

## 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 (ポーク)

プラス¥550 で (ビーフ) に変更も可能です

税込¥4,400

プラス¥1,200 でビーフウィズライスをお付けできます。

\*set ドリンクは+¥300 で下記からお選びいただけます  
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

\*set デザートは+¥300 でご注文いただけます。

※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。

※月に何度か提供できない日がございます。

スタッフまでお問い合わせください。

## 限定 MENU

※月に何度か提供できない日がございます。

オーガニックビーフのステーキ  
税込¥2,500

阿蘇自然豚の厚切りロースカツ  
税込¥2,000

シーフード フライ  
税込¥1,600

ピリ辛ゴマドレッシングのやわらかビーフサラダ  
税込¥1,600

## 《夏休み限定 Kids MENU》

※中学生以下のお子様限定のメニューとなります  
※月に何度か提供できない日がございます

黒パンの無添加ポーク 100%ハンバーガーset  
～クリスピーポテト & オニオンリング～  
税込¥1,400

## 《平日 14 時～限定 MENU》

※月に何度か提供できない日がございます

大人のホットドッグ set  
～無添加ソーセージ～  
※スープまたはサラダをお選びいただけます  
税込¥1,200

夕涼み set  
ノンアルコールスパークリングワイン付きのお得な set です

● 神山鶏のフライドチキン  
税込¥1,200

● 香心ポークの無添加ソーセージ  
税込¥1,200

## 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¥1,600

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¥1,650

季節の野菜グリル  
税込¥1,700

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¥1,200

マッシュルームと  
パルメザンチーズ粉雪のダンス  
税込¥1,450

## 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 ¥2,200

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 ¥2,000

境シェフのリアル ビーフ ウィズ ライス  
※月に何度か提供できない日がございます。  
税込 ¥1,800

## 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 ¥1,900

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 ¥1,900

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 ¥1,800

牛深産ポークの手造り腸詰ウインナー 3本  
税込 ¥1,450

## 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 ¥1,900

神山鶏と季節の有機野菜のトマトソース煮  
税込 ¥1,900

神山鶏の 貰付きチキン ウィズ ライス  
※月に何度か提供できない日がございます。  
税込 ¥1,800

## 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¥1,400

豊洲発サーモンのメンチクロケット  
税込¥1,350

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¥1,600

ニューカレドニアの 天使の海老のフレア  
2尾 税込¥1,100  
3尾 税込¥1,650



## 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

ノンアルコールワイン (赤カベルネ・白シャルドネ)  
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  
税込 ¥600

ビタミンレモネード (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

フルーツたっぷりサングリア 赤 白  
税込 ¥1,350

## 限定 GLASS WINE 赤

ボンベシエ ルージュ フランス  
グルナッシュ カリニャン シラー サンソー  
たっぷり広がる果実味とタンニンが溶け込んだやわらかな舌ざわり

税込 ¥950

レ・ビュラン 2019 フランス  
ジェスタン・デュトレーブ ガメイ  
フルーツやスミレの花の香りであふれ、ミネラル感上品感もあり  
スイスイと通ってしまう

税込 ¥1,200

キュベ ノエ 2018 フランス  
レミ・セデス 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

税込 ¥1,300

ピノノワール・サン・スフレ 2019 フランス  
フレデリック ゲシクト  
酸化防止剤無添加  
ビチビチとした赤い果実に植物系のニュアンス。

税込 ¥1,320

## 限定 GLASS WINE 白

ボンペシェ ブラン フランス  
ミュスカ・プティ ソーヴィニヨン・ブラン  
ミュスカ（マスカット）由来の華やかで甘やかな香り  
どんな料理にも寄り添ってくれる味わい

税込 ¥ 950

グロース ヘルクヴァイン 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  
塩味を感じるミネラルと酸とのバランスが絶妙

税込 ¥ 1,200

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

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

グロース ヘルクヴァイン 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 青りんご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

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・ガルバット 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・ピュラン

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るながら、とても飲みやすくて爽やか。  
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  
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 フランス  
グレサック

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  
ブルーベリー、オレンジなどの可愛い果実味と酸が  
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、ロマンシャピュイのトップキュベ  
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 フランス

シラー グレサック

シラー100%とは異なる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 フランス

グルナッシュ シラー ラングドッグ 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  
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

キュベ ペルル・エ・ペパン

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 ルーション 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

*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 ¥8,000

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 ¥1,800

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