

Lunch course

homard course

(前日までのご予約制)

6,600

厳選されたオマール海老を使用
旬の食材にこだわった *bistro Garden* の
創作フレンチコースをご堪能ください

amuse

アミューズ

Hors d'oeuvre

前菜

soupe

スープ

pain

Garden自家製 Gパン

poisson

魚料理

(オマール海老)

viande

肉料理

(+¥500 ヒレ肉に変更可能です)

dessert

デザート

organic drink

珈琲/紅茶/ほうじ茶/レイボスティー

Garden course

(前日までのご予約制)

5,500

オーガニック素材を中心に
旬の食材にこだわった *bistro Garden* の
創作フレンチ7品をご堪能ください

amuse

アミューズ

Hors d'oeuvre

前菜

soupe

スープ

pain

Garden自家製 Gパン

poisson

魚料理

viande

肉料理

(ヒレ肉)

dessert

デザート

organic drink

珈琲/紅茶/ほうじ茶/ルイボスティー

Lunch course

4,400

オーガニック素材を中心に
旬の食材にこだわった *bistro Garden* の
創作フレンチ6品をご堪能ください

Hors d'oeuvre

前菜

soupe

スープ

pain

Garden自家製 Gパン

poisson

魚料理

viande

肉料理

(ビーフ)

dessert

デザート

organic drink

珈琲/紅茶/ほうじ茶/ルイボスティー

おにぎり 180

自家製パン 180

bistro course A

3,800

オーガニック素材を中心に
旬の食材にこだわった、bistro Gardenの
創作フレンチをお気軽にご堪能いただけます

Hors d'oeuvre

前菜

soupe

スープ

pain

Garden自家製 Gパン

poisson

魚料理

viande

肉料理

plus choice

dessert

デザート +600

drink

ドリンク追加 +300

珈琲/紅茶/ほうじ茶/ルイボスティー

bistro course B

3,300

オーガニック素材を中心に
旬の食材にこだわった、bistro Gardenの
創作フレンチをお気軽にご堪能いただけます

Hors d'oeuvre

前菜

soupe

スープ

pain

Garden自家製 Gパン

poisson viande

魚料理 or 肉料理

dessert

デザート

plus choice

beef

メイン料理をビーフへ変更 +600

drink

ドリンク追加 +300

珈琲/紅茶/ほうじ茶/ルイボスティー

short course

2,800

gardenの料理を気軽に楽しめるショートコース
お好みにplus choiceより追加頂けます

soupe
スープ

pain
Garden自家製 Gパン

poisson *viande*
魚料理 or 肉料理

mini dessert
ミニデザート

plus choice

beef
メイン料理をビーフへ変更 +600

drink
ドリンク追加 +300
珈琲/紅茶/ほうじ茶/ルイボスティー

Wine pairing course

3,300

お料理に合わせてワインをペアリング致します

Non-Alcoholic pairing course

1,400
(2drink)

オーガニック ノンアルコール スパークリングワイン

+

- ノンアルコールソーダ
- エルダーフラワー
 - オレンジパッション
 - レモンモヒート

Lunch set drink

お食事をご利用の方限定のお得なセットドリンクです
オーガニックを中心としたこだわりのドリンクを
お食事と一緒に合わせてお楽しみください

+300

オーガニック コーヒー

オーガニック 紅茶

オーガニック ほうじ茶

オーガニック ルイボスティー

+350

(コースドリンク変更 +200)

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

オーガニック ラテ

+400

(コースドリンク変更 +300)

ビタミンレモネード(仏)

ノンアルコールソーダ

- ・エルダーフラワー
- ・オレンジパッション
- ・レモンモヒート

Dinner



Candle dinner

2025/2/1 - 3/14

breath candle



boketto
the forest name

静けさに包まれた、夜の森 特別なディナー体験のご提案です

2/1-3/14 までの期間

breath candleさんのキャンドルを森に灯す「Candle dinner」をお楽しみ頂けます
いつもよりロマンティックな雰囲気を感じた森のレストラン、arとGardenで
大切な方との、愛ある時間をお過ごし頂きたいと願っております

* レストランはar/Gardenよりご選択ください

* 料金 dinner ¥11,000 コース / Anniversary dinner ¥12,000 コース (花束・デザートプレート付)

* ご予約 ar 096-285-3570/Garden 096-285-3666 * 前日までの完全ご予約制

Dinner course

(前日予約制)

11,000

amuse

アミューズ

Hors d'oeuvre

前菜

soupe

スープ

pain

Garden自家製 Gパン

poisson

魚料理

viande

肉料理

dessert

デザート

organic drink

珈琲/紅茶/ほうじ茶/ルイボスティー

anniversary course

記念日プラン

(3日前までの予約制)

12,000

[Lunch/Dinner]

ファーストドリンク1杯付

amuse

アミューズ

Hors d'oeuvre

前菜

soupe

スープ

pain

Garden自家製 Gパン

poisson

魚料理

viande

肉料理

dessert

アニバーサリープレート

*プレートにお誕生日や記念日などお好きな文字入れが可能です

organic drink

珈琲/紅茶/ほうじ茶/レイボスティー

Desserts

Dessert set *A*

2,000

シェフのおまかせデザートプレート



*写真はイメージです

+

drink

オーガニック珈琲
オーガニック紅茶
オーガニックほうじ茶
オーガニックルイボスティール

+200

ラテ / アップル / オレンジ

+300

ビタミンレモネード(仏)

ノンアルコールソーダ

- ・エルダーフラワー
- ・オレンジパッション
- ・レモンモヒート

Dessert set B

1,800

ケーキ2種・アイス・ドリンク付きのお得なセットです
それぞれ以下よりご選択ください

cake

本日のケーキ

or

本日のチーズケーキ

or

ガトーショコラ

+

ice cream

自家製バニラアイス

or

季節ソルベ

+

drink

オーガニック珈琲

オーガニック紅茶

オーガニックほうじ茶

オーガニックルイボスティ

+200

ラテ / アップル / オレンジ

+300

ビタミンレモネード(仏)

ノンアルコールソーダ

- ・エルダーフラワー
- ・オレンジパッション
- ・レモンモヒート

Dessert set C

1,500

ケーキ1種・アイス・ドリンク付きのお得なセットです
それぞれ以下よりご選択ください

cake

本日のケーキ

or

本日のチーズケーキ

or

ガトーショコラ

+

ice cream

自家製バニラアイス

or

季節ソルベ

+

drink

オーガニック珈琲

オーガニック紅茶

オーガニックほうじ茶

オーガニックルイボスティ

+200

ラテ / アップル / オレンジ

+300

ビタミンレモネード(仏)

ノンアルコールソーダ

・エルダーフラワー

・オレンジパッション

・レモンモヒート

Drink

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
果実味に溢れ、余韻の長さを存分にお楽しみ頂けます
Wineには最低限の酸化防止剤が含まれております

Sparkling Wine

マス・オリベル

カバ チャンカレ ブリュット

瓶内熟成15ヶ月

スペイン/カルターニャ

品種：マカベオ バレニャーダ チャレロ
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 3,850

ル・ペール・ジュール

ポワレ ブリュット

フランス/ノルマンディ

品種：洋梨 (アルコール度数4%)

洋梨を使用したシードル風の発泡酒
洋梨を丸かじりした後のような、爽やかな風味が広がる
食中酒としてはもちろん、食後の果物やデザートとも相性◎
ボトル 4,400

Rose Wine

ジェラルール・ベルトラン

コート・デ・ローズ ロゼ

フランス/ラングドック

品種：シラー、サンソー、グルナッシュ

バラとほのかなグレープフルーツの香り
フレッシュでコクのあるアロマ
優しい甘さとスッキリとした飲み口
ボトル 4,800

White Wine

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

品種：ソーヴィニヨン・ブラン、カルメネール

青リンゴ、パイナップル、
グレープフルーツ、アプ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
魚料理、甲殻類、サラダとの相性◎

ボトル 4,700

モマ ビアンコ 2021

イタリア/エミリア=ロマーニャ

品種：シャルドネ、ソーヴィニヨン・ブラン、トレッビアーノ

フルーティーな香り、りんごと洋梨のニュアンス
熟したしっかりとした果実味、バランスの取れた酸味
女性人気が高い一本

ボトル 4,800

ドゥルト ラ・グラン・キュベ

ソーヴィニヨン・ブラン 2021

フランス/ボルドー

品種：ソーヴィニヨン・ブラン

キリッとクリアな酸味
レモンやグレープフルーツの香りに程よいミネラル
魚介やシーフード料理、チーズとの相性◎

ボトル 5,500

Red Wine

アウラマドレ キャンティ

イタリア

品種：サンジョヴェーゼ

スマレの花の様な香り

丸みのある程よい酸とタンニンのバランスが◎

あらゆる料理と喧嘩せず、包み込むワイン

ボトル 4,300

ドメーヌ・リショール ビュルビユー

フランス/コート・デュ・ローヌ

品種：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

カンティーナ・ヴェノーザ ジェズワールド 2013

イタリア/バジリカータ

品種：アリアニコ

能國なのにフルーティ

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一本

ボトル 8,250

シガリユス・ルージュ

フランス/ラングドック

世界最高峰トップ10に入るレストランで提供されているワイン

熟した黒果実、柔らかいタンニンを持つ、豊かな味わい

ブラックチェリー、プラムのアロマ、余韻にミントの香り

ボトル 12,000

Glass Wine

1,100

本日のグラスワイン
お料理に合わせて、ご提供致します
スタッフまでお尋ねください

desert wine

レロー ピノー・デ・シャラント 850

Organic Beer

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

オーガニック ノンアルコールビール
Organic Non-Alcoholic beer 800

Organic Non-Alcoholic sparkling wine

オーガニック ノンアルコール スパークリングワイン
Organic Non-Alcoholic sparkling wine

ボトル 3,200

グラス 800

Non-Alcoholic soda

ノンアルコールソーダ 660

- エルダーフラワー
- オレンジパッション
- レモンモヒート

Organic Juice

ビタモンレモネード(仏)
シチリア産オーガニックレモンと
ミャンマー産 オーガニックシュガーを使用しています
ボトル 1,800 / グラス 660

Bio オーガニック コーラ(伊) 750
Bio オーガニック ジンジャーエール(伊) 750
微炭酸・ノンカフェイン・植物性100%

オーガニックザクロソーダ(伊) 650
オーガニックブラッドオレンジソーダ(伊) 650

オーガニックオレンジジュース 550
オーガニックアップルジュース 550

Coffee and Tea

有機豆のコーヒー、有機の茶葉を使った紅茶です
ラテには甘みのある低温処理牛乳を使用しています

オーガニック コーヒー 550
オーガニック ラテ 650
オーガニック 紅茶 550
オーガニック ほうじ茶 550
オーガニック ルイボスティー 550

Others

ホット レモネード 660
ホット オレンジ 660
ホット シナモンアップル 660
ホットミルク 400
オーガニックコーヒーフロート 800

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 / プレゼント付)

.

.

.

.

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