



地元 西原村で育った“あか牛”使用

## 「牛タンステーキ」

—自家製パン付—

【数量限定 / 完全予約制】

¥6,600 tax in

“あか牛”とは...

赤身が多く適度な脂肪分、コクと旨みが詰まった熊本のブランド牛。うま味を感じさせる遊離アミノ酸が多く、赤身の特徴的なあっさりした味わいと柔らかさ、ヘルシーさを兼ね備えています。

希少部位「牛タン」、その中でもわずかししか取れないタン元を贅沢にステーキカットにしました。1頭からごく少量しか確保できないため、市場に出回ることも少ない特別な逸品です。

ほどよい歯ごたえと上質な脂の甘みが特徴。噛むほどに旨みが広がり、赤身らしい深いコクが楽しめます。肉質はやわらかく、焼き上げると外は香ばしく、中はジューシー。熊本の味彩牛のヒレステーキと嬉しい食べ比べセットです。

この機会にぜひご賞味ください。

*Gastro*  
Garden

*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

(+¥1000 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/ルイボスティー

# *Akaushi fillet course*

(前日までのご予約制)

6,600

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/レイボスティー

# *Lunch course*

4,600

*bistro Garden*フルコース  
お肉はGI認定のあか牛を使用しております

## *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

(ビーフ)

## *dessert*

デザート

## *organic drink*

珈琲/紅茶/ほうじ茶/レイボスティー

# *bistro course A*

4,000

メイン料理を存分に楽しみたい方へお勧めのコース  
お肉はGI認定のあか牛を使用しております

*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

*organic drink*

珈琲/紅茶/ほうじ茶/レイボスティー

# *bistro course B*

3,500

メイン料理をご選択頂くチョイスコース  
前菜からデザートまで楽しみたい方へ

*Hors d'oeuvre*

前菜

*soupe*

スープ

*pain*

Garden自家製 Gパン

*plat*

メイン料理

*dessert*

デザート

*organic drink*

珈琲/紅茶/ほうじ茶/レイボスティー

# *Short couse*

2,800

Gardenの料理を気軽に楽しめるショートコース  
お好きなメイン料理をご選択頂けます

*soupe*

スープ

*pain*

Garden自家製 Gパン

*plat*

メイン料理

*organic drink*

珈琲/紅茶/ほうじ茶/ルイボスティー

---

*plus choice*

*dessert*

デザート +600



## *Wine pairing course*

3,300  
(3 wine)

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 drink change*

お食事についているお飲み物を変更できます  
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

**+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

**+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*

# *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/レイボスティー

*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/ルイボスティー

## *Desserts*

## Dessert set A

2,000

おまかせデザート5種 + ドリンク

## Dessert set B

1,800

おまかせデザート3種 + ドリンク

## Dessert set C

1,500

おまかせデザート + ドリンク



\*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

+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*



## *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

## *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 / フォトリフト付)

.

.

.

.

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