

## 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  
¥1,430

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  
¥1,540

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  
¥1,430

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  
¥1,100

マッシュルームと  
パルメザンチーズ粉雪のダンス  
¥1,320

## 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  
¥2,090

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  
¥1,870

境シェフのリアル ビーフ ウィズ ライス  
¥1,650

## 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  
¥1,760

オーガニック季節の野菜と牛深産ポークのカツレツ  
¥1,760

有機野菜と牛深産ポークのバルサミコ酢ソース炒め  
¥1,650

牛深産ポークのメンチクロケット *in* トマト&ポテト  
¥1,210

牛深産ポークの手造り腸詰ウインナー 3本  
¥1,320

## 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  
¥1,760

神山鶏と季節の有機野菜のトマトソース煮  
¥1,760

神山鶏の 賞付きチキン ウィズ ライス  
¥1,650

## 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  
¥1,210

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  
¥1,430

ニューカレドニアの 天使の海老のフレア  
2尾 ¥ 990  
3尾 ¥1,485

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

a r の 黒 パン ¥ 198

a r の リ ュ ス テ ィ ッ ク  
プレーン ¥ 220  
オリーブ ¥ 242  
ゴルゴンゾーラ ¥ 297

BEER OTHER

インディアンペールエール イールリバー IPA EEL River (米)	¥715
ブロンドエール イールリバー Blonde Ale EEL River (米)	¥715
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)	¥748
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)	¥748
フルーツたっぷりサングリア 赤 白	¥1,320

## Non alcoholic

ノンアルコールビール ビッドブルガー ¥ 550  
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  
フルーツたっぷりサングリア スパークリング ¥ 990

ノンアルコール スパークリングワイン ¥ 550

## Juice

オーガニックスパークリング ジュース (ドイツ) ¥ 605  
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

ビタミンレモネード (仏) ボトル ¥ 1,650  
GLASS ¥ 550

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 ¥ 550  
オーガニック アップルジュース ¥ 550

## 珈琲 紅茶

オーガニック 珈琲 ¥ 550  
オーガニック アールグレイ ¥ 550  
オーガニック カモミールティー ¥ 550  
オーガニック レモングラスティー ¥ 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  
¥ 660

季節の野菜・果物アイスクリーム  
¥ 660

オリジナルパウンドケーキ  
¥ 550

本日のスイーツ  
¥ 660

とろとろプリン on 珈琲ゼリー  
¥ 550

季節のフルーツパフェ  
¥ 1,320

## 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

¥7,700

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¥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¥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

※全て税込表記でございます