

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/レイボスティー

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/ルイボスティー

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/ルイボスティー

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/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

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

+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

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 / フォトリキ付)

.

.

.

.

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