

## Garden コース menu

オーガニック素材を中心に  
旬の食材にこだわったコースメニュー  
本格的な料理をご堪能ください

季節野菜のサラダ

季節野菜を使ったスープ

パン

魚料理

肉料理

デザート

¥4,000

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

\*ドリンクは+ ¥300にてご注文いただけます

珈琲 / 紅茶  
オレンジジュース・アップルジュース

※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。  
スタッフまでお声掛けください。

# bistro Garden セット menu

有機食材を中心に  
旬の素材にこだわったセットメニュー  
ヘルシーだけど満足感を満たしてくれる  
こだわりの料理をお召し上がりいただけます

## Garden プレート

和牛ローストビーフ・有機野菜のサラダ・ポテト  
¥1,650

## 阿蘇自然豚と有機野菜のグリル

レンズ豆のヴィネグレット

\*ヴィネグレット…ソースの名前

¥1,650

デュカを散らした

長崎産マトウダイのポワレ

\*デュカ…ナッツ・スパイス・ハーブを

ミックスした調味料

¥1,320

こちらのメニューは  
それぞれ下記よりご選択いただけます

\*パン・スープ + ¥550

\*ドリンク + ¥300

珈琲 / 紅茶

オレンジジュース・アップルジュース

## MAIN

オーガニックビーフと有機野菜のグリル

¥1,760

ベジタブルセッションプレート

¥1,430

フライド鴨 紫キャベツのコールスロー添え

フランス産シャラン鴨のフライ

¥1,650

ポルチーニのリゾット

ヨーロッパきのこ”ポルチーニ”のリゾット

¥1,540

厚切りローストビーフサンド

和牛ローストビーフ・ルッコラ・マッシュドポテト

マデラソース

¥1,540

セミドライイチジクとブリーチーズのサラダサンド

少し癖のあるチーズとビネガーの酸味と

いちじくの甘味がマッチしたサンド

¥1,430

## SIDE

天使のエビとホタテのタルタル

¥1,250

バーニャカウダー

熊本の有機野菜をオリジナルソースで

¥880

不揃いのポテトたち

フライドポテト・フロマージュフレの

サワクリームオニオンソース

¥825

Garden サラダ

有機野菜を使ったサラダ

¥715

季節のスープ

季節野菜を使ったスープ

¥550

季節の有機野菜のキッシュ

1カット ¥440

パン

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

リュスティック プレーン ¥220

オリーブ ¥250

ゴルゴンゾーラ ¥300

boketto の 黒パン ¥200

Garden自家製オリジナルパン

G パン ¥180

## 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

### Sparkling Wine

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 ¥3,850

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 ¥4,400

## White WINE

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 ¥4,400

レ・ルシニュー2016  
ドメヌ・ド・ラ・リュノッテ  
フランス ソーヴィニヨン・ブラン

火打石のスモーキーなニュアンスや  
成熟したリンゴのピュレの香り  
フローラルさ。口当たりは青リンゴや  
柑橘系の酸を感じる  
深い旨みと乳酸っぽさもあり塩味も豊か

ボトル ¥7,150

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 ¥9,680

## Red WINE

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 ¥4,950

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 ¥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 ¥6,600

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 ¥8,250

## GLASS WINE

レ・タンスオーガニック フランス  
シャルドネ 白 ¥800

レ・タンスオーガニック フランス  
カルベネ・ソヴィニヨン 赤 ¥800

ボンペシェ ブラン フランス ラングドッグ  
ヴェルメティーンノ 白 ¥850

ボンペシェ 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 ¥850

## BEER

ホワイトNo.5 ブラッセリー ライオン ビール  
WhiteNo.5 Brasserie Lion Beer (ベルギー)  
¥800

アイビーエーNo.6 ブラッセリー ビール  
IPANo.6 Brasserie Lion Beer (ベルギー)  
¥800

## Non -Alcoholic

ノンアルコールビールビットブルガー  
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  
¥550

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)

ライムエイド Limeaid

ブラットオレンジエイド Bloodorangeaid

パッションフルーツエイド Passionfruitaid

マテ茶 Mate teaaid

¥600

ビタミンレモネード (仏)

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

ボトル ¥1,700

GLASS ¥600

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

## COFFEE TEA

有機豆を使用したコーヒーです

甘味がある低温処理牛乳を使用しています

オーガニック コーヒー Hot / cold ¥550

ラテ Hot / cold ¥650

オーガニック 紅茶 ¥550

## Others

ホットレモネード ¥660

ホットオレンジ ¥660

ホットシナモンアップル ¥660

BIYUODO ミネラルウォーター ¥170

# DESSERTS

本日のデザートプレート  
シェフのおまかせデザート盛合わせ

3種 ¥1,650

2種 ¥990

オーガニックオレンジのクレープシュゼット  
クレープ生地<sub>に</sub>オーガニックオレンジバターソース  
生クリームを添えて  
¥660

本日のタルト  
¥660

ブラックチェリーのガトーショコラ  
¥660

プレーン シフォンケーキ  
¥660

アッフォガード  
¥880

アイスクリーム  
バニラ ¥550  
ラムレーズン ¥605

季節のフルーツとアングリーズソース パフェ仕立て  
美しく盛り付けられたフルーツやパイ  
アイスにカスタードソースをかけてお召し上がり下さい  
¥1,000