

## Branch ~ afternoon menu

### オーガニックの野菜料理

各地から届くこの季節でしか味わえない  
新鮮なオーガニックのお野菜を  
グリルやサラダにいたしました

オーガニック季節の野菜を使った ar のサラダ

¥1,300

手作りベーコンとほうれん草と  
マッシュルームのサラダ on ナッツ

¥1,400

季節の野菜グリル

アボガドディップとバルサミコ酢のソース

¥1,400

北海道産じゃがいもの ほくほくグリル  
ローズマリーとガーリックオイル仕立て

¥1,000

ホワイトマッシュルームと  
パルメザンチーズ粉雪のダンス

¥1,200

## お肉料理

### ビーフ

成長ホルモンや化学物質を一切使用せず穀物による  
肥育をされたオーストラリアの STOCKYARD ナチュラルビーフです  
柔らかく臭みのないナチュラルビーフをご堪能ください

オーストラリア産  
やわらかオーガニックビーフのグリル  
¥1,900

トマトソース on ビーフカツ & オーガニック野菜  
パルメザンチーズのダンス  
¥1,700

境シェフのリアル ビーフ ウィズ ライス  
¥1,500

## ポーク

抗生剤やホルモン剤を一切使用せず妊娠中の  
母豚の放牧にこだわり発酵飼料で肥育された  
牛深産のナチュラルポークです

牛深産ポークと黒胡椒・ローズマリーのグリル

¥1,600

オーガニック季節の野菜と牛深産ポークのカツレツ

ar の黒パン添え

¥1,600

有機野菜と牛深産ポークのバルサミコ酢ソース炒め

¥1,500

牛深産ポークのメンチクロケット in トマト&ポテト

¥1,100

牛深産ポークの手造り腸詰ウインナー 3本

¥1,200

## 徳島産 神山鶏

抗生物質や抗菌剤を使わず、遺伝子組替なしの  
植物性たんぱく質を飼料とし開放型鶏舎で育ちました  
臭みのない 徳島産の神山鶏 をご堪能ください

神山鶏と季節の有機野菜のグリル  
ガーリックソース添え  
¥1,600

神山鶏と季節の有機野菜のトマトソース煮  
¥1,600

神山鶏の 骨付きチキン ウィズ ライス  
¥1,500

## お魚料理

天国に一番近い国、ニューカレドニアの海で採れた海老で  
品質保証「QUALICERT」の認証をもつ世界で唯一の  
” 天使の海老 “と豊洲市場直送のメカジキやサーモンを  
仕入れました 安心してお召し上がりください

ゴロっとメカジキ&八代産オーガニックトマトの  
オリジナルソース和え

¥1,100

豊洲発サーモンのグリル on オーガニック温野菜のシャワー

¥1,300

ニューカレドニアの 天使の海老のフレア

2尾 ¥ 900

3尾 ¥1,350

## パン ライスの料理

お米は無農薬の有機米を使用し、オーガニックのパンにはバターを使用せずココナッツオイルを使っています

玄米酵素のおにぎりプレート ¥ 500

栄養満点のもっちもちの玄米酵素です

b o k e t t o   o k a y u

シンプル ¥ 500

オリーブオイル ¥ 500

チーズonゴルゴンゾーラ ¥ 700

a r の 黒 パン ¥ 180

a r の リ ュ ス テ ィ ッ ク

プレーン ¥ 200

オリーブ ¥ 220

ゴルゴンゾーラ ¥ 270

## DRINK

無農薬・有機農法でつくられた Beer・Wine です  
作り手の個性が光る 限りなくブドウの持つ自然のエネルギーを  
ゆがめない自然度の高い Wine となっております  
果実味があふれ余韻の長さを楽しんでいただける Wine です  
お食事に合わせてお楽しみください  
Wine には最低限の酸化防止剤と防腐剤が含まれております

## WINE 白

カバ ブリュット レセルバ スパークリング 瓶内熟成 30 ヶ月  
マカベオ バレニャーダ チャレロ  
スペイン カルターニャ マス・オリベル  
しっかりとした骨格がありながら 熟成によって旨みが泡にまで  
溶け切っている  
ボトル ¥4,000

カバ チャンカレ ブリュット スパークリング 瓶内熟成 15 ヶ月  
マカベオ バレニャーダ チャレロ  
スペイン カルターニャ マス・オリベル  
泡からも立ち込めてくる熟した果実の香りとキレのある酸がフレッシュ  
ボトル ¥3,500

アラキグリッロ

グリッロ

シチリアのグリッロ

柔らかいアタックから口中に広がる清らかな卓越  
溶け込んだ塩味を思わせるミネラル感と余韻を感じる長い旨味が特徴  
ボトル ¥6,000

トランカム 樹齢 30 年、タンク熟成

ソーヴィニヨン

フランス ロワール ラ・グラジュ・ティフェヌ

グレープフルーツやアカシアの花などのやわらかいアロマ。  
ミネラル感と、アフターのハーブの苦みが残り心地いい。

ボトル ¥4,800

キューバ ミシエトムロン・ド・ブルゴーニュ

ミュスカデ (樹齢 55 年)

フランス ブルゴーニュ レミ・セデス

八角のようなスーっとするニュアンスも感じられる。

ボトル ¥6,500

ディエゴ/DIEGO

ビハリエゴ(ディエゴ)

スペイン カナリア諸島ラ・パルマ島 ヴィクトリア・トーレス  
フレッシュで塩味を感じるほど個性的な味わいに力強さを感じる

喉越しは滑らか一体感がある

世界のあらゆる最高峰白ワインと肩を並べる自然派

ボトル ¥8,800

アヴェルディウム 2017

モスカート (マスカット) 樹齢 35 年ステンレス熟成 6 ヶ月

イタリア プーリア サン・ルッジェーロ

地元のモスカートのうまさが出ているワイン

芳醇な果実の甘みとハーブの香りの余韻

アイスクリームやビターチョコレートケーキと一緒に

デザートワインとしても

ボトル ¥4,000



## WINE 赤

ルーグレサック

シラー

フランス ラングドック グレサック

透き通った紫の色調。シラー100%とは思えない軽やかさにオドロキ  
イチゴのような甘さとハーブ、スパイスの力強いアロマと果実味

ボトル ¥4,500

マドンヌ

グルナッシュ シラー

フランス ラングドック グレサック

石灰やペパーミント、ホワイトペッパーの清涼感。

骨格を感じさせる程よく引き締まったタンニンを感じる

ボトル ¥6,000

フー・ド・グレナッシュ

グルナッシュ発酵槽にてマロラクティック発酵1年熟成

フランス ラングドック グレサック

ブルーベリー、オレンジなどの可愛らしい果実味と、

酸が身体にするするーとしみいる

ボトル ¥6,800

ピコ・チュコ

アリカンテ・ブーシェ、シラー タンクにて4カ月熟成

ハーブの清涼感にやわらかい酸味。口に含んだ瞬間に広がるガスが

新鮮 酸味とビターチョコのような苦味と甘味バランスが絶妙で

余韻も長い

ボトル ¥5,000

キューバ ペルル・エ・ペバン  
グルナッシュ・ノワール、シラー、カリニャン・ノワール  
ステンレスタンクで3年間熟成

フランス ルーシヨン クロ・マソット  
樹齢100年を超える古木を使用。生産量は極限まで少なくなり、  
ぶどうに、凝縮された果実味はどこまでもジューシーでまろやか  
グラスの中でもさらに開いて来るその余韻の長さは格別

ボトル ¥8,200

ピノ・ノワール ピノストラダムス  
ドメヌ・ド・ラ・ボルド  
フランス ジュラ  
ステンレス製タンクで10カ月間の熟成

遊び心のあるようなワイン

ボトル ¥8,000

ジェズワルド 2013

濃厚なのにフルーティ、  
香りと味わいのギャップに驚くはず！  
磯のようなヨード香を感じたり、  
森のような清涼感を感じたり、  
絶妙なバランスで保たれた一層上品な1本。

ボトル ¥7,500

## GLASS WINE

ポンペシェ ルージュ 2016	フランス	ラングドッグ		
サンソー グルナッシュ	赤		¥	850
ポンペシェ ブラン	フランス	ラングドッグ		
ヴェルメティーンノ	白		¥	850
エラシラーオーガニック	イタリア	赤	¥	850
レ・ダンスオーガニック	フランス			
シャルドネ	白		¥	800
レ・ダンスオーガニック	フランス			
カルベネ・ソヴィニヨン	赤		¥	800
ルーグレサック シラー	フランス	赤	¥	1,000

## BEER OTHER

インディアンペールエール	イールリバー			
IPA EEL River	(米)		¥	650
ブロンドエール	イールリバー			
Blonde Ale EEL River	(米)		¥	650
ホワイト No.5	ブラッセリーライオン			
White No.5 Brasserie Lion Beer	(ベルギー)		¥	680
アイビーエーNo.6	ブラッセリービール			
IPA No.6 Brasserie Lion Beer	(ベルギー)		¥	680
フルーツたっぷりサングリア	赤	白	¥	1,200

## Non - alcoholic

ノンアルコールビール ビッドブルガー ¥ 500  
Bitburger (ドイツ)

一度ビールに仕立てた後アルコールを 0.00%にしています

ノンアルコール サングリア スパークリング ¥ 900

ノンアルコール スパークリングワイン ¥ 500

## Juice

オーガニックスパークリング ジュース (ドイツ) ¥ 550

ライムエイド Limeaid

ブラッドオレンジエイド Blood orangeaid

パッションフルーツエイド Passion Fruitaid

マテ茶 Mate Ter

ピタモンレモネード (仏) ボトル ¥ 1,500

GLASS ¥ 500

シチリア島産オーガニックレモンとミャンマー産

オーガニック砂糖を使用したレモネードです

オーガニック オレンジジュース ¥ 500

オーガニック アップルジュース ¥ 500

## 珈琲 紅茶

オーガニック 珈琲 ¥ 500

オーガニック アールグレイ ¥ 500

## デザート

甘味料にオーガニックシュガーを使用しました  
しっかりした素材のおいしさとすっきりした後味の  
アイスクリームに仕上がっております

バニラアイスクリーム on シナモン&ジンジャーティーパウダー  
¥ 600

季節の野菜・果物アイスクリーム  
¥ 600

オリジナルパウンドケーキ  
¥ 500

本日のケーキ  
¥ 500

とろとろプリン on 珈琲ゼリー  
¥ 500

季節のフルーツパフェ  
¥ 800

## Dinner menu

コースでのご案内のみとなっております  
シェフ境のオーガニックオリジナル料理をご堪能ください

前菜

スープ

魚料理

肉料理

野菜料理

デザート

¥7,000

### ワインのペアリング コース

お料理に合わせたワインをご提供いたします

A プラス¥3,000

B プラス¥4,000

### ノンアルコール コース

スパークリングワイン サングリア 珈琲

珈琲を紅茶への変更も可能です

プラス¥1,500

季節や仕入れによりお料理の内容が変わります

ご了承ください

森の夜のライティングをお楽しみになりながら

ゆっくりとお過ごしくださいませ