

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

* Set デザート+¥300 にてご注文いただけます
内容はスタッフにお尋ねください

※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
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

豊洲発サーモンのメンチクロケット

税込¥1,250

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 (白・ロゼ)
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 (白・ロゼ)
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 紅茶
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・タンヌ オーガニック フランス
カベルネ・ソヴィニヨン 赤 税込 ¥ 900

レ・タンヌ オーガニック フランス
シャルドネ 白 税込 ¥ 900

コノスル オーガニック チリ
ピノ・ノワール 赤 税込 ¥ 900

ドメーヌ・ド・バシユルリ
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 税込 ¥ 950

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 税込 ¥ 950

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 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
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

ウィヴォ クルティド 2018
フォリアス・デ・バコ
ポルトガル ドウロ モスカテル・ガレゴ
白い花のような香り 涼やかなミネラル感のあるワイン
ボトル 税込¥5,500

グロース ベルクヴァイン 2019
オーストリア シュタイヤーマルク
ソーヴィニヨン・ブラン
アロマティックなハーブの生き生きとした香りで
口に含むと 青リンゴやシトラスのフレッシュな果実が
押し寄せてくる。塩味を感じるミネラルと酸とのバランスが絶妙
ボトル 税込¥6,000

レ・ルシニュー2016
ドメーヌ・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 税込¥ 7,150

ロール・パール・ブラン
グレサック フランス ラングドック
外観は透明なレモンイエロー。アロマからはスモーキーさや
香ばしさが感じられ濃厚。洋なし、青りんごのフレッシュな
果実味と苦み。ふっくらとしたアルコール感。
ボトル 税込¥ 7,150

シャルドネ テール ド リアス 2016
ドメーヌ・ド・ラ・ポルド
フランス ジュラ シャルドネ樹齢45年
ミネラルと塩味たっぷりでフレッシュなワイン
レモン、グレープフルーツの酸に
若い白桃のような熟した甘い香り
ボトル 税込¥ 9,680

WINE 赤

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

ブラデル 2019

フランス シュド・ウエスト シラー
ラズベリーやチェリーなどの赤いベリーの果実味に
黒コショウの香りが漂い フレッシュで軽やかなワイン
滑らかなタンニンに 口の中に残る長い余韻
ボトル 税込¥ 5,500

レ・ガルベット 2018

ラ・フェルム・デュ・カード フランス ラングドック
樹齢65年のグルナッシュ、サンソーを全て一緒に混醸造
フルーティでフレッシュグイグイと飲めてしまう
アプリティフにピッタリなワイン
ボトル 税込¥ 6,000

レ・ビュラン

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 税込¥ 7,480

ロマンセー メルキュレイ
ブルミエ・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、ロマンシャピユイのトップキュベ
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

限定 赤 WINE MENU

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

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。
貴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

ガメニッツ

ドメーヌ・ル・ピカティエ フランス

樹齢 35 年 気品があり 穏やか

海底だった地中岩盤由来の力強いミネラルが
より食事を引き立てます

ボトル 税込 ¥ 7,000

キューベ ノエ 2018

レミ・セデス フランス ガメイ

柑橘系のニュアンスもあるが濃厚なマンゴーのような
トロピカル感がある。決して薄くはないけれど

きゅ〜っと飲める！

ミュスカデ地区にしかない唯一無二のワイン

ボトル 税込 ¥ 7,000

ア・ペイスー・ルージュ ドメーヌ デ ザミエル

フランス ラングドック シラー

よく熟れた赤系果実の香りや靉々ながら華やかに香る花のよう

ボトル 税込 ¥ 7,500

キューベ 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

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。

凝縮された果実味はどこまでもジューシーでまろやか

ボトル 税込 ¥ 9,020

ヴェール 2018 アド・ヴィヌム

フランス ラングドック

7 つ音を絶妙アンサンブル (グルナッシュ・ノワール・ブラン
ルーサンヌ・クノワーズ・シラー・ブルブラン・サンソー)

赤ともロゼともとらえられない超絶エレガントな味わい

ボトル 税込 ¥ 10,000

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