



# Manger, c'est vivre

La santé et la beauté se sourcent à l'intérieur du corps.

Reconnaissons des ressources naturelles, nous nous engageons à élaborer des produits aux saveurs douces et faits maison...  
Notre proposition est celle d'un lifestyle bio, simple.

À Agio, nous suivons l'énergie des phases lunaires (rythmes célestes) et changeons les ingrédients et les assaisonnements tous les 14 jours, de la nouvelle lune à la pleine lune et de la pleine lune à la nouvelle lune.

Que vous soyez Végétarien, Vegan, ou que vous ayez des allergies (gluten, œufs...), nous nous engageons à faire de notre mieux pour adapter nos menus, et ainsi éviter d'utiliser un ingrédient pendant la préparation, lorsque c'est possible. Merci d'en faire part à nos collaborateurs.

Les riz que nous cuisinons sont des "riz bruns de première récolte" et des "riz blancs" exempts de pesticides.

\*Le "riz brun précoce" est un petit riz complet vert à très forte teneur en GABA (acide gamma-aminobutyrique), produit d'une agriculture naturelle dans des rizières en terrasses de la région de Chugoku. Le "riz blanc" est un riz sans pesticides provenant de la ville de Kumano, à Fukuyama.

Nous nous engageons à utiliser principalement des légumes issus de l'agriculture biologique

\*Les autres légumes sont trempés dans de l'eau vinaigrée pendant 20 minutes pour éliminer les pesticides avant d'être servis.

Les ingrédients et les assaisonnements que nous utilisons sont soigneusement sélectionnés et sont aussi bio, dans la mesure du possible, et exempts de pesticides et d'additifs.

Nous utilisons les œufs de la marque « unume momiji tamago ».

Cette marque d'œufs savoureux, au goût prononcé, a remporté le prix du ministère de l'Agriculture, des Forêts et de la Pêche. Leur qualité nutritionnelles sont également supérieures aux œufs classiques :

- teneur en Vitamine E est 6 fois supérieure
- teneur en Vitamine D 1,3 fois supérieure
- teneur en Iode 1,6 fois supérieure

Tous nos desserts ont une teneur en calories deux fois moins élevée que les produits similaires courants.

Tous nos pains et toutes nos sucreries sont exempts d'acides gras trans. La mayonnaise et la crème utilisée dans nos desserts sont fabriqués à partir de Tofu, exclusivement produits au Japon.

Nous utilisons un pain aux céréales original d'agio, sans additifs.



Les acides gras trans sont des huiles mauvaises pour la santé et produites essentiellement lors du traitement des graisses et des huiles. Les produits alimentaires contenant des acides gras trans comprennent la margarine, les pâtes à tartiner, la crème, les barres chocolatées...



La gliadine contenue dans le gluten favorise l'appétit, tandis que l'amylopectine provoque une augmentation rapide de la glycémie. Leur consommation favorise la prise de poids et la dégradation de l'environnement intestinal. Le gluten est une substance viscoélastique contenue dans les céréales telles que le blé, l'orge et le seigle.

*agio*

Faciol Organic Cafe

## アージョ 食品アレルギー表示

agio List of Allergens

agio Liste des Allergènes

| 日本語 (Japanese)                                                                                 | 英語 (English)                                                                                             | フランス語 (Français)                                                                                           |
|------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  ごま           |  sesame                 |  sésame                  |
|  大豆           |  soybean                |  soja                    |
|  マスタード        |  mustard                |  moutarde                |
|  たまご          |  egg                    |  œuf                     |
|  乳            |  dairy                  |  lait                    |
|  えび           |  shrimp                 |  crevette                |
|  小麦(グルテン)     |  wheat                  |  blé                     |
|  ナッツ類        |  nuts                  |  fruits à coques        |
|  さかな        |  fish                 |  poisson               |
|  鶏肉         |  chicken              |  viande de poulet      |
|  豚肉         |  pork                 |  porc                  |
|  牛肉         |  beef                 |  bœuf                  |
|  オレンジ       |  orange               |  orange                |
|  りんご        |  apple                |  pomme                 |
|  バナナ        |  banana               |  banane                |
|  はちみつ       |  honey                |  miel                  |
|  ゼラチン       |  gelatin              |  gélatine              |
|  ビーガン対応可    |  Vegan on request     |  Vegan                 |
|  トランス脂肪酸フリー |  No trans fatty acids |  Sans acide gras trans |
|  グルテンフリー    |  Gluten free          |  Sans Gluten           |
|  テイクアウト     |  Take-out             |  A emporter            |

# MENU DU MATIN

9:00 ~ 11:00 (Last order)



## Salada morning Tranches fines ¥850 Tranches épaisses ¥880

Un assortiment de légumes bio en salade, des toasts, un yaourt 0%MG, des œufs durs et une boisson.

- \* Supplément de confiture de myrtilles sans sucre + ¥60
- \* œufs et produits laitiers (yaourt et beurre)
- \* Utilisation d'herbe (baby leaf)



## Gen mai onigiri set ¥850

L'ensemble comprend deux boules de riz avec amandes et graines de sésame noir et blanc, une salade, un fruit, un petit bol (prune japonaise ume, chirimenjako (alevins de sardines séchées) etc.) et une boisson.

- \* La variété des légumes change d'un jour à l'autre.
- \* Riz brun et blanc bio.
- \* Utilisation d'herbe (baby leaf, romarin, origan, thym)



## toast set ¥700

4 tranches de pain grillé, un œuf (à point), une mini-salade de légumes bio et une boisson.

- \* Supplément de confiture de myrtilles sans sucre + ¥60
- \* œufs et produits laitiers (yaourt et beurre)
- \* Utilisation d'herbe (feuille de bébé)



## Hot sandwiches set

- Set « Kabocha » de sandwichs chauds au potimarron ¥1,250
- Set « ninjin » de sandwichs chauds à la carotte ¥1,250
- Set « yasai » de sandwichs chauds aux légumes ¥1,150
- Set « bi hada avocado » sandwich chaud à l'avocat pour une belle peau ¥1,150
- \* Set incluant Yoghourt 0% MG et boisson



## gen mai kayu set ¥850

Ce set comprend une bouillie de riz brun, une salade de légumes bio, un jus vert bio de légumes produits au Japon, une boisson au citron de Setoda.

- \* Grand format + ¥100
- \* En supplément Œuf + ¥150
- \* riz brun et blanc bio.
- \* Utilisation d'herbe (feuille de bébé)



## En supplément du MENU DU MATIN

\* Les desserts peuvent également être commandés.

### Boisson Vitalisante Extrait végétal fermenté (format mini)

- 53 ingrédients - Boisson fermentée aux enzymes Sans pesticides



¥150

### Œuf « unume momiji tamago » (œuf à la coque)



Cette marque d'œufs savoureux, au goût prononcé, a remporté le prix du ministère de l'Agriculture, des Forêts et de la Pêche du Japon.



¥150

### Yogurt 0% MG



¥150

### Soupe miso « Hatcho » sans additif



Ce miso est vieilli pendant plus de 2 ans

¥180

### Salade de légumes bio



- \* Utilisation d'herbe (feuille de bébé)

Mini ¥200  
Petit ¥300  
Grand ¥680  
(10 ingrédients)

### Pain blanc, grillé



4 tranches ¥220

### Pain au céréales, grillé (blé japonais), sans additifs



5 tranches ¥180  
4 tranches ¥250

### Onigiri (boulette de riz brun) d' Agio



avec Nori ( algues séchées ) ¥250  
avec Nori et Ingrédients (prune ou chirimenjako) alevins de sardines séchées ¥280

### Pain aux céréales maison d'Agio, sans additif, vendu tous les dimanches ¥220

Graines de lin, seigle, graines de tournesol, graines de soja, flocons d'avoine  
\* Sans oeufs, sans produits laitiers et sans graisses trans.

Vegan sur demande

Sans acides gras trans

Sans gluten



# SANDWICH • PIZZA

11:30 ~ Last



## ninjin hot sando

Set de sandwichs chauds à la carotte ¥1,250 Sandwich seul ¥900  
Sandwichs avec beaucoup de carottes, thon sans additifs, laitue et amandes, avec une boisson.

\*produits laitiers (beurre)

\*Utilisation d'herbes (thym, origan)



## kabocha hot sando

Sandwichs chauds à la citrouille. Le set ¥1,250 Sandwich seul ¥900  
Sandwich au potimarron, fromage, raisin, bacon, noix et laitue, avec une boisson.

\*produits laitiers (fromage et beurre)

\*Utilisation d'herbes (origan)



## Yasai hot sando

Sandwichs chauds aux légumes Le set ¥1,150 Article unique ¥800  
Sandwich aux nombreux légumes (tomates, concombres, laitue), œufs durs, avec une boisson.

\*Mayonnaise épicée maison sans œufs, élaborée avec du tofu produit localement.



## Bi hada avocado hot sando

Le set ¥1,150 Sandwich seul ¥800  
Sandwich pour une belle peau avec jambon de parme, avocat et laitue.

\*Mayonnaise épicée maison sans œufs, élaborée avec du tofu produit localement.



## Pizza Margherita

Le set ¥1,600 pizza seul ¥1,250

Pizza avec des tomates bio et de la mozzarella (Italie), avec une boisson.

\*Pâte à pizza fabriquée uniquement à partir de farine japonaise

\*Produits laitiers (fromage)



## Pizza aux trois fromages, avec miel (Japon)

Le set ¥1,650 Pizza seul ¥1,300

Mozzarella (Italie), fromage frais (France), parmesan(Nouvelle Zélande)

\*Pâte à pizza fabriquée uniquement à partir de farine japonaise

\*Produits laitiers (fromage)



Vegan

Sans acide gras trans

Sans Gluten

A emporter

# NOURRITURE

11:30 ~ Last



## Agiio happy plate set ¥ 2,200

Le set comprend un curry médicinal avec une portion généreuse de légumes bio, un assortiment de douceurs faits maison et d' une boisson.

\* Œufs, produits laitiers utilisés dans le pain et les gâteaux.

\* Utilisation d'herbe (selfeille, romarin, feuille de bébé, origan, feuille de laurier)



## Salada plate set set ¥ 1,650

Cet ensemble comprend une belle assiette garnie de légumes en salade, provenant d'agriculteurs locaux mandatés, une soupe et une boisson.

\* La variété des légumes change d'un jour à l'autre.

\* Utilisation d'herbes (baby leaf)



## Yakuzen Curry set ¥ 1,650 seul ¥ 1,200

Curry médicinal avec une portion généreuse de légumes bio, 30 épices et charbon de bambou accompagné de son riz complet. Le set comprend du riz brun récolte précoce, une salade de légumes bio et une boisson.

\* Légumes extra + ¥ 300, grand format + ¥ 300, demi-format - ¥ 100

\* blé, inclus dans la sauce soja.

\* Utilisation d'herbe (feuille de bébé, origan, feuille de laurier)



## Agiio don set ¥ 1,500

L'ensemble comprend un bol de riz recouvert de légumes bio de saison, une soupe et une boisson.

\* Les photographies sont fournies à titre d'illustration uniquement.

\* Utilisation d'herbes (baby leaf)



## Healthy noodle soup set (uniquement en semaine) set ¥ 1,500

L' ensemble inclut une soupe au lait de soja avec bouillon de légumes et malt salé, nouilles de konjac, légumes bio et une boisson.

\* Peut-être garni d'un œuf ( à point) en supplément + ¥ 150

\* Utilisation d'herbes (baby leaf)

\* Avec Noix, Amandes et Graines de Tournesol



### changer avec les saisons

Chiffon cake de légumes bio faits maison Pour ceux qui commandent un set  
[Gâteau végétal] ¥ 400

\* Utilisation d'œufs de la marque « unume momiji tamago »

\* Fait avec de la farine de riz, sans produits laitiers

\* La photo montre un chiffon cake au komatsuna ( moutarde épinard ).

\* Utilisation d'herbe (romarin)



## "Gen mai kayu set" Set de porridge de riz brun ¥ 1,250

Le set comprend une bouillie de riz complet, des légumes bio, un œuf ( à point) et une tisane.

\* Utilisation de riz brun et de riz blanc bio.

\* Utilisation d'herbes (baby leaf, thé aux herbes)

\* Avec Noix, Amandes et Graines de Tournesol



### changer avec les saisons

es mini-parfaits « bi hada » Pour ceux qui commandent un set  
(belle peau)de saison. ¥ 660

\* Glace à la vanille bio, yaourt sans matières grasses Parfait aux fruits de saison

\* La photo montre un mini parfait aux fraises

\* Varie en fonction des saisons.

\* Utilisation de l'herbe (selfeille)



Vegan

Sans acide gras trans

Sans Gluten

A emporter





Salade des champs Agio  
Ingrédients 10

## « Salade des champs Agio »

Salade des champs Agio

Salade avec 15 ingrédients et jambon prosciutto ¥ 990 / Salade avec 10 ingrédients ¥ 680 / Petit ¥ 300

Onigiri de riz brun bio (avec nori) d'Agio Sans garniture ¥250 / Avec garniture (prune ou chirimen) ¥280

Pain grillé aux céréales (Japon) sans additifs ( sans produits laitiers ) 4 tranches ¥250 / 5 tranches ¥180

Pain blanc grillé (Japon) sans additifs (sans produits laitiers) ¥220

Soupe miso Hatcho sans additif (miso fermenté vieilli pendant plus de 2 ans) ¥180

Œuf dur ¥150

Boisson Vitalisante Extrait végétal fermenté (format mini) ¥150

Yoghourt 0% matières grasses ¥150

\* Utilisation d'herbe (feuille de bébé)





# DESSERTS

Nos desserts sont confectionnés pour un apport calorifique d'environ deux fois inférieur à la normale pour des desserts similaires. Le sucre est issu de betterave sucrière.

9:00 ~ Last

PRODUIT  
SAISONNIER



## "Agiō bi hada parfait" Le set ¥1,350 perfect alone ¥990 le parfait de saison pour une belle peau.

Un set de parfait aux fruits de saison et une boisson. Glace à la vanille bio, yaourt 0% MG et beaucoup de fruits.

\*Les fruits varient en fonction de la saison

\*produits laitiers (yaourts)



## Açaï bowl bio Set protéines ¥1,450 Article unique ¥1,100 Açaï bowl bio Set classique ¥1,250 Article unique ¥900

Dessert/smoothie d' açai, « super fruit » riche en antioxydants, avec bananes, baies et d'autres fruits et du muesli sans gluten. Le set comprend une boisson.

\*La version protéinée contient environ

1,5 œufs (7,5 g)

\*Dairy products (cheese and butter)



PRODUIT  
SAISONNIER



## "Bi hada cheesecake" Le set ¥1,000 Cheesecake seul ¥650

heesecake aux fruits de saison pour une belle peau. Biscuit au cacao, sans gluten, qui s'allie harmonieusement avec le cheesecake à base d'amazake (boisson peu alcoolisée à base de riz fermenté) et de lait de soja bio. Le set comprend une boisson.

\*Vegetables change with the seasons

\*œufs et produits laitiers



PRODUIT  
SAISONNIER



## veggie cake Le set ¥1,000 Veggie, cake seul ¥650

Chiffon cake à la farine de riz (Japon) avec légumes de saison bio. Glace à la vanille bio, crème de tofu maison. Le set comprend une boisson.

\*Vegetables change with the seasons

\*œufs et produits laitiers



15:00 ~ Dernière commande

## French toast Le set ¥1,200 Pain, perdu seul ¥850

Pain perdu moelleux confectionnée avec des œufs, du lait d'amande et du lait de soja bio. Veuillez choisir entre "miel de gingembre sans additif" et "miel sans additif".

\*Prévoir un temps de préparation de 15 minutes.

\*gluten(bread) eggs and dairy products(butter)

\*En supplément, glace à la vanille bio + ¥150



## Vanilla Ice" Coupe de 2 boules de glace à la vanille bio ¥400

Glace à la vanille fabriquée avec du lait de soja bio, de la canne à sucre bio et du lait de coco bio

\*Avec du muesli sans gluten.



Vegan

Sans acide gras trans

Sans Gluten



### Jus de légumes maison ¥ 850

Vert (immunité)

Légumes de saison/pomme/ananas/kiwi/saké sucré

Rouge (anti-âge)

Légumes de saison / poivron rouge / pamplemousse / miel /

Huile d'olive vierge extra



### Thé aux herbes

¥ 850

Tisane détox

Citronnelle/échinacée/origan/verveine citronnée/basilic sacré etc.

Herbes séchées cultivées sans pesticides dans une ferme de la ville de Mihara

Tisane belle peau

Rose musquée/Roselle/Camomille/Hibiscus/Stévia, etc.

Cultivé dans le jardin d'herbes aromatiques Ochiai de luxe établi de longue date de Shizuoka (JAS biologique)

## CAFÉ

menu fixe + ¥ 0

### Café bio Agio Blend d'Onomichi Roman Coffee (chaud/glacé) ¥ 490

commerce équitable

Fabriqué en Éthiopie

Yirgachev G2 (moka)

Fabriqué au

Timor oriental

commerce équitable

Fabriqué au Mexique

Décaféiné

secondes  
50%OFF

## CAFÉ/THÉ

menu fixe + ¥ 100

### Thé noir bio Darjeeling (chaud) ¥ 550

### Thé noir Earl Grey (chaud/glacé) ¥ 550

### Café au lait de soja et café bio (chaud/glacé) ¥ 600

### Thé de bardane bio (chaud) ¥ 490

### Organic decaffeinated coffee (chaud/glacé) menu fixe + ¥ 180 ¥ 620

## BOISSONS FROIDES

menu fixe + ¥ 0

### Jus 100% naturel & citron de Setoda frais

• pamplemousse

• orange 

• ananas

& citron Setoda frais

¥ 450

¥ 450

¥ 450

secondes  
50%OFF

## Boisson fraîche

menu fixe + ¥ 100

### Jus de tomate bio ¥ 550

### Jus de carotte bio au citron et à l'orange ¥ 500

### Jus de légumes bio verts produits au Japon & citron setoda ¥ 500

### Limonade bio menu fixe + ¥ 200 ¥ 650

## BOISSONS ALCOOLISÉES

### Bière Japonaise bio ¥ 650

### Vin biologique et équitable (rouge)/250 ml ¥ 850

### Vin biologique et équitable (blanc) / 250 ml ¥ 850

## NON-BOISSONS ALCOOLISÉES

### Bière sans alcool sans additifs ¥ 600



# GARDEN MORNING MENU

9:00 ~ 11:00 (Last order)



**genmai onigiri set** Set de boules de riz brun ¥ 850

Le set comprend deux boules de riz brun bio, une salade avec des légumes bio, petit bol d'aliments cuisinés, et une boisson.



**« toast set » 4 tranches** ¥ 700

Un set de pain aux céréales, sans additifs, toastés, un œuf dur, une mini-salade de légumes bio et une boisson.



**Choix de 4 variétés de « hot sando set »**

« ninjin » Sandwich chaud à la carotte / ¥ 1,250  
« kabocha » Sandwich chaud au potimarron

« bi hada avocado » Sandwich chaud à l'avocat / ¥ 1,150  
« yasai » Sandwich chaud aux légumes

\* comprend une boisson



**« Salade des champs Agio »**

15 ingrédients avec jambon cru ¥ 990

10 ingrédients ¥ 680

\* les ingrédients et les assaisonnements faits maison sont changés au rythme des phases lunaires



**« Agio onigiri » boulettes de riz d'Agio**

Sans garniture / avec nori ¥ 250

Avec garniture/ avec nori ¥ 280  
(prune ou chirimenjako (alevins de sardines séchées))



**Soupe Miso Hatcho sans additifs** ¥ 240  
(format économique)



**« bi hada parfait » Parfait** ¥ 880  
**« belle peau » de fruits de saison**



**« Ice cream » Coupe de glace bio**

2 boules ¥ 380 3 boules ¥ 570  
Parfum vanille, cacao ou fraise.



## DRINK

BOISSON Veuillez bien choisir votre boisson de set ici.

### CAFÉ

**Café bio Agio blend** (chaud/glacé) ¥ 490

Menu fixe + ¥ 0

**Café biologique** (chaud/glacé) décaféiné ¥ 620

Menu fixe + ¥ 180

**Café au lait de soja** (chaud/glacé) avec café bio ¥ 600

Menu fixe + ¥ 100

### TEA

**Thé biologique Darjeeling** (chaud) / **Earl Grey** (chaud/glacé) ¥ 550

Menu fixe + ¥ 100

### BOISSON FRAÎCHE

**Jus 100% naturel & Setoda citron frais** ¥ 450

Pamplemousse / Orange / Ananas

Menu fixe + ¥ 0

**Jus de tomate biologique** ¥ 550

Menu fixe + ¥ 100

**Jus vert biologique & Setoda citron frais** ¥ 500

Menu fixe + ¥ 100

**Limonade biologique** ¥ 650

Menu fixe + ¥ 200

Commandez comme un article indépendant.

### JUS DE LÉGUMES

**Vert (Immunité)**

Légumes de saison/pomme/ananas/kiwi/amazake ¥ 850

**Rouge (antioxydant anti-âge)**

Légumes de saison / poivron rouge / pamplemousse / miel / huile d'olive extra vierge

### BOISSON ALCOOLISÉE

**Bière biologique locale** ¥ 650

**Vin biologique et équitable (rouge)/250ml** ¥ 850

**Vin biologique et équitable (blanc) / 250 ml** ¥ 850

### BOISSON NON ALCOOLISÉE

**Bière sans alcool sans additif** ¥ 600



Vegan



Sans acide gras trans



Sans Gluten

# MENU DU GARDEN CAFE

11:30 ~ Last



**Yakusen Curry** ¥1,200  
(curry médicinal avec charbon de bois de bambou et légumes)  
🌱 🍷 🍷 🍷 🍷



**Pizza au miel ( Japon )**  
**aux trois fromages** 🌱 🍷 🍷 🍷 🍷 ¥1,300  
**Margherita aux tomates bio** ¥1,250  
🌱 🍷 🍷 🍷



**Agio Healthy don**  
**Bol sain de riz recouvert de légumes bio** ¥1,100  
**Soupe miso Hatcho sans additif** + ¥240  
(format économique) 🌱 🍷 🍷 🍷



**Choix de 4 variétés de « hot sando »**  
« ninjin » Sandwich chaud à la carotte /  
« kabocha » Sandwich chaud au potimarron ¥900  
« bi hada avocado » Sandwich chaud à l'avocat /  
« yasal » Sandwich chaud aux légumes ¥800  
🌱 🍷 🍷 🍷 🍷 🍷 🍷 🍷 🍷



**Salade des champs Agio**  
**15 ingrédients avec jambon cru** ¥990  
**10 ingrédients** ¥680  
🌱 🍷 🍷 🍷 🍷 🍷 🍷 🍷 🍷



« onigiri » boulettes de riz d'Agio  
Sans garniture / avec nori ¥250  
Avec garniture/ avec nori ¥280  
(prune ou chirimenjako (alevins de sardines séchées)) 🐟



**Soupe Miso Hatcho sans additifs** ¥240  
(format économique)  
🌱 🍷 🍷 🍷



« bi hada parfait » Parfait ¥880  
« belle peau » de fruits de saison  
🌱 🍷 🍷 🍷 🍷 🍷 🍷 🍷 🍷



« Ice cream » Coupe de glace bio :  
2 boules ¥380 3 boules ¥570  
Vanilla, cocoa or strawberry flavor.  
🌱 🍷 🍷 🍷

## BOISSONS

¥100 de réduction sur les boissons lorsqu'elles sont commandées avec un article du menu d'un montant supérieur à ¥600

### COFFEE

- Café bio Agio Blend d'Onomichi Roman Coffee** ¥490  
(chaud/glacé)  
**Café bio décaféiné** (chaud/glacé) ¥620  
**Café au lait avec lait de soja et café bio** ¥600  
(chaud/glacé) 🌱

### THE

- Thé noir bio Darjeeling** (chaud) ¥550  
**Earl Grey black tea** (chaud/glacé) ¥550

### BOISSONS FRAICHES

- Jus 100% naturel & citron de Setoda frais** 🍷 ¥450  
pamplemousse / orange / ananas  
**Jus de tomate bio** ¥550  
**Jus de légumes bio verts produits au Japon & citron Setoda** ¥500  
**Limonade bio** ¥650

### JUS DE LÉGUMES FAIT MAISON

- Vert (immunité)** 🌱 🍷 🍷 🍷 ¥850  
Légumes de saison/pomme/ananas/kiwi/saké doux  
**Rouge (antioxydant et anti-âge)**  
Légumes de saison / poivron rouge / pamplemousse / miel / huile d'olive extra vierge

### BOISSONS ALCOOLISEES

- Bière Japonaise bio** 🍷 ¥650  
**Vin biologique et équitable (rouge)/250 ml** ¥850  
**Vin biologique et équitable (blanc) / 250 ml** ¥850

### BOISSON NON ALCOOLISÉE

- Bière sans alcool sans additifs** 🍷 ¥600



### Instagram

~ Campagne de marquage ~



facior\_agio

Coupons de réduction de  
¥100 pour les clients qui taguent,  
postent et nous suivent  
sur l'Instagram d'Agio

\*Uniquement pour les commandes  
de menus d'un montant supérieur à ¥800 (TTC)

🌱 Vegan

🍷 Sans acide gras trans

🍷 Sans Gluten



# MENU A EMPORTER

9:30 ~ Last



## Agio healthy bento

¥ 1,350

Un bento sain, contenant une escalope de poulet préparée avec de la farine de riz japonaise, de nombreux légumes et un œuf dur. Riz blanc bio.  
\* Les réservations doivent être effectuées au plus tard la veille. (Consultez-nous pour le jour même)



## Yakuzen Curry bento

Avec riz ¥ 1,200

Curry médicinal avec beaucoup de légumes bio et du charbon de bois de bambou détoxifiant et 30 épices.



## Pizza au miel (produit au Japon), sans additifs et Aux trois fromages

¥ 1,300

### Margherita aux tomates bio

¥ 1,250



## Salade des champs d' Agio

avec 15 ingrédients différents et jambon prosciutto ¥ 980

Avec 10 ingrédients différents

¥ 670



## Agio healthy Bi hada don

Un bol de riz recouvert de légumes de saison pour une belle peau ¥ 1,100

En supplément soupe Miso « Hacho » (format économique) + ¥ 230



## hot sando Sandwichs chauds originaux avec un choix de quatre types de sandwichs

Sandwich chaud à la carotte « ninjin » / Sandwich chaud au potimarron « kabocha » ¥ 880

Sandwich chaud à l'avocat « avocado » / Sandwich chaud aux légumes « yasai » ¥ 780



## Agio onigiri Boulettes de riz d'Agio

Sans ingrédients, avec Nori ( algue séchée) ¥ 240

Avec ingrédients (prune japonaise ume ou chirimenjako (alevins de sardines séchées)) et Nori ¥ 270



## Soupe Miso Hacho sans additifs, (format économique)

¥ 230



## COFEE

### Café bio Agio Blend d'Onomichi Roman Coffee (chaud/glacé)

¥ 480

## COFEE/TEA

### Thé noir bio Darjeeling (chaud)

¥ 540

### Thé noir Earl Grey (chaud / glace)

¥ 540

### Café au lait avec lait de soja et café bio (chaud / glacé)

¥ 590

### Café bio décaféiné (chaud / glacé)

¥ 600

## JUICE

### Jus 100% naturel & citron de Setoda frais pamplemousse / orange / ananas

¥ 440



## BOISSONS FRAÎCHES

### Jus de tomate bio

¥ 540

### Jus vert de légumes produits au Japon bio & citron Setoda

¥ 490

### Limonade bio

¥ 640

### Jus de légumes fait maison

¥ 840

Vert (détox)  
Rouge (anti-âge)



Vegan

Sans acide gras trans

Sans Gluten