

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

プラス¥550 でビーフに変更も可能です

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

*下記ドリンクは+¥300にてご注文いただけます
珈琲 / 紅茶 / カモミールティー / レモングラスティー
オレンジジュース / アップルジュース
* その他のドリンクをご希望の場合は別料金で
メニューからお選びいただけます

デザートは別料金となります

※コースの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

デザート

Non-GMO (非遺伝子組換え) の卵
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
デザート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
税込¥660

本日のスイーツ
税込¥660

究極のオリジナルとろとろプリン
税込¥550

季節のフルーツパフェ
税込¥1,350

Non alcoholic

ノンアルコールビール 0.00% 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

ビタモンレモネード (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
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

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

GLASS WINE

レ・タンス オクシタン フランス ソーヴィニヨン・ブラン 白	税込 ¥ 850
レ・タンスオーガニック フランス カベルネ・ソーヴィニヨン 赤	税込 ¥ 900
レ・タンスオーガニック フランス シャルドネ 白	税込 ¥ 900
ドメーヌ・ド・バシュルリ ピノノワール フランス 赤	税込 ¥ 950
エラシラーオーガニック イタリア 赤	税込 ¥ 950
ボンベシェ ブラン フランス ラングドッグ ヴェルメティーンノ 白	税込 ¥ 950
ボンベシェ ルージュ フランス ラングドッグ サンソー グルナッシュ 赤	税込 ¥ 950
ルーグレサック シラー フランス 赤	税込 ¥ 1,100
オーガニック酸化防止剤無添加 ヤンガラエステート VYD・PF シラーズ 赤 オーストラリア	税込 ¥ 1,250

D R I N K

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

W I N E 白

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 税込¥ 3,850

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 税込¥ 4,400

ル・パール・ジュール ポワレ ブリュット
フランス ノルマンディ
洋なしを丸かじりした後のような爽やかな風味が口中に広がる
ボトル 税込¥ 4,400

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 ブーリア 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 税込¥ 4,400

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 税込¥ 4,950

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 税込¥5,500

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 税込¥ 6,600

レ・ピュラン

ジェスタン・デュトレーブ ガメイ
しっかりとした骨格を残していながら、とても飲みやすく爽やか。
フルーツやスミレの花の香りであふれている。ミネラル感、上品感もあり
スイスイと通ってしまうこのワインは、まるでピノ！？
ボトル 税込¥ 6,600

ピノノワール・サン・スフレ

フレデリック ゲシクト
ピチピチとした赤い果実に植物系のニュアンス。
複雑なアロマ。そのどれもが主張しすぎず、抜栓後
のバランスも全く崩れず、さらに果実味が開く
ボトル 税込¥ 6,600

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 ラングドッグ グレサック
ブルーベリー、オレンジなどの可愛い果実味と
酸が身体にするするーとしみいる
ボトル 税込¥ 7,480

ロマンサー メルキュレイ
プルミエ・クリュ クロ・レヴェック
ピノ・ノワール発酵後12か月樽熟成
広大な大地を想像させる、ロマンシャピュイのトップキュベ
ボトル 税込¥ 7,480

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 税込¥ 8,250

ピノ・ノワール ピノストラダムス
ドメヌ・ド・ラ・ポルド
フランス ジュラ
ステンレス製タンクで10か月間の熟成
遊び心のあるようなワイン
ボトル 税込¥ 8,800

キュベ 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 ルーション 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 税込¥ 9,020

15:00～の 期間限定 menu

arオリジナルパスタ・スープ set 税込¥1,300

この時間にしか味わえない限定メニューとなっております
是非ご賞味ください

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