

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 〈ポーク〉

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o n 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

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ゲリア
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

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 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

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・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っと広がり
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