

*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/ルイボスティー

# *Garden course*

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

*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/ルイボスティー

# *bistro course A*

3,800

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

---

*plus choice*

*dessert*

デザート +600

*drink*

ドリンク追加 +300

珈琲/紅茶/ほうじ茶/レイボステー

# *bistro course B*

3,300

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

*poisson*

魚料理

*viande*

or 肉料理

*dessert*

デザート

---

*plus choice*

*beef*

メイン料理をビーフへ変更 +800

*drink*

ドリンク追加 +300

珈琲/紅茶/ほうじ茶/ルイボスティ

# Lunch set

2,800

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

*soupe*

スープ

*pain*

Garden自家製 Gパン

*poisson*

魚料理

*viande*

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 +1000

*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*

# *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/ルイボスティー

## *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

---

+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

ケーキ・アイス・ドリンク付きのお得なセットです

## Dessert set B

1,800

本日のケーキ2種+季節のアイス+ドリンク

## Dessert set C

1,500

本日のケーキ1種+季節のアイス+ドリンク

※ドリンクは下記よりお選びください

---

### *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*

## *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**

(ノンアルコールハーキング 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