



今日は、ようこそ AIN SOPH. においでくださいました。
あなたがこのレストランに入ってくださったのは偶然ではありません。

AIN SOPH.の料理は、あなたがどこかで出会った、
または、未来の美しい家庭で味わう、優しく愛のこもったお料理です。

わたしたちのお作りする料理には、お肉、お魚、乳製品、卵を使っていないのですが、
特別なお料理ではありません。菜食は特別な人の食事ではありません。

ご自分のこと、あなたの大切な人、この惑星のこと、動物たち、宇宙、
すべての愛するもの達のため、選んでいったところに、ただこの食事があっただけのことです。
幸せのための食事なのです。

どうぞ、ご自身を愛し満たすため、大切なあの人のために、
この食事を家に持って帰って、作ってみてください。
週に一度でも菜食にする意識を持っていただだけで世界は変わります。

どうか自分ひとりぐらい幸せでない人がいてもいいなんて思わないでください。
全ては繋がっています。
愛すべき何かのもののために、どうか、ご自身を愛し満たしてあげてください。

AIN SOPH. オーナー 白井由紀

《 杜に還る 》

完全菜食（ヴィーガン）のお食事とスイーツを提供するカフェレストラン、
「AIN SOPH. 仙台」です。

場所は、定禅寺通りのホテル定禅寺2階にあります。
窓の外にはケヤキの並木。席までとどく木漏れ日と、葉ずれの音。
扉を開けて深く息を吸えば、張りつめていたものが、ゆっくりとほどけていきます。

アインソフでおなじみの100%植物性のバーガーやグリーンカレー、
ふわふわのパンケーキなどのヴィーガンスイーツをお楽しみいただけます。
サラダにはその日にとどいた宮城の野菜をトッピング。

土地のものをいただくことは、本来の自分に還ること。
杜のなかでひと休みするように、どうぞ心とからだをゆるめてください。

ご友人とお食事から、少人数のお集まりまで、
あらゆるシーンにご利用いただけます。

AIN SOPH. 仙台オーナー 千石めぐみ

Vegan Restaurant
Special Pancakes

焼き上がりに、15分～20分程お時間頂いております。
Please note that it takes 15-20 minutes to prepare pancakes. Thank you!

Heavenly Vegan Pancakes

天上のヴィーガンパンケーキ

天にも昇る心地の極上ヴィーガンパンケーキが
グルテンフリーへ生まれ変わりました！
九州産の米粉で焼き上げた贅沢なパンケーキは、
ふわり、しつりの食べ心地。
お口の中でとろける自家製アイスや季節のフルーツと一緒に
至福のひとつときをお楽しみください。

Our famous vegan pancakes served with seasonal fruits,
nuts, soy-based ice cream, and soy-based whipped cream.

¥2,182 (¥2,400 Tax inc.)

アレルギー物質：大豆・アーモンド・カシューナッツ・くるみ
フルーツは日替わりです。詳しくはプレゼンターにお尋ねください。
Contains: Soy, Almond, Cashew, Walnut
Ask staff for additional allergens.

- Options -

アイスのフレーバー変更 + ¥220 (Tax inc.)
Change Ice Cream Flavor

アイスの追加トッピング + ¥440 (Tax inc.)
Add Ice Cream Topping



- Original Vegan Ice Cream -

自家製 ヴィーガンアイス

食後の至福に一品、
2スcoopアイスです。
トッピングにもおすすめ。

¥800 (¥880 Tax inc.)

Rum raisin
ラムレーズン



アレルギー物質：大豆 Contains: Soy
※洋酒使用 ※Containing alcohol

Vanilla
バニラ



アレルギー物質：大豆 Contains: Soy

Chocolate
チョコレート



アレルギー物質：大豆 Contains: Soy

Strawberry
いちご



アレルギー物質：大豆 Contains: Soy

Matcha
抹茶



アレルギー物質：大豆 Contains: Soy

- Set Drink -

LUNCH ONLY!

セットドリンク

¥455 (¥500 Tax inc.)

- ・有機コーヒー Organic Coffee (Hot/Iced)
- ・有機アッサム紅茶 Organic Assam Tea (Hot/Iced)
- ・本日のハーブティー Herbal Tea Of The Day (Hot)

Sparkling Wine

樽生

スパークリングワイン

¥600 (¥660 Tax inc.)

Heartland Beer

ランチビール

ハートランド

¥600 (¥660 Tax inc.)



※製造工場や店舗では、本来その商品に含まれていない他のアレルギー物質が意図せず混入してしまう可能性があるため、アレルギーをお持ちのお客様はプレゼンターまでお問い合わせください。
※Please be advised that food prepared here and in our factory may contain these ingredients: wheat, soybean, peanuts, tree nuts or other items. We cannot guarantee that food allergens will not be transferred through accidental cross-contact. Before placing your order, please inform your server or a member of our staff if a person in your party has a food allergy. Thank you.



=Gluten Free

※通常の揚げ物と同じ油を使用しております。
※Gluten-Free items are cooked in shared oil.



=Oriental Vege

※五辛抜き(ネギ、ニラ、ニンニク、あさつき、らっきょう等不使用)メニューです。
※No onion/No garlic menu. ※不含五辛的菜餚。

Main Plate

Teriyaki Deep Fried Soy Chicken On Rice

RECOMMENDED!
おすすめ!Topping Cutlets
カツレツ
トッピング
¥800 Tax inc.

Veggie Hamburg Steak with Tomato Sauce

Topping Cutlets
カツレツ
トッピング
¥800 Tax inc.

ベジミート唐揚げの照り焼きプレート

人気のベジミートの唐揚げを自家製の甘辛い照り焼きソースに絡め、圧力鍋でふっくら炊き上げた無農薬玄米の上に敷き詰めました。

Deep fried soy chickens dipped in a homemade sweet and savory "teriyaki sauce" on chemical-free, organic brown rice.
Experience Japan's flavor: Teriyaki!

¥2,000 (¥2,200 Tax inc.)

アレルギー物質: 大豆・ごま・りんご
Contains: Soy, Sesame, Apple

トマトソースのベジハンバーグ

"畑の肉"と言われる大豆からできたふっくらジューシーなハンバーグ。酸味と甘味のバランスが絶妙なトマトソースをたっぷりかけて。

A plump and juicy Hamburg Steak made from soybeans, often called "meat of the field." A generous amount of tomato sauce with a perfect balance of sour and sweet flavors. Enjoy it with pesticide-free brown rice.

¥1,900 (¥2,090 Tax inc.)

アレルギー物質: 大豆
Contains: Soy

Veggie Cutlet Plate

Topping Cutlets
カツレツ
トッピング
¥800 Tax inc.

Spinach Green Curry

Topping Cutlets
カツレツ
トッピング
¥800 Tax inc.

ベジカツプレート

サクサクのヴィーガンカツレツ2枚にウスターソースとマヨネーズソースをつけて召し上がれ! 玄米ごはん、ミニサラダ付き。

Two crispy vegan cutlets served with Worcester sauce and mayonnaise! Served with brown rice and salad.

¥1,900 (¥2,090 Tax inc.)

アレルギー物質: 小麦・大豆・りんご
Contains: Wheat, Soy, Apple

ほうれん草のグリーンカレー

ほうれん草のグリーンが目にも鮮やかなアインソフ流ベジサグカレー。何種類ものスパイスをブレンドし、食欲をそそります。

AIN SOPH. style saag curry. Made from spinach and spices, served with brown rice and salad.

¥1,900 (¥2,090 Tax inc.)

アレルギー物質: アーモンド・カシューナッツ・くるみ (ドレッシング: 大豆)
Contains: Almond, Cashew, Walnut (Dressing: Soy)

- Set Drink -

LUNCH ONLY!

セットドリンク

¥455 (¥500 Tax inc.)

- ・有機コーヒー Organic Coffee (Hot/Iced)
- ・有機アッサム紅茶 Organic Assam Tea (Hot/Iced)
- ・本日のハーブティー Herbal Tea Of The Day (Hot)

Sparkling Wine

樽生
スパークリングワイン
¥600 (¥660 Tax inc.)

Heartland Beer

ランチビール
ハートランド
¥600 (¥660 Tax inc.)

※製造工場や店舗では、本来その商品に含まれていない他のアレルギー物質が意図せず混入してしまう可能性があるため、アレルギーをお持ちのお客様はプレゼンターまでお問い合わせください。

※Please be advised that food prepared here and in our factory may contain these ingredients: wheat, soybean, peanuts, tree nuts or other items. We cannot guarantee that food allergens will not be transferred through accidental cross-contact. Before placing your order, please inform your server or a member of our staff if a person in your party has a food allergy. Thank you.



=Gluten Free

※通常の揚げ物と同じ油を使用しております。
※Gluten-Free items are cooked in shared oil.

=Oriental Veggie

※五辛抜き(ネギ、ニラ、ニンニク、あさつき、らっきょう等不使用)メニューです。
※No onion/No garlic menu. ※不含五辛的菜餚。



Ripple Cheese Burger

リプルチーズバーガー

ヴィーガンチェダーチーズとフライドオニオン、オリジナルのパテ、トマトを挟んだ最強の一品！仕上げは自家製BBQソースが効いています。

Ultimate sandwich - filled with vegan cheddar cheese, fried onions, our original patty, and tomato! Topped off with a homemade BBQ sauce.

アレルギー物質：小麦・大豆・りんご
Contains: Wheat, Soy, Apple

フレンチフライセット
With French Fries ¥2,100 (¥2,310 Tax inc.)

バーガー単品
Burger Only ¥1,900 (¥2,090 Tax inc.)



Teriyaki Burger

シャキシャキレタスの 照り焼きバーガー

ジューシーなパティに艶のある照り焼きソース、シャキシャキレタスをたっぷり挟んで、甘辛い和風バーガーに仕上げました。

A juicy patty glazed with a rich teriyaki sauce, piled high with crispy shredded cabbage, finished as a sweet and savory Japanese-style burger.

アレルギー物質：小麦・大豆・りんご
Contains: Wheat, Soy, Apple

フレンチフライセット
With French Fries ¥2,000 (¥2,200 Tax inc.)

バーガー単品
Burger Only ¥1,800 (¥1,980 Tax inc.)



Soy Cutlet Burger

ソイカツレッツバーガー

サクサクのクリスピーカツ2枚をスパイスの効いたオリジナルソースで味付け。たっぷりのキャベツとソイマヨネーズソースをのせ、ボリュームたっぷりに挟みました。

Crispy cutlets are seasoned with our original spicy sauce. Sandwiched with plenty of cabbage and soy mayonnaise.

アレルギー物質：小麦・大豆・りんご
Contains: Wheat, Soy, Apple

フレンチフライセット
With French Fries ¥2,100 (¥2,310 Tax inc.)

バーガー単品
Burger Only ¥1,900 (¥2,090 Tax inc.)



- Set Drink -

LUNCH ONLY!

セットドリンク

¥455 (¥500 Tax inc.)

- ・有機コーヒー Organic Coffee (Hot/Iced)
- ・有機アッサム紅茶 Organic Assam Tea (Hot/Iced)
- ・本日のハーブティー Herbal Tea Of The Day (Hot)

Sparkling Wine

樽生

スパークリングワイン

¥600 (¥660 Tax inc.)

Heartland Beer

ランチビール

ハートランド

¥600 (¥660 Tax inc.)



※製造工場や店舗では、本来その商品に含まれていない他のアレルギー物質が意図せず混入してしまう可能性があるため、アレルギーをお持ちのお客様はプレゼンターまでお問い合わせください。

※Please be advised that food prepared here and in our factory may contain these ingredients: wheat, soybean, peanuts, tree nuts or other items. We cannot guarantee that food allergens will not be transferred through accidental cross-contact. Before placing your order, please inform your server or a member of our staff if a person in your party has a food allergy. Thank you.



=Gluten Free

※通常の揚げ物と同じ油を使用しております。
※Gluten-Free items are cooked in shared oil.



=Oriental Vege

※五辛抜き(ネギ、ニラ、ニンニク、あさつき、らっきょう等不使用)メニューです。
※No onion/No garlic menu. ※不含五辛的菜餚。

Vegan Restaurant
Side Menu



French Fries フレンチフライ

食べ始めたら止まらない！
太切りポテトがホクホク美味しい、オーダー率No.1!!
ビール、ハンバーガーのお供に。

Classic finger food.
Best with an order of burgers and a beer.

¥600 (¥660 Tax inc.)

アレルギー物質：無し (ソイマヨネーズ：大豆・りんご)
Contains: No allergens (Soy mayonnaise: Soy, Apple)



Hummus ひよこ豆のフムス クラッカー付き

ひよこ豆をペースト状にしたフムスは、
中東の伝統的な家庭料理。豆と胡麻を原料とし、
タンパク質や食物繊維もたっぷりで栄養満点です。
Traditional middle eastern home-cooked food
with plenty of chickpeas.

¥800 (¥880 Tax inc.)

アレルギー物質：ごま (クラッカー：小麦)
Contains: Sesame (baguette: Wheat)



Deep Fried Soy Chicken ベジミートの唐揚げ

外はカリッと、中はぎゅっと
ジューシーな唐揚げはみんなの大好物。
あと引く美味しさはお酒のおつまみにも最適。

Soy-based Japanese-style deep fried chicken.

¥1,000 (¥1,100 Tax inc.)

アレルギー物質：大豆 (ソイマヨネーズ：大豆・りんご)
Contains: Soy (Soy mayonnaise: Soy, Apple)



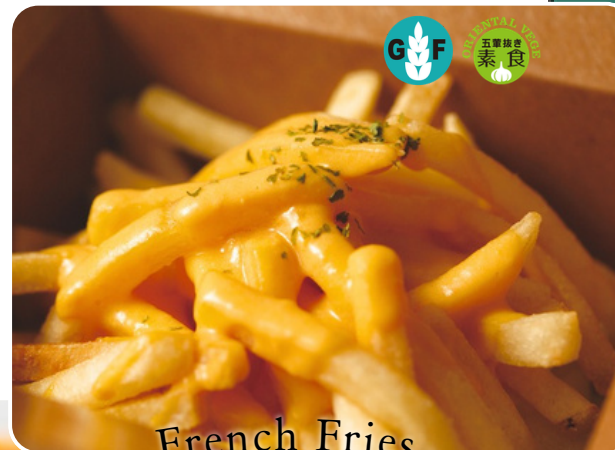
Soy Cutlets ヴィーガンカツレツ 2枚

これがヴィーガン？と疑いたくなるような、
がっつりした味わいのカツレツ。
ヘルシーでありながら、食べごたえあり。
どこか懐かしい味わいです。

Two vegan crispy cutlets,

¥1,182 (¥1,300 Tax inc.)

アレルギー物質：小麦・大豆 (粒マスタード：りんご)
Contains: Wheat, Soy (grain mustard: Apple)



French Fries with Cheese Sauce フレンチフライ&チーズソース

ほくほくのフレンチフライに
とろ〜りヴィーガンチーズをトッピング。
ビール、ハンバーガーのお供に。

French fries topped with vegan cheese.
Perfect with beer or a burger.

¥810 (¥890 Tax inc.)

アレルギー物質：大豆
Contains: Soy



=Gluten Free

※通常の揚げ物と同じ油を使用しております。
※Gluten-Free items are cooked in shared oil.



=Oriental Vege

※五辛抜き(ネギ、ニラ、ニンニク、あさつき、らっきょう等不使用)メニューです。
※No onion/No garlic menu. ※不含五辛的菜餚。

Vegan Restaurant
Side Menu

Garden Plate Salad

彩り野菜のガーデンプレートサラダ

新鮮なお野菜を思いっきり食べたい！という方に。
アインソフ自慢のドレッシングを
たっぷりかけてお召し上がりください！
2〜3人で取り分けても◎

Fresh, colorful vegetable salad.
Served with our original onion dressing.
Serves one as a meal or 2-3 to share.

¥2,455 (¥2,700 Tax inc.)

アレルギー物質：無し
Contains: No allergens



●五華抜きドレッシングをお選びいただけます。
No onion/ No garlic dressing available.



●五華抜きドレッシングをお選びいただけます。
No onion/ No garlic dressing available.

Mini Garden Salad

ミニガーデンサラダ

色とりどりの新鮮なお野菜を使ったグリーンサラダ。
お野菜が足りないなと思っている時に。
お一人でも気軽に野菜を食べて頂きたい！

A colorful green salad with fresh vegetables.
A light vegetable side, easy to enjoy on your own.

¥1,182 (¥1,300 Tax inc.)

アレルギー物質：無し
Contains: No allergens

Tomato Soup

じっくり煮込んだ 具沢山トマトスープ

甘みある数種の野菜とトマトを煮込んだ、
体を労わるベジタブルスープ。

A nourishing tomato soup made with
naturally sweet vegetables.

¥800 (¥880 Tax inc.)

アレルギー物質：無し
Contains: No allergens



Brown Rice

無農薬玄米

山形の美しい鳥海山と清い水の環境で
育った無農薬玄米です。
圧力鍋と浄水で丁寧に炊いた玄米には、
いのちのパワーが詰まっています。

Chemical free brown rice,
grown in the Cho-Kai-Zan area of Yamagata
known for its beautiful nature and clear water.

¥500 (¥550 Tax inc.)

アレルギー物質：アーモンド・カシューナッツ・くるみ
Contains: Almond, Cashew, Walnut



Corn Soup

アーモンドミルク仕立ての こっくり濃厚コーンスープ

コーンと玉ねぎの甘みがぎゅっと
詰まったスープ。コクのある味わい。

A soup filled with the natural sweetness of
corn and onions, offering a deep and rich flavor.

¥800 (¥880 Tax inc.)

アレルギー物質：アーモンド
Contains: Almond



=Gluten Free

※通常の揚げ物と同じ油を使用しております。
※Gluten-Free items are cooked in shared oil.



=Oriental Veggies

※五華抜き(ネギ、ニラ、ニンニク、あさつき、らっきょう等不使用)メニューです。
※No onion/No garlic menu. ※不含五辛的菜餚。

Dessert

Vegan Pudding

ヴィーガンプリン

バニラビーンズをたっぷり入れた、昔ながらの
しっかりめプリン。一口食べれば
バニラの香りとなめらかな口どけが広がります。
カボチャの優しい黄色が見た目にも美しい。

A silky vegan pudding crafted from vanilla beans,
with a natural golden hue from pumpkin and
a gently comforting flavor.

¥773 (¥850 Tax inc.)

アレルギー物質：大豆
Contains: Soy



箱入りでお土産にもぴったり!
Boxed pudding is available
for takeout!



ヴィーガンプリン・クラシック

1個 ¥800 Tax inc.

※カラメルソース付き。ソイホイップはつきません。
冷凍での販売です。

Organic Banana Cake



オーガニックバナナケーキ

有機バナナと国産玄米粉で焼き上げた、
自然な甘さが引き立つしっとり食感のパウンドケーキ。
キャラメルソースと豆乳ホイップクリームを添えて。

A moist pound cake baked with organic bananas and
Japanese brown rice flour.

Served with caramel sauce and soy whipped cream.

¥900 (¥990 Tax inc.)

アレルギー物質：大豆・バナナ
Contains: Soy, Banana



Caramel Nut Brownie



キャラメルナッツブラウニー

クルミを焼き付けた濃厚なブラウニーに
たっぷりのキャラメルソース、
自家製バニラアイスクリームとご一緒に。

A rich, gluten free chocolate brownie topped with
our original vanilla ice cream and caramel sauce.

¥1,000 (¥1,100 Tax inc.)

アレルギー物質：大豆・くるみ・カシューナッツ・アーモンド
Contains: Soy, Walnut, Cashew, Almond



- Original Vegan Ice Cream -

自家製
ヴィーガンアイス

食後の至福に一品、
2スクープアイスです。
トッピングにもおすすめ。

¥800 (¥880 Tax inc.)

Rum raisin
ラムレーズン



アレルギー物質：大豆 Contains: Soy
※洋酒使用 ※Containing alcohol

Vanilla
バニラ



アレルギー物質：大豆
Contains: Soy

Chocolate
チョコレート



アレルギー物質：大豆
Contains: Soy

Strawberry
いちご



アレルギー物質：大豆
Contains: Soy

Matcha
抹茶



アレルギー物質：大豆
Contains: Soy

- Set Drink -

LUNCH ONLY!

セットドリンク

¥455 (¥500 Tax inc.)

- ・有機コーヒー Organic Coffee (Hot/Iced)
- ・有機アッサム紅茶 Organic Assam Tea (Hot/Iced)
- ・本日のハーブティー Herbal Tea Of The Day (Hot)

Sparkling Wine

樽生

スパークリングワイン

¥600 (¥660 Tax inc.)

Heartland Beer

ランチビール

ハートランド

¥600 (¥660 Tax inc.)



※製造工場や店舗では、本来その商品に含まれていない他のアレルギー物質が意図せず混入してしまう可能性があるため、アレルギーをお持ちのお客様はプレゼンターまでお問い合わせください。

※Please be advised that food prepared here and in our factory may contain these ingredients: wheat, soybean, peanuts, tree nuts or other items. We cannot guarantee that food allergens will not be transferred through accidental cross-contact. Before placing your order, please inform your server or a member of our staff if a person in your party has a food allergy. Thank you.



=Gluten Free

※通常の揚げ物と同じ油を使用してあります。
※Gluten-Free items are cooked in shared oil.



=Oriental Vege

※五辛抜き(ネギ、ニラ、ニンニク、あさつき、らっきょう等不使用)メニューです。
※No onion/No garlic menu. ※不含五辛的菜餚。

Holy Trinity Chocolate Parfait

ホーリー・トリニティ・ショコラパフェ

ブラウニー、チョコソース、チョコアイス。
チョコフリークにはたまらない三位一体は最強の幸せ。

A decadent parfait for the chocolate lovers.

¥1,091 (¥1,200 Tax inc.)

アレルギー物質：大豆・バナナ・くるみ
Contains: Soy, Banana, Walnut



チョコレートソース	Chocolate Sauce
ホイップクリーム	Whipped Soy Cream
グルテンフリーブラウニー	Gluten Free Brownie
チョコレートアイス	Chocolate Ice Cream
バニラアイス	Vanilla Bean Ice Cream
ラズベリー	Fresh Raspberry
バナナ	Fresh Banana
オーガニックコーンフレーク	Organic Corn Flakes
チョコレートソース	Chocolate Sauce

Kyoto Uji Matcha Parfait
京都宇治抹茶パフェ

優しく炊き上げた餡子とプルンとした苦味のある植物性抹茶ゼリー、
白玉団子、濃厚な抹茶アイスクリーム、サクサクコーンフレークの口当たり。
丁寧な手仕事でザ・和パフェの誕生です。

Matcha ice cream, anko, mochi dumplings & jelly – a perfect Japanese parfait.

¥1,091 (¥1,200 Tax inc.)

アレルギー物質：大豆
Contains: Soy



黒蜜(別添)	Kuromitsu (black sugar sauce; served separately)
白玉	Shiratama (rice flour dumplings)
ホイップクリーム	Whipped Soy Cream
抹茶アイス	Matcha Ice Cream
バニラアイス	Vanilla Bean Ice Cream
コーンフレーク	Corn Flakes
ホイップクリーム	Whipped Soy Cream
粒餡	Sweet Red Bean
抹茶ゼリー	Matcha Jelly



- Set Drink -

LUNCH ONLY!

セットドリンク

- ・有機コーヒー Organic Coffee (Hot/Iced)
- ・有機アッサム紅茶 Organic Assam Tea (Hot/Iced)
- ・本日のハーブティー Herbal Tea Of The Day (Hot)

¥455 (¥500 Tax inc.)

Sparkling Wine

樽生

スパークリングワイン

¥600 (¥660 Tax inc.)

Heartland Beer

ランチビール

ハートランド

¥600 (¥660 Tax inc.)



※製造工場や店舗では、本来その商品に含まれていない他のアレルギー物質が意図せず混入してしまう可能性があるため、アレルギーをお持ちのお客様はプレゼンターまでお問い合わせください。
※Please be advised that food prepared here and in our factory may contain these ingredients: wheat, soybean, peanuts, tree nuts or other items. We cannot guarantee that food allergens will not be transferred through accidental cross-contact. Before placing your order, please inform your server or a member of our staff if a person in your party has a food allergy. Thank you.



=Gluten Free

※通常の揚げ物と同じ油を使用しております。
※Gluten-Free items are cooked in shared oil.



=Oriental Vege

※五辛抜き(ネギ、ニラ、ニンニク、あさつき、らっきょう等不使用)メニューです。
※No onion/No garlic menu. ※不含五辛的菜餚。