



Course

¥4,800 (税込)

- ①Soup **バターナツカボチャの冷製スープ**
Chilled Butternut Squash Soup
- ②Appetizer **玉ねぎの皮ごとロースト 甘酒 竹すみ 塩**
Onions Roasted using Amazake, Bamboo Charcoal and Salt
-  ③Fish **北海道産一本釣り 鱈のスチーム 野菜の甘みとトマト**
Steamed Hokkaido Cod with Sweet Flavored Vegetable and Tomatoes
-  ④Meat **ナチュラルチキン 人参の長時間ロースト パプリカとアーモンドピューレ 鶏の出汁**
Free Range Chicken with Long Roasted Carrots with a Paprika and Almond Puree in Chicken Broth
- ⑤Dessert **有機マロンとカシスのモンブラン コンポートフィグ バニラアイス添え**
Organic Melon and Cassis Mont Blanc with a Fig Compote and Vanilla Ice Cream
- コーヒー または 台湾烏龍茶**
Coffee or Taiwan Oolong Tea




※Half Courseにていずれか選択
※Half Course

※コースにはBLUE TREEのパンが付きます。
※The course includes BLUE TREE Bread

Half Course

¥3,800 (税込)

上記¥4,800コースメニューのメイン(マーク)から、

③北海道産一本釣り 鱈のスチーム 野菜の甘みとトマト

④ナチュラルチキン 人参の長時間ロースト パプリカとアーモンドピューレ 鶏の出汁

のどちらかをお選びいただけます。

(スープ・前菜・デザート・ドリンクは¥4,800コースと同じ内容となります。)

The above ¥4,800 course menu includes your choice of either ③Steamed Hokkaido Cod with Sweet Flavored Vegetable and Tomatoes, or ④Free Range Chicken with Long Roasted Carrots with a Paprika and Almond Puree in Chicken Broth (Soup, Appetizer, dessert and drink are the same as the 4,800 yen course)

A la carte

アラカルト

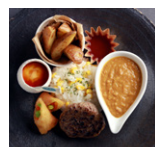
- 本日のスープ** ¥600 (税込)
Soup of the Day
- 上野原ハーブガーデンのサラダプレート** ¥1,200 (税込)
Uenohara Herb Garden Salad Plate
- ローストビーフサンド** ¥1,800 (税込)
Roast Beef Sandwich
- 大島の恵み Nipponのクロワッサン** ¥300 (税込)
Original Croissant

Kids

お子様

各 ¥1,000 (税込)

- ・ オムライス Omurice
- ・ カレー Curry



Farm to Table

Thrush Café

デザートメニューがございますので、ご希望の方はスタッフまでお尋ねください。 Since there is a dessert menu, please ask the staff if you wish.

Dessert



自然栽培の苺のソルベと ヨーグルトソルベ

¥700 (税込)

Naturally grown strawberry sorbet
and yogurt sorbet



自然栽培のブルーベリートルト

¥800 (税込)

Naturally grown blueberry tart



ガトーショコラ

¥700 (税込)

Gateau Chocolate



あまざけプリン

《 糀あまざけ520ml 付き 》

¥1,200 (税込)

Amazake Pudding (Plus 1 bottle of 520ml
Amazake with every purchase)

あまざけ
プリン
で使っている

「無添加 糀あまざけ」を手掛けたのは、
ふるさとを想う福島県の高校生たち



福島県にある岩瀬農業高等学校は、「いまだ残る福島県農産物への風評被害を払拭し、福島県産農産物の安全性を世界にPRしたい」という想いで活動を進め、今では11品目のグローバルGAP認証を取得し、高校としての認証取得数は日本一を誇っています。

八芳園は、ふるさとを想う岩瀬農業高等学校の想いに共感し、「食の安心・安全」を世界へ発信する信念のもと、2019年11月に、産学連携協定を結びました。

「無添加糀あまざけ」には、そんな福島県岩瀬農業高等学校の高校生たちが育てた世界基準の農業認証制度「グローバルGAP」を取得した安心・安全なお米を使用しています。



Drink Menu

Coffee

サステイナブルな取り組みに力を入れた農園で作られた、八芳園オリジナルブレンド

- ミカフェート監修 コーヒー [Hot / Ice]** **¥800** (税込)
Coffee (Hot / Ice)
- ミカフェート監修 カフェインレスコーヒー [Hot]** **¥800** (税込)
Decaf Coffee (Hot)
- ミカフェート監修 カフェラテ [Hot / Ice]** **¥1,000** (税込)
Cafe latte (Hot / Ice)
- ミカフェート監修 カフェオレ [Hot / Ice]** **¥1,000** (税込)
Cafe au lait (Hot / Ice)

Tea

- kiki 台湾烏龍茶 東方美人茶 [Hot / Ice]** **¥800** (税込)
Kiki Taiwan Oolong Tea – Oriental Beauty Tea (Hot / Ice)
- ペザンハーブ園の自然栽培ハーブティー [Hot / Ice]** **¥800** (税込)
Naturally cultivated herbal teas from Paysan Herb Garden (Hot / Ice)

Juice / Water

- 自然栽培ジュース** **各¥900** (税込)
Naturally Grown Juice
- みかんジュース** Mandarin Orange Juice
- 梅ジュース** Plum Juice
- トマトジュース** Tomato Juice
- ブルーベリージュース** Blueberry Juice
- FUJIMIネラルウォーター 360ml** **¥600** (税込)
FUJI Mineral Water
- FUJISパークリングウォーター 300ml** **¥700** (税込)
FUJI Sparkling Water

Alcohol

八芳園オリジナルビール

Farm to Ale 香るヴァイツェン

Happo-en Original Beer Weizen

¥1,100 (税込)

アサヒスーパードライ エクストラコールド

ASAHI Super Dry Extra Cold

¥1,000 (税込)

瓶ビール

Bottled Beer

¥900 (税込)

ノンアルコールビール

Non-alcoholic Beer

¥800 (税込)

Sparkling / Wine

レ・ヴィーニュ・エルベル (フランス・ボルドー地方)

Les Vignes Herbel

柔らかく、厚みのある味わい。独特の世界観を感じさせるスパークリング。

[ブドウ品種] カベルネフラン 50% / カベルネソーヴィニヨン 50%

[相性の良い食材] 豚肉 / 鶏肉 / 牛肉 / 仔羊肉

¥1,100 (税込)

エシャペ・ベル・ボルドー・ブラン (フランス・ボルドー地方、ロワール地方)

Echappee Bel Bordeaux Blanc

ソーヴィニヨンブランの中でもよりさわやかなものを使用しており、野菜料理におすすめの一杯。

[ブドウ品種] ミュスカデル 60% / ソーヴィニヨンブラン 40%

[相性の良い食材] カボチャ / 根菜 / 魚類 / 鶏肉 / 豚肉

¥1,000 (税込)

ピーニャ・ソルサル シャルドネ (フランス・ブルゴーニュ地方)

Vina Zorzal Chardonnay

青リンゴや洋ナシなどの果実のフレッシュで華やかな香り。優しい酸味と果実味のバランスが良く、ブドウの美味しさを素直に感じられるシンプルさが、色々な料理と相性が良い。

[ブドウ品種] シャルドネ

[相性の良い食材] アペリティブ(前菜) / 野菜 / 魚 / 白身の肉 / 貝

¥1,000 (税込)

シェナ 2014 (フランス・ブルゴーニュ地方)

Chenas

赤果実のチャーミングさとフローラルな香りがあり、繊細で味わい深さが特徴。

[ブドウ品種] ガメイ 100%

[相性の良い食材] 豆類 / ネギ類 / ナス科の野菜 / 鶏肉 / 豚肉 / 牛肉

¥1,200 (税込)

シャトー・ド・ベル ラ・キャピタン (フランス・ボルドー地方)

Chateau de Bel La Capitane

木樽で12か月熟成しているが、樽の風合いをつけ過ぎず果実感を大切にしており、重厚な味わいで深みを感じられる。

[ブドウ品種] メルロー

[相性の良い食材] ネギ類 / 豆類 / キノコ類 / 牛肉 / 子羊 / 山羊のチーズ

¥1,200 (税込)