



Lunch menu



写真はイメージです。季節や仕入れ等により異なります

ランチコース

Lunch course

調味料までオーガニックにこだわったコース料理
内容は季節によって変わります

ar Lunch コース

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〈ホーク〉

プラス¥600で〈ビーフ〉に変更も可能です

¥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。

アラカルト メニュー

à la carte menu

調味料までオーガニックにこだわった一品料理
身体が喜ぶ優しいお料理を森を眺めながらご堪能ください

*単品料理はお時間をいただきますので、シェアをおすすめしております

《 オーガニック野菜 》

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使用しています

季節のオーガニック野菜のスープ
¥500

オーガニック季節の野菜を使った本日のarのサラダ
¥1,800

《 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

ナチュラルビーフのステーキ
¥2,800

自家製デミグラスの
ナチュラルビーフ100%煮込みハンバーグ
¥2,500

Setサラダ ¥500

《 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

有機野菜といちじくの
阿蘇自然豚ポークのバルサミコ酢ソース炒め
¥2,100

季節のオーガニック野菜と阿蘇自然豚のポークカツレッツ
¥2,100

《 チキン 》

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
¥2,100

神山鶏と季節の有機野菜のフリカッセ（クリーム煮）
¥2,100

《 シーフード 》

熊本県産のお魚を仕入れおります
安心してお召し上がりください

オマール海老のテルミドール
海老爪のフリチュール
¥3,000

本日のお魚のグリル
有機温野菜のシャワー
¥2,100

Setサラダ ¥500

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（2個） ￥550
栄養満点のもっちもちの玄米酵素です

白米おにぎり（2個） ￥550
熊本県菊池で栽培された無農薬のお米です

ライス ￥550

a r パン ￥150

a r の黒パン ￥200

a r のリュスティック
プレーン ￥220
オリーブ ￥250
ゴルゴンゾーラ ￥300

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

自家製パン

poisson

魚料理

viande

肉料理

dessert

デザート

organic drink

珈琲/紅茶/レモングラス/カモミール

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

自家製パン

poisson

魚料理

viande

肉料理

dessert

アニバーサリープレート

*カード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/レモングラス/カモミール

Desserts

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
¥700

季節の果物アイス
¥700

季節のフルーツパフェ
*パフェはお時間をいただきます
¥2,200

Cake set
¥1,700

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 レモンガラスティー

ケーキset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

ケーキsetドリンク変更 +¥300

- ・ザクロソーダ
- ・ブラッドオレンジ
- ・オーガニックコーラ
- ・イタリアンジンジャー

afternoon tea

【数量限定】

orアフタヌーンティー

お一人様 ¥3,000

sweets

選べる本日のケーキ

+

ミニアイスクリーム

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

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

BEER OTHER

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

本日のグラスワイン (赤・白)
¥1,100

フルーツたっぷりサングリア 赤/白
¥1,500

Non - alcoholic

ノンアルコールビール 0.00%
¥800

ノンアルコール スパークリングワイン
¥800

ノンアルコールフルーツたっぷり
スパークリング サングリア
¥1,200

non-alcoholic *Tea.*

国内製造・無添加・有機茶葉使用
ティーベースの新感覚ノンアルコールドリンク

¥1,100

Tea series

茶葉を感じやすく食事とも合わせやすい、炭酸シリーズ



Flowery lychee フラワリーライチ

主原料 ジャスミン, ライチ, ローズヒップ, ローズペタル

その名の通り、ジャスミンやローズの華やかな香りをベースに、ライチの果汁でシャンパンのような複雑味とドライな味わいに。乾杯シーンにもふさわしい華やかな一杯。アミューズや前菜などの食事とも相性が良いです。



Hojicha cola オトナノコーラ

主原料 ほうじ茶, アニス, クローヴ, カルダモン, シナモン

甘いイメージのあるコーラをよりスパイシーに。かつ糖度と炭酸を抑え、茶のタンニンでアレンジすることで食中にもマッチ。焙煎の香りを持ちつつも軽やかな口当たりのほうじ茶に複数のスパイスを加えました。まさに新感覚、ほうじ茶ベースの大人のコーラ。

Fruits series

フルーツ&ハーブ、甘さ控えめのジュースシリーズ



HERBAL PEACH ハーバルピーチ

主原料 白桃, ルイボス, ローズヒップ, オレンジピール, 麦

妊娠中の方にも楽しみを。桃とハーブを主体としたノンカフェイン&ノンスパイスドリンク。桃の果実味ある味わいをベースに、ルイボスティーのコクとローズヒップのフルーティな酸味、柑橘の皮からくるほのかな苦味で、甘酸っぱくも重厚感のある味わいです。



ELEGANT APPLE エレガントアップル

主原料 リンゴ, 釜炒り茶, カモミール, 柚子表皮, 柚子果汁

りんごをベースに清涼感ある釜炒り茶、りんご感を増幅させるカモミールで土台を作りながらも、柚子の果汁で爽やかな酸味を演出。柚子の皮が上品ですっきりとした苦味=上品な余韻を作りあげています。

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%
¥750

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
¥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
¥650

ビタモンレモネード (仏)
ボトル ¥1,800
GLASS ¥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
¥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
¥550

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 / プチギフト付)

.

.

.

.

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