

ランチョンミートステーキと
目玉焼きのライスボウル



鶏ひき肉とバジルの
ガパオライス

7 色のレインボー
タコライス

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。



明太子と大葉の
スパゲッティ

四万十ポークベーコンの
カルボナーラ

揚げ茄子のミートソース
スパゲッティ

パスタ PASTA

明太子と大葉の スパゲッティ

Spaghetti with Mentaiko
and Shiso Leaves

¥1,170 (税込 ¥1,287)

明太子のコクと大葉の爽やかな
香りが引き立つ一皿。

揚げ茄子のミートソース スパゲッティ

Spaghetti with Meat Sauce
and Fried Eggplant

¥1,170 (税込 ¥1,287)

とろけるような揚げ茄子に、
コク深いミートソース。
王道のおいしさをお楽しみください。

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。

サラダ & ピザ SALAD & PIZZA



海老とアボカドの 具たくさんコブサラダ

THE Cobb Salad with Shrimp & Avocado

¥ 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。



スモーキーベーコン & スウィートコーンのピザ

Shimanto Pork Bacon & Sweet Corn Pizza

¥890
(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。
お子様も食べやすく家族みんなで楽しめます。



アレルギー情報はこちらをご覧ください。

サイドディッシュ

SIDE DISH

おすすめ！



大きめカットの
クリスピーオニオンリング

Crispy Onion Rings

¥600

(税込 ¥660)

シンプルだからこそ、旨みが際立つ。
ビールが進む一品です。



プリプリ海老と彩り豆の
スパイシーレモンマリネ

Plump shrimp and colorful bean citrus ceviche

¥670

(税込 ¥737)

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。



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

¥670

(税込 ¥737)

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。



豆とひき肉の
チリコンカンポテト

Chili con beans and potatoes

¥690

(税込 ¥759)

チリコンミートのパンチ力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

Chicken Nuggets & Hashed Potatoes

¥690

(税込 ¥759)

こだわりのナゲットとハッシュポテト。



濃厚
クリーミークラムチャウダー

Creamy Clam Chowder

¥550

(税込 ¥605)

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。



タコミート&とろけるチーズ
ナチョス

Salsa Meat Nachos

¥900

(税込 ¥990)

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。



トルティーヤチップス
w/旨辛サルサソース

Tortilla chips with salsa sauce

¥550

(税込 ¥605)

【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！



ごろっと！ハワイアン唐揚げ
“Mochiko Chicken”

Mochiko Chicken marinated in Salt Koji

¥670

(税込 ¥737)

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。

4種のベリーとバニラの
ワッフル

チョコバナナとバニラの
ワッフル

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。

4種のベリーとバニラの ワッフル

Strawberry & Berry Waffle

¥1,090

(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。

チョコバナナとバニラの ワッフル

Chocolate & Banana Waffle

¥1,090

(税込 ¥1,199)

ハーフサイズ **¥870**
(税込 ¥957)

チョコのkok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

Pudding Affogato

¥690 (税込 ¥759)

プリン×バニラ×
エスプレッソ。
ひと口ごとに甘さが
ほどけるごほうび。



しっとりなめらか NYチーズケーキ

Classic NY Cheesecake

¥870 (税込 ¥957)

ひと口で広がる
クリーミーなkok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 & バニラアイス

Chocolate Brownie
& Ice Cream

¥780 (税込 ¥858)

しっとりとした
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

Creamy Soy Tiramisu

¥780 (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。

あんみつ ANMITSU



河越抹茶のミルク白玉あんみつ

Kawagoe Matcha Shiratama Anmitsu

¥690

(税込 ¥759)

河越抹茶の香りがふわっと広がる、
やさしい甘さのミルク白玉あんみつ。



和田萬 黒胡麻白玉あんみつ

Black Sesame Shiratama Anmitsu

¥690

(税込 ¥759)

黒胡麻の濃厚な香りと白玉のやさしい食感が広がる、
上品なあんみつです。

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 / Cafe Latte

ORIGINAL DRINK

オリジナルドリンク



すりおろしレモンスカッシュ ￥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した
レモンスカッシュです。

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です。

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

ベリーと柑橘の飲みやすく甘酸っぱい
果実入りドリンクです。

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ほっと癒されるチョコレートミルクです。
ホイップを合わせてさらに贅沢な味わいに。



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)

アイスティー ￥500
Iced Tea (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

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 柚子薫る山椒サワー ¥600
Kura Hi Yuzu-Scented Sansho Pepper Sour (税込 ¥660)

1杯飲むと2杯、3杯と止まらない。
高知県産ゆず果汁と山椒のピリッと爽やかなサワーです。

蔵ハイ 柚子薫る山椒サワー 塩仕立て ¥620
Kura Hi Yuzu-Scented Sansho Pepper Sour (Salt-Seasoned) (税込 ¥682)

蔵ハイ柚子薫る山椒サワーに塩をプラスして旨み倍増です。

蔵ハイ 紅茶とパクチーサワー ¥700
Kura Hi Black tea and cilantro sour (税込 ¥770)

紅茶とパクチーの組み合わせが癖になるドリンクです。
パクチー好きには堪らない一杯です。

蔵ハイシナモン薫る赤ワイン柚子サワー ¥700
Kura Hi Cinnamon-scented red wine and yuzu sour (税込 ¥770)

スパイスの効いたWIREDオリジナル蔵ハイカクテルです。



ORIGINAL COCKTAIL オリジナルカクテル

ミントたっぷり白ワインモヒート ¥690
White Wine Mojito with Plenty of Mint (税込 ¥759)

WIRED オリジナルカクテル。たっぷりのミントは軽くつぶしてから飲むのがおすすめ。爽やかな香りが引き立ち、よりおいしくお楽しみいただけます。

果実楽しむカシスオレンジ ¥690
Cassis Orange with Two Types of Berries (税込 ¥759)

甘酸っぱいベリーとカシスオレンジのすっきりした飲みやすさが楽しめるカクテルです。

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

高知県産の黄金生姜をたっぷり使ったクラフトラムバック。



すりおろしレモンサワー
Grated 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したレモンの爽やかな香りとほどよいほろ苦さを楽しめる一杯です。



ベリーサングリア
Berry Sangria

¥820 (税込 ¥902)

ベリーの甘酸っぱさとワインが溶け込んだ飲みやすいサングリアです。



ミントとライムのモヒート
Mint and Lime Mojito

¥820 (税込 ¥902)

ミント爽やかな香りとライムのすっきりとした酸味が楽しめるモヒートです。

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
ピ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 **¥700** CARAFE **¥2,400**
Lunaria Malvasia (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
ダブルッツォ (赤) GLASS **¥700** CARAFE **¥2,400**
Lunaria Montepulciano D'abruzzo (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。

SPARKRING 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