

ランチコース

Lunch course

調味料までオーガニックにこだわったコース料理
内容は季節によって変わります

ar Lunch コース

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〈ホーク〉

プラス¥600で〈ビーフ〉に変更も可能です

¥4,400

*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

*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。
数量限定の為、ご注文をお受けできない場合がございます。
スタッフまでお問い合わせください。

アラカルト メニュー

à la carte menu

調味料までオーガニックにこだわった一品料理
身体が喜ぶ優しいお料理を森を眺めながらご堪能ください

*単品料理はお時間をいただきますので、シェアをおすすめしております

《 オーガニック野菜 》

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使用しています

季節のオーガニック野菜のスープ

¥600

有機じゃがいもグリル

¥2,000

オーガニック季節の野菜を使った本日のarのサラダ

¥2,000

ピリ辛 ゴマドレッシングのビーフサラダ

¥2,000

《 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

オーガニックTボーンステーキset
パン・スープ・ヒレandロース400g
¥6,600

オーガニックビーフのステーキ
¥2,600

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
¥2,300

Setサラダ ¥550

《 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阿蘇自然豚です

- ◆有機野菜と阿蘇自然豚のポークの
バルサミコ酢ソース炒め

- ◆季節のオーガニック野菜と阿蘇自然豚の
ポークカツレツ
¥2,000

阿蘇自然豚の厚切りロースカツ
¥2,200

《 チキン 》

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～

- ◆神山鶏と季節の有機野菜のトマトソース煮
¥2,000

《 シーフード 》

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

- ◆シーフードフライ
- ◆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
- ◆シーフードとキノコのアヒージョ ～パン付き～
- ◆ゴロっとメカジキ&オーガニックトマトの
オリジナルソース和え ～パン付き～

¥2,000

Setサラダ ¥550

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
バターを使用せずオリーブオイルを使っています

玄米酵素のおにぎり（2個） ￥550
栄養満点のもっちもちの玄米酵素です

白米おにぎり（2個） ￥550
熊本県菊池で栽培された無農薬のお米です

ライス ￥450

b o k e t t o o k a y u

シンプル ￥550

オリーブオイル ￥550

チーズonゴルゴンゾーラ ￥770

a r の黒パン ￥200

a r のリュスティック

プレーン ￥220

オリーブ ￥250

ゴルゴンゾーラ ￥300

Dessert

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

オリジナルバニラアイスクリーム

¥700

季節の野菜・果物アイス

¥700

季節のフルーツパフェ

*パフェはお時間をいただきます

¥1,800

Cake set

¥1,300

ケーキ + ドリンクのセットです
※下記よりドリンクをお選びください

- ・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
- ・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

afternoon tea

【数量限定】

arアフタヌーンティー

お一人様 ¥2,500

sweets

選べる本日のケーキ

+

ミニアイスクリーム

ガトーショコラ

焼き菓子

etc...

drink

*ドリンクは下記よりお選びください

珈琲 ・ 紅茶

カモミールティー ・ レモングラスティー

(Hot / Ice)

* 14:00よりご利用いただけるメニューでございます

Drink

無農薬・有機農法で作られたBMO 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 ブリュット レセルバ スパークリング

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

瓶内熟成30ヶ月

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

泡 / 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

Alcohol 4%程度

ボトル ¥4,400

エスノウ ブラン

セイエル・ノウ・メス スペイン カタルーニャ

軽快なタッチで飲みやすさ抜群なのに、

しっかりとした旨味の余韻を感じる

ボトル ¥4,400

ル・シュルック

ドメーヌ・ゲシクト フランス

オレンジワインらしいパワフルさと複雑味がしっかり。

余韻を感じるレモンティーのようなエレガントな味わい。

ボトル ¥7,700

WINE 赤

エスノウ ネグレ

セイエル・ノウ・メス スペイン カタルーニャ
ガルナッチャ カベルネソーヴィニヨン メルロ
フレッシュなチェリーやカシスを頼張ったようなジュージーさ
スパイスやハーブのニュアンスをほのかに感じる
ボトル ¥4,400

プリミティーヴォ・プーリア IGT

アウラマドレ イタリア
ビオロジック（オーガニック・有機農法）
シガーや胡椒、なめし皮、スモーキーな香り
ボトル ¥4,290

キュヴェ・ビュルビーユ

ドメーヌ・リショー フランス／コート・デュ・ローヌ
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

ピノ・ノワール・サン・スフル

ドメーヌ・ゲシクト フランス アルザス
口に含むと昆布出汁の旨味がジュワッと広がり
グラン・クリュに匹敵する凝縮感は圧巻
ボトル ¥7,810

ジェズワールド 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 ¥8,250

BEER OTHER

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

GLASS WINE

グラスワイン (赤・白)

お食事に合うワインをお持ち致します

¥1,100

フルーツたっぷりサングリア 赤/白

¥1,500

Non – alcoholic

ノンアルコールビール 0.00%

¥800

ノンアルコール スパークリングワイン

¥800

ノンアルコールフルーツたっぷり

スパークリング サングリア

¥1,200

Juice

Century Bio オーガニック コーラ (イタリア)

微炭酸・ノンカフェイン・植物性100%

¥750

Century Bio イタリアンジンジャー

程よい苦みが残る大人のイタリアンテイスト

¥750

オーガニック ブラッドオレンジソーダ

オーガニック ザクロソーダ

¥650

ビタミンレモネード (仏)

ボトル ¥1,800

GLASS ¥650

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

¥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

¥550

Regarding tour/group acceptance
＜ツアー・団体様の受け入れについて＞

*10名様以上から団体様とさせていただきます
*サービス料としてご利用金額の10%~25%を頂戴いたします
(サービス料はご利用人数、貸切の有無によって変動いたします)

Reference course type
参考コースメニュー

5,500

(前菜 / スープ / パン / 魚 / 肉 / デザート / 珈琲or紅茶)

8,800

(前菜 / スープ / パン / 魚 / 肉 / デザート / 珈琲or紅茶)

12,000

(ノンアルコールスパークリング1杯 / アミューズ / 前菜 / スープ / パン / 魚 / 肉 / デザート / 珈琲or紅茶 / プチギフト付)

・
・
・
・

参考コースメニューは一例です
ご予算やご希望に合わせて対応も可能ですので、お気軽にお問い合わせください

＜ツアー・団体様のお問合せ＞
096-285-3597