

## 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。  
スタッフまでお問い合わせください。

## 限定 MENU

オーガニックビーフのステーキ  
税込¥2,550

阿蘇自然豚の厚切りロースカツ  
税込¥2,050

シーフード フライ  
(天使の海老・金目鯛・ホタテ)  
税込¥1,650

ピリ辛ゴマドレッシングのやわらかビーフサラダ  
税込¥1,650

メカジキの厚切りカツ  
～アイオリソース～  
税込¥1,300

## 《平日 14 時～限定 MENU》

ローストビーフサンド set  
※スープまたはサラダをお選びいただけます  
税込¥1,400

無添加スモークベーコンと有機ポテトのグラタン + パン set  
税込¥1,500

## 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¥1,650

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¥1,700

季節の有機野菜のグラタン  
税込¥1,500

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¥1,300

マッシュルームと  
パルメザンチーズ粉雪のダンス  
税込¥1,500

## 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 ¥2,250

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 ¥2,100

境シェフのリアル ビーフ ウィズ ライス  
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  
阿蘇自然豚です

阿蘇自然豚のポークと黒胡椒・ローズマリーのグリル  
税込 ¥ 1,950

オーガニック季節の野菜と阿蘇自然豚のポークのカツレツ  
税込 ¥ 1,950

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  
税込 ¥ 1,850

香心ポークの手造り腸詰ウインナー 2本  
税込 ¥ 1,500

## 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 ¥1,950

神山鶏と季節の有機野菜のトマトソース煮  
税込 ¥1,950

神山鶏の 骨付きチキン ウィズ ライス  
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&オーガニックトマトの  
オリジナルソース和え  
税込¥1,450

豊洲発サーモンのメンチクロケット  
税込¥1,400

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¥1,650

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  
バターを使用せずオリーブ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

オリジナルバニラアイスクリーム  
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¥1,500

## 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 ¥1,100

## 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%

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  
税込 ¥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  
税込 ¥650

ビタミンレモネード (仏)  
ボトル 税込 ¥1,800  
GLASS 税込 ¥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  
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 ¥1,500

## GLASS WINE 赤

ボンベシェ 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 ¥1,000

ガメニツ  
ドメヌ・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

税込 ¥1,200

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  
身体にスルスルとしみいる

税込 ¥1,250

メルキュレイ プルミエ・クリュクロ・レヴェック  
ロマン・セー ピノ・ノワール  
発酵後 12 か月樽熟成  
ブラックベリー スーボワ マッシュルーム トリュフなど  
大地の深みを余すところなく感じさせるアロマと果実の透明感

税込 ¥1,250

GLASS WINE 白

ポンペシェ 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 ¥ 1,000

アラキ インソリア イタリア シチリア  
ジャスミンやトロピカルフルーツの香り

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  
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 15 ヶ月  
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  
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 税込¥ 4,400

ル・パール・ジュール ポワレ ブリュット スパークリング  
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 税込¥ 4,400

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  
青りんご、パイナップル、グレープフルーツ、アブリコットなどの  
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  
食料理、甲殻類、サラダとの相性◎  
ボトル 4,700

## WINE 赤

アウラマドレ キャンティ DOCG 2019

イタリア サンジョヴェーゼ  
ビオロジック（オーガニック・有機農法）  
スミレの花のような華のある香り  
ボトル 税込¥ 4,300

ルーグレサック フランス

シラー グレサック  
シラー100%とは思えない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

ドメーヌ・リシヨー ビュルピーユ

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

レ・ガルベット 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  
フルーティー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

マドンヌ フランス

グルナッシュ シラー ラングドック 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

ラス・ロサス 2018 スペイン  
リスタン・ネグロ リスタン・ブランコ  
ビオロジック（オーガニック・有機農法）  
ボトル 税込¥ 6,800

フー・ド・グレナッシュ フランス  
グレサック  
グレ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、ロマンシャピユイのトップキュベ  
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



## 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

魚料理

スープ

シーフード料理

肉料理

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

## 記念日コース

誕生日や結婚記念日など特別な日に。。。  
お昼は離れのVIP席で夜は店内でごゆっくりお過ごしいただけます  
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

魚料理

スープ

シーフード料理

肉料理

デザート

※記念に合わせてデザートへカードを添えることも可能です

税込 ¥ 12,000

※ドリンク2杯込み

アルコール・ノンアルコールメニューからお好きなものをお選びいただけます

ささやかながらお土産もご用意しております  
記念日に是非ご利用ください

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