

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
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

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

前日までの完全ご予約制です

amuse bouche

山都町産鹿カツ
春菊のペルシャード

Hors d'oeuvre

県産真鯛のカルパッチョ
焼き野菜のマリネ

soupe

菊池ごぼうのスープ
桜の香り

poisson

オマール海老と春野菜のポワレ
ブルギニヨンバター

viande

低温調理した阿蘇王
梅のヴァンブラン

dessert

bokettoの森の栗のテリーヌ
カシスソルベ

organic coffee

6,000

(コース単品の場合)

*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

pairing plan

～オマールと相性の良いロゼワインペアリング～

[glass wine plan]

Alcohol ¥7,500 2drink込

Non_A ¥7,000 2drink込

[bottle wine plan]

¥6,000コース/人 + ロゼボトル¥4,500

*2種のロゼより選択

Wine pairing course

3,300

お料理に合わせてワインを
ペアリングしてご提供いたします

Non-Alcoholic pairing course

1,700

オーガニック
ノンアルコール スパークリングワイン 白

アランミリア
カベルネ・ソーヴィニヨン 赤

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

ALL 2,300

下記よりメイン料理を1種お選びください

Gardenプレート

ー 和牛ローストビーフ・有機野菜のサラダ・ポテトー

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*

* 白ワインビネガーとマスタードのドレッシング

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

オーガニックビーフと有機野菜のグリル

低温調理した大阿蘇鶏のソテー デュカ*と3種のきのこ

* ナッツ・スパイス・ハーブをミックスした調味料

ポルチーニのリゾット

ー 香り高いヨーロッパきのこ"ポルチーニ茸"ー

パン / スープ or サラダ付

Set Menu

* スープ + 250

* サラダ + 250

* ドリンク + 350

珈琲/紅茶/オレンジジュース/アップルジュース

* 本日のデザート + 500

SIDE

ごろっとポテトフライ

800

季節野菜のスープ

400

季節野菜のサラダ

400

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

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リーズソース
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

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

1,100

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) 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