

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

ほうれん草のポタージュ

poisson

旬の白身魚のブイヤベース仕立て

viande

黒毛和牛のビーフシチュー

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

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ーブランソース

sorbet

月読み柚子のミルクソルベ

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

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

珈琲/紅茶/オレンジジュース/アップルジュース

MAIN

赤牛と有機野菜のグリル

2,160

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

ベジタブルセッションプレート

－ 有機野菜をふんだんに使った野菜中心のプレート－

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

珈琲/紅茶/オレンジジュース/アップルジュース

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

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
ー 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 ー

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

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リーズソース

パフェ仕立て

1,000

Sweets course

15時以降限定 スイーツコースのご案内
シェフ自慢のお任せスイーツ3-4品とドリンクのセットです
事前にご予約くださいませ

フルーツとオーガニックノンアルコールワインのスープ
季節のフルーツとアングレーズソース パフェ仕立て
デザート盛り合わせ

caffè or tea

2,800

内容はお任せです
季節や仕入れにより内容が変わります

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

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

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

限定 Glass Wine

カバ ブリュット レセルバ
スペイン マス・オリベル 白・泡 1,200

30ヶ月とシャンパン並みの熟成期間。
熟成からくるコクと溶け込んだ柔らかな泡立ち。

トゥルナーージュ・ジュリアン
フランス ラ・グランジュ・ティフェーヌ ロゼ 1,350

ふくよかな酸とミネラル、フルーティーな口ゼ。
骨格もしっかりしており、どんな料理とも相性抜群。

ピノ・グリージョ テッレ シチリアーネ
イタリア アウラマドレ 白 1,100

余韻にシチリアのレモンを思わせる酸味。
洋梨や蜜リンゴなどフルーツ満載の華やかな白。

ネロ・ターヴォラ カベルネ シチリア
イタリア アウラマドレ 赤 1,100

女性的で親しみやすい、熟した苺のような風味。
バランスの取れた少し濃いめの赤。

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

生姜丸搾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

BIYUUDO ミネラルウォーター 170

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

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