

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

本鰹と彩野菜のマリネ

soupe

季節野菜のミネストローネ

poisson

スズキとホタテの包み焼き

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

本鰹と彩野菜のマリネ

soupe

季節野菜のミネストローネ

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

県産黒毛和牛 ヒレ肉のステーキ

dessert

自家製バニラアイス
バターソテーした無花果と桃
ホワイトバルサミコソース

coffee 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

— 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

スウィートポテトブリュレ

— 自家製バニラ・カシスソース添え —

980

・ホットミルク +350

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

1,850

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

ごろっとポテトフライ

ー サワークリームソース"フロマージュフレ" ー 800

季節野菜のスープ 400

季節の有機野菜のキッシュ 500

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 -
880

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
750

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

DESSERTS SET

1,500

ケーキ・アイス・ドリンク付のお得なセットです
それぞれ以下よりご選択ください

cake

本日のタルト

or

ガトーショコラ
ブラックチェリーソース

+

ice cream

自家製バニラアイス

or

季節のソルベ

+

drink

オーガニックコーヒー Hot / Cold

or

オーガニックティー Hot / Cold

or

* + ¥100 ラテ Hot / Cold

Drink

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

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

ル・ペール・ジュール ポワレ ブリュット
フランス／ノルマンディ
品種：洋梨 (アルコール度数4%)

洋梨を使用したシードル風の発泡酒
洋梨を丸かじりした後のような、爽やかな風味が広がる
食中酒としてはもちろん、食後の果物やデザートとも相性◎
ボトル 4,400

White Wine

オヴェハ・ネグラ

ソーヴィニヨン・ブラン&カルメネール リゼルヴァ

チリ/マウル・ヴァレー

品種：ソーヴィニヨン・ブラン、カルメネール

青リンゴ、パイナップル、
グレープフルーツ、アプリコットなどの芳醇な香り
トロピカルフルーツにほのかなハーブの味わい
魚料理、甲殻類、サラダとの相性◎

ボトル 4,700

Rose Wine

ジェラルール・ベルトラン

コート・デ・ローズ ロゼ

フランス/ラングドック

品種：シラー、サンソー、グルナッシュ

バラとほのかなグレープフルーツの香り
フレッシュでコクのあるアロマ
優しい甘さとスッキリとした飲み口

ボトル 4,800

Red Wine

アウラマドレ キャンティ

イタリア

品種：サンジョヴェーゼ

スマレの花の様な香り

丸みのある程よい酸とタンニンのバランスが◎

あらゆる料理と喧嘩せず、包み込むワイン

ボトル 4,300

ドメーヌ・リショール ビュルビーユ

フランス／コート・デュ・ローヌ

品種：グルナッシュ、クノワーズ、シラー

イチゴや野イチゴの甘味と酸味が広がり、

フルーティーでフレッシュな香り

香ばしい苦味の余韻が良いバランス

ボトル 5,900

カンティーナ・ヴェノーザ ジェズワールド 2013

イタリア／バジリカータ

品種：アリアニコ

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

シガリユス・ルージュ

フランス／ラングドック

世界最高峰トップ10に入るレストランで提供されているワイン

熟した黒果実、柔らかいタンニンを持つ、豊かな味わい

ブラックチェリー、プラムのアロマ、余韻にミントの香り

ボトル 12,000

Glass Wine

1,000

本日のグラスワイン
お料理に合わせて、ご提供致します
スタッフまでお尋ねください

デザートワイン

レロー ピノー・デ・シャラント 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

白 / ロゼ

ボトル 2,200

グラス 600

Organic Juice

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

Bioオーガニック コーラ(伊) 750
Bioオーガニック ジンジャーエール(伊) 750
微炭酸・ノンカフェイン・植物性100%

オーガニックザクロソーダ(伊) 650
オーガニックブラッドオレンジソーダ(伊) 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
ホットミルク 400

alain milliat

JUS DE DEGUSTATION

フランスの4～5つ星ホテルの多くで採用される
フランス産 プレミアムジュースブランド「アラン・ミリア」
ワインに使用される品種のブドウジュースです

1,200

カベルネ・ソーヴィニヨン (赤)

透明感のある紫がかかったルビー色。

フレッシュのブドウの香り。

香ばしさと、切れ味の良いすっきりした後味。

シャルドネ (白)

蜂蜜やカリンのアロマ。

ブドウの持つ豊かな風味に負けない、心地よい酸。

カベルネ・ソーヴィニヨン(ロゼ)

熟したベリーやレーズンのような香りと複雑味。

華やかでエレガントな後味。

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

premier

パートブリック包み
天然スズキ 渡り蟹のリエット モッツアレラ
オランダーズソース

deuxieme

本鰹と彩野菜のマリネ

troisieme

焼き茄子のヴルーテ

quatrieme

オマール海老のポワレ 焼きリゾット
とびこのブルブラン

cinquieme

月読みみかんのソルベ

sixieme

熊本県産黒毛和牛のヒレ肉
シャスールソース

dessert

自家製バニラアイス
バターソテーした無花果と桃
ホワイトバルサミコソース

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