

*Lunch course*

# *bistro course A*

3,500

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  
創作フレンチをお気軽にご堪能いただけます

## *Hors d'oeuvre*

前菜

*soupe*

スープ

*poisson*

魚料理

*viande*

肉料理

---

## *plus choice*

*dessert*

デザート +600

*coffee/tea*

コーヒー/紅茶 +300

# *bistro course B*

3,000

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  
創作フレンチをお気軽にご堪能いただけます

*Hors d'oeuvre*

前菜

*soupe*

スープ

*poisson viande*

魚料理 or 肉料理

*dessert*

デザート

*coffee/tea*

コーヒー/紅茶

# *Lunch course*

4,400

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5品をご堪能ください

## *Hors d'oeuvre*

前菜

## *soupe*

スープ

## *poisson*

魚料理

## *viande*

肉料理

(黒毛和牛)

## *dessert*

デザート

## *coffee/tea*

コーヒー/紅茶

## *kid's menu*

本日のお子様プレート 1,650

ごろっとポテトフライ 880

# *Garden course*

5,500

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6品をご堪能ください

*amuse*

アミューズ

*Hors d'oeuvre*

前菜

*soupe*

スープ

*poisson*

魚料理

*viande*

肉料理

(黒毛和牛ヒレ肉)

*dessert*

デザート

*coffee/tea*

コーヒー/紅茶

# *homard course*

(前日までのご予約制)

6,600

厳選されたオマール海老を使用  
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

*amuse*

アミューズ

*Hors d'oeuvre*

前菜

*soupe*

スープ

*poisson*

魚料理

(オマール海老)

*viande*

肉料理

(+¥500 黒毛和牛ヒレ肉に変更可能です)

*dessert*

デザート

*coffee/tea*

コーヒー/紅茶

## *Wine pairing course*

3,300

お料理に合わせてワインを3杯  
ペアリングしてご提供いたします

## *Non-Alcoholic pairing course*

1,500

(2drink)

オーガニック

ノンアルコール スパークリングワイン 白

お好みのオーガニックドリンク

# *Desserts*



# DESSERTS SET

1,500

ケーキ1種・アイス・ドリンク付き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

---

本日のケーキ

or

本日のタルト

or

ガトーショコラ

+

## ice cream

---

自家製バニラアイス

or

季節ソルベ

+

## 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

# DESSERTS SET

1,800

ケーキ2種・アイス・ドリンク付き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

---

本日のケーキ

*or*

本日のタルト

*or*

ガトーショコラ

+

## ice cream

---

自家製バニラアイス

*or*

季節ソルベ

+

## 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*

# DESSERTS SET

2,000

シェフのおまかせデザートプレート



\*写真はイメージです

+

*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

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

## 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

# 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

モマ ビアンコ 2021

イタリア/エミリア=ロマーニャ

品種：シャルドネ、ソーヴィニヨン・ブラン、トレッビアーノ

フルーティーな香り、りんごと洋梨のニュアンス

熟したしっかりとした果実味、バランスの取れた酸味

女性人気が高い一本

ボトル 4,800

ドゥルト ラ・グラン・キュベ

ソーヴィニヨン・ブラン 2021

フランス/ボルドー

品種：ソーヴィニヨン・ブラン

キリッとクリアな酸味

レモンやグレープフルーツの香りに程よいミネラル

魚介やシーフード料理、チーズとの相性◎

ボトル 5,500

# 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 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*

1,100

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

### *desert wine*

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) 900

ブロンドエール イールリバー  
Blonde Ale EEL River (米) 900

オーガニック ノンアルコールビール  
Organic Non-Alcoholic beer 800

## *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 3,200

グラス 800



## Organic Juice

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 1,800 / 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