

## LUNCH コース menu

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

季節のオーガニック野菜のサラダ

季節のオーガニック野菜のスープ

パン

シーフード料理

肉料理

税込¥4,400

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

ドリンク・デザートは別料金となります

※ご注文はグループ全員でのご注文をお願い致します。  
10食限定の為、ご注文をお受けできない場合がございます。  
スタッフまでお問い合わせください。

## 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

季節のオーガニック野菜のスープ  
税込¥550

オーガニック季節の野菜を使った ar のサラダ  
税込¥1,500

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  
税込¥1,550

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  
税込¥1,600

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  
税込¥1,100

マッシュルームと  
パルメザンチーズ粉雪のダンス  
税込¥1,350

## 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  
税込 ¥2,100

パプリカソース 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  
税込 ¥1,900

境シェフのリアル ビーフ ウィズ ライス  
税込 ¥1,700

## 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  
税込 ¥1,800

オーガニック季節の野菜と牛深産ポークのカツレツ  
税込 ¥1,800

有機野菜と牛深産ポークのバルサミコ酢ソース炒め  
税込 ¥1,700

牛深産ポークのメンチクロケット in トマト&ポテト  
税込 ¥1,250

牛深産ポークの手造り腸詰ウインナー 3本  
税込 ¥1,350

## 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  
税込 ¥1,800

神山鶏と季節の有機野菜のトマトソース煮  
税込 ¥1,800

神山鶏の 骨付きチキン ウィズ ライス  
税込 ¥1,700

## 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

税込¥1,300

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

税込¥1,500

ニューカレドニアの 天使の海老のフレア

2尾 税込¥1,000

3尾 税込¥1,500

## 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 税込 ¥ 550  
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            税込 ¥ 550  
                        オリーブオイル        税込 ¥ 550  
                        チーズonゴルゴンゾーラ    税込 ¥ 770

a r の黒パン                            税込 ¥ 200

a r のリュスティック  
                        プレーン                    税込 ¥ 220  
                        オリーブ                    税込 ¥ 250  
                        ゴルゴンゾーラ            税込 ¥ 300

BEER OTHER

インディアンペールエール イールリバー  
IPA EEL River (米)  
税込 ¥750

ブロンドエール イールリバー  
Blonde Ale EEL River (米)  
税込 ¥750

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)  
税込 ¥800

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)  
税込 ¥800

フルーツたっぷりサングリア 赤 白  
税込 ¥1,350

## Non alcoholic

ノンアルコールビール ビッドブルガー  
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  
税込 ¥600

ノンアルコール スパークリングワイン  
税込 ¥600

ノンアルコール  
フルーツたっぷりサングリア スパークリング  
税込 ¥1,000

## Juice

オーガニックスパークリング ジュース (ドイツ)  
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  
税込 ¥600

ビタミンレモネード (仏)  
ボトル 税込 ¥1,700  
GLASS 税込 ¥600  
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  
税込 ¥550  
オーガニック アップルジュース  
税込 ¥550

## 珈琲 紅茶 ハーブティ

オーガニック 珈琲  
オーガニック アールグレイ  
オーガニック カモミールティー  
オーガニック レモングラスティー  
税込 ¥550

## 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  
税込¥660

季節の野菜・果物アイスクリーム  
税込¥660

本日のスイーツ  
税込¥660

とろとろプリン on 珈琲ゼリー  
税込¥550

季節のフルーツパフェ  
税込¥1,350

## 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

税込 ¥7,700

ワインのペアリング コース  
お料理に合わせてワインをご提供いたします  
プラス税込 ¥3,300

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  
プラス税込 ¥1,650

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