



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

魚料理

肉料理

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 / カモミールティー / 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

《 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

ナチュラルビーフ100%のハンバーグ
¥2,400

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

本日のお魚のグリル
有機温野菜のシャワー
¥2,100

天草産天然地タコのやわらかトマトソース煮
グリル野菜添え
¥2,100

Setサラダ ¥500

《 パス タ 》

シェフの気まぐれパスタ
スープ付

¥3,000

※内容は日によって異なります
スタッフにお尋ねください

《 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

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 レモングラスティー

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

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