

# Garden course menu

オーガニック素材を中心に旬の食材にこだわった  
bistro Gardenの創作フレンチコースをご堪能ください

## *Hors d'oeuvre*

ローストした鴨のサラダ仕立て  
季節野菜のキッシュ

## *soupe*

カブのポタージュ

## *poisson*

旬の白身魚のブイヤベース仕立て

## *pain*

Garden 自家製 Gパン

\*パンのおかわり、ハーフサイズより承ります

## *viande*

黒毛和牛のビーフシチュー

## *dessert*

bokettoの栗のテリーヌ

季節のソルベ

\* +¥500にて"季節のフルーツとアングリーズソース パフェ仕立て"に変更できます

4,000

## *Set drink*

\* +¥300にてドリンクをご注文頂けます

珈琲/紅茶/オレンジジュース/アップルジュース

季節や仕入れによりお料理の内容が変わります  
こちらのランチコースは1日10食限定です

# MAIN

有機野菜を中心に旬の素材にこだわりました  
ヘルシーだけど満足感を満たしてくれる  
シェフ自慢の品々、ごゆっくりご堪能ください

## Gardenプレート

ー 和牛ローストビーフ・有機野菜のサラダ・ポテトー

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

白ワインビネガーとマスタードのドレッシング

1,650

天然白身魚のポワレ 冬仕立て

アンチョビと生クリームホワイトソース

1,540

## Set menu

メイン料理をご注文の方は  
下記よりご選択いただけます

\* パン・サラダ + 550

\* パン・スープ + 550

\* パン・サラダ・スープ + 750

\* ドリンク + 300

# MAIN

オーガニックビーフと有機野菜のグリル

1,760

低温調理した大阿蘇鶏のソテー デュカと3種のきのこ

\*デュカ：ナッツ・スパイス・ハーブをミックスした調味料

1,650

ベジタブルセッションプレート

ー 有機野菜をふんだんに使った野菜中心のプレートー

1,430

フライド鴨と自家製ピクルス

1,650

ポルチーニのリゾット

ー 香り高いヨーロッパきのこ"ポルチーニ茸"ー

1,540

厚切りローストビーフサンド

1,540

## SIDE

有機野菜のグリル 990

バーニャカウダー

ー 熊本の有機野菜をオリジナルソースで ー 880

不揃いのポテトたち

ー サワークリームソース"フロマージュフレ" ー 825

季節野菜のスープ 400

季節の有機野菜のキッシュ 440

自家製ピクルス 440

スパイスMixナッツ 440

## Bread

オーガニックシュガー

小麦粉を使用しています

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 Gパン 180

# 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

1,320

オーガニックオレンジのクレープシュゼット  
- 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

ガトーショコラ  
ブラックチェリーソース

660

プレーン シフォンケーキ

660

アッフォガード

880

自家製バニラアイスクリーム

550

季節のソルベ

550

季節のフルーツとアングレーズソース  
パフェ仕立て

1,000

# 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  
果実味に溢れ、余韻の長さを存分にお楽しみ頂けます  
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

## Sparkring 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)

樹齡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 7,150

## Red Wine

ピコ・チュコ アリカンテ・ブーシェ・シラー

タンクにて4ヶ月熟成  
ハーブの清涼感に柔らかい酸味  
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

ジェズワルド 2013

能國なのにフルーティ  
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一本  
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 カベルネ・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

## Organic Beer

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

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

オーガニック ノンアルコールビール  
Organic Non-Alcoholic beer 600

## Organic Non-Alcoholic sparkling wine

オーガニック ノンアルコール スパークリングワイン

*Organic Non-Alcoholic sparkling wine*

ボトル 2,200

グラス 600

## Organic Juice

オーガニックスパークリングジュース(独) 3種  
ライム / ブラッドオレンジ / パッションフルーツ  
600

ビタモンレモネード(仏)  
シチリア産オーガニックレモンと  
ミャンマー産オーガニックシュガーを使用しています  
ボトル 1,700  
グラス 600

オーガニックザクロソーダ 650

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 and Tea

有機豆のコーヒー、有機の茶葉を使った紅茶です  
ラテには甘みの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

オーガニック ラテ Hot/cold 650

オーガニック紅茶 Hot/cold 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

BIYOUUDO ミネラルウォーター 170

# *Garden dinner course*

## *amuse bouche*

ワタリガニとスズキのリエット

Xmasツリーの最中と

## *Hors d'oeuvre*

旬魚のカルパッチョ

サラダ仕立て セビーチェ風

## *soupe*

焼いた赤茄子のヴルーテ

天使のエビ

## *poisson*

牛深産赤ハタのポワレと十六穀米の焼きリゾット

そのフュメとほうじ茶のスープ仕立て

## *sorbet*

柚子のミルクソルベ

## *viande*

低温調理した鹿児島県産黒毛和牛のフィレ

山栗を入れたソースシャスール

## *dessert*

bokettoの森の栗のテリーヌ

ほうじ茶のブリュレ

## *caffè or tea*

10,000

料理内容はシェフのお任せ、季節や仕入れにより変わります

お子様用コースのご相談も承ります