

## Valentine LUNCH コース

2/10 ~ 2/14

ノンアルコールスパークリングワイン1杯付のコースです

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¥600で〈ビーフ〉に変更も可能です

デザート

税込¥5,500

\*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

※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。

## LUNCH コース menu

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

税込¥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。

《14時～17時 限定 MENU》

有機野菜や無添加の食材を用いて作られた  
身体が喜ぶスパイシーな薬膳カレーです

薬膳カレー（スープ or サラダ付）  
税込¥2,500

下記よりお選びください

【阿蘇自然豚の厚切りロースカツ】

【天使の海老フレア3尾】

※玄米酵素・白米どちらかお選びください

Set ドリンク¥300

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

## 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  
スープ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

オーガニック季節の野菜を使った本日の ar のサラダ  
税込¥1,700

## 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 set  
パン・スープ・ヒレ and ロース 400g の set です  
税込 ¥6,600

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  
税込 ¥2,100

### 《 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

阿蘇自然豚の厚切りロースカツ  
税込 ¥2,100

### 《 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

## お魚料理

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

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

ゴロっとメカジキ&八代産オーガニックトマトの  
オリジナルソース和え  
税込 ¥1,550

## 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プレート 税込 ¥600  
栄養満点のもっちもちの玄米酵素です

白米おにぎりプレート 税込 ¥600  
残留農薬0の福井県産のお米です

ライス 税込 ¥450

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

季節のフルーツパフェ  
税込¥1,800

Cake set  
税込¥1,200

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

数量限定のアフタヌーンティー  
[数量限定]

お一人様 税込 ¥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

hetre の焼き菓子

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

## 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

ビタモンレモネード (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

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

税込 ¥1,100

## 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 バレニャータ 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

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 税込¥ 4,400

ル・シュルック  
ドメヌ・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 税込¥ 7,700

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

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¥ 4,400

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 税込¥ 4,290

キュヴェ・ピュルピーク

ドメヌ・リシヨー 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と圧巻  
ボトル 7,810

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