

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。
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。

限定 MENU

オーガニックビーフのステーキ
税込¥2,600

阿蘇自然豚の厚切りロースカツ
税込¥2,100

シーフード フライ
(天使の海老・金目鯛・ホタテ)
税込¥1,700

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¥1,400

《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

やわらかローストビーフの薬膳カレー
サラダ付き
税込¥2,000

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¥600

季節のオーガニック野菜とリコッタチーズのサラダ
税込¥1,650

季節のオーガニック野菜を使った 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

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¥1,400

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

オーガニック T ボーンステーキ 400g
ヒレ and ロース
税込 ¥5,750

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

パブリカソース 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

阿蘇自然豚のロースステーキ
税込¥2,400

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

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 貴付きチキン 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 ¥1,550

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 ¥1,750

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 ¥600
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¥700

究極のオリジナルとろとろプリン
税込¥600

季節のフルーツパフェ
税込¥1,800

Non alcoholic

ノンアルコールビール 0.00% 税込 ¥800

ノンアルコール スパークリングワイン (白・ロゼ)
税込 ¥800

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 ¥1,200

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%

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 ¥900

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

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¥1,000

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
税込¥ 1,200

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

ボンペシェ ブラン フランス
ミュスカ・ブティ 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 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 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

バセ 1 r ブラン
カルトウシャ (チャレロ) スペイン カルターニャ
トロっと熟した白桃やトロピカルフルーツの香りが溢れ出す
余韻に感じるシナモンのスパイスがアクセント
ボトル 税込¥ 4,950

トランカム

ソーヴィニヨン・ブラン フランス ロワール
グレープフルーツやアカシアの花などのやわらかいアロマ
ミネラル感とアフターのハーブの苦みが心地いい
ボトル 税込¥ 5,170

WINE 赤

エスノウ ネグレ
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頬張ったようなジューシーさ
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 税込¥ 4,180

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

ドメーヌ・リシヨー ビュルビュ
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

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

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

