

*Lunch course*

## Garden lunch course

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*

オマール海老のビスク

### *poisson*

旬の白身魚の包み焼き

### *viande*

赤牛のステーキ

### *dessert*

bokettoの森の栗のテリーヌ  
季節のソルベ

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

4,400

### *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

メニューは一例です  
季節や仕入れにより内容が変わります  
こちらのランチコースは1日10食限定です

## *Lobster course*

"オマール海老"を贅沢に使用したランチコース  
前日までの完全ご予約制です

### *Hors d'oeuvre*

ハンガリー産鴨肉のロースト サラダ仕立て  
季節野菜のキッシュ

### *soupe*

有機野菜と和牛すじ肉のミネストローネ

### *poisson*

オマール海老と海老芋のニョッキ  
そのコライユを入れたブルブランソース

### *viande*

熊本県産黒毛和牛の赤ワイン煮

### *dessert*

bokettoの森の栗のテリーヌ  
オーガニックチョコレートブリュレ

### *caffe or tea*

6,000

メニューは一例です  
季節や仕入れにより内容が変わります

# A la carte

ランチ単品メニューのご案内

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

## Limited menu

- 夏限定メニューのご案内 -

フルーツとハーブの Garden サラダ

- アマニオイルとホワイトバルサミコのドレッシング -

990

天草産地蛸とじゃがいも、ブロッコリーの  
バジルソース和え

- パルミジャーノレッジャーノ・無農薬バジル -

990

【14時以降限定】

トロピカルフルーツとフレッシュチーズの  
スフレパンケーキ

1,450

オーガニックコーヒーフロート

- 自家製バニラアイスクリーム -

800

\* ランチセットのアイスコーヒーに  
+¥250でフロートへ変更可能です

# MAIN

## 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 —

1,750

## 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

1,750

## 天然白身魚のポワレ

アンチョビと生クリームホワイトソース

1,640

## 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

\* 本日のデザート + 500

## MAIN

オーガニックビーフと有機野菜のグリル

1,860

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

1,750

有機野菜のグリル

\*ヴィーガンの方へお勧めです

1,530

フライド鴨と自家製ピクルス

1,750

ポルチーニのリゾット

- 香り高いヨーロッパきのこ"ポルチーニ茸" -

1,640

## 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

\*本日のデザート + 500

## SIDE

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

Garden自家製 Gパン 180



## *Kids plate*

お子様向けのプレートをご用意しております  
\* 小学校低学年のお子様を目安にしたメニューです

こちらは完全ご予約制です

オムライス  
ビーフステーキ  
不揃いのポテト  
有機野菜のサラダ  
天使の海老フライ

1,650

メニューは一例です  
季節や仕入れにより内容が変わります

## *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 -

750

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

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*

## Wine ・ Beer

無農薬・有機農法でつくられた Wine ・ Beer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

### White Wine

ヴィオニエ

スペイン ラ・マンチャ ラガスカ 白 850

ボンペシェ ブラン

フランス ボンペシェ 白 950

### Red Wine

テンプラニーニョ・プティヴェルド

スペイン ラ・マンチャ ラガスカ 赤 850

ボンペシェ ルージュ

フランス ボンペシェ 赤 950

## 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

ビタミンレモネード(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

生姜丸絞りジンジャーエール 450

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

# *Dinner*

ディナーはコースのみ  
前日までの完全ご予約制です

# Garden dinner course

## *amuse bouche*

シューサレ

渡り蟹とスズキのリエット

## *Entree*

ハンガリー産鴨胸肉の瞬間燻製

## *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*

蕎麦の実のポタージュ

ホタテとベーコンのポワレ

## *poisson*

オマール海老と海老芋のニョッキ

そのコライユを入れたブルブランソース

## *sorbet*

柚子のミルクソルベ

## *viande*

低温調理した宮崎県産黒毛和牛のフィレ

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

## *caffe 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