



～本日のOSUSOWAKE～

前菜

豊かな海洋資源を守る一皿

スープ

ベジヌードル from 本日の冷蔵
庫から

メイン

日本の畜産を考える

竹原美豚のロースト

デザート

ガトーショコラ

Or

賞味期限を問う

ベイクドチーズケーキ

コース価格はお客様に決めていただいております。

お一人 円 (税込)



「1杯のビールで、地球を救う」

「カーンザ」

環境革新的な多年生穀物「カーンザ」

多年生の植物で、3.5m以上の長さになり、土壌侵食も防いでくれます。収穫後も根が土に残るので、土の中に炭素を固定することが出来ます。「環境再生型有機農業で世界中の毎年の二酸化炭素排出量の100%を土壌に隔離できる」と予測。また、土中の有機物を増やし、土をより健康にすることが出来る植物です。多くの炭素を地中に固定することが出来ます。



Patagonia Beer オーガニックビール

白 Wit ウイット ¥850

青 Pale Ale ペールエール ¥850

Bottle wine

スパークリングワイン
ラ・ロスカ・ブリュット ¥3,500

オーガニック白ワイン
ムレダ・ブランコ ¥3,500

スペイン”ラマンチャ地方”のスッキリした
ソーヴィニオン・ブランに地葡萄の旨味をプラスした
飲み疲れない白ワイン

シャブリ ドメーヌ ピスルー ¥4,200

寒く、土地の痩せた”シャブリ地区”には
珍しい有機農法のシャブリ。軽い蜂蜜香が印象的

オーガニック赤ワイン
ロベティア・テンプラニーニョ ¥3,500

スペイン内陸で造られる有機農法のテンプラニーニョ
フレッシュな果実味とキレイな酸が特徴的

サン・レジェ ¥4,200

南フランス”ローヌ地方”の伝統的な赤ワイン。
有機農法で造られたシラー、グルナッシュの
バランスが絶妙。

Other

グラススパークリングワイン ¥900

グラスワイン (白・赤) ¥700

ハイボール ¥700

エシカルジントニック ¥700

ノンアルコール ¥650

グラススパークリングワイン

ノンアルコール ¥650

グラスワイン (白・赤)

ソフトドリンク各種

有機みかんサイダー ¥500

有機レモンサイダー ¥500

有機オレンジジュース ¥500

有機グレープフルーツジュース ¥500

Food

美濃屋 よこはま塩ダレあられ ¥350

国産粒マスタードクリームチーズ和え ¥500

自家製季節野菜のピクルス ¥600

※価格は全て税抜き価格です

※BAR利用のお客様のみテーブルチャージお一人500円頂いております

FOOD MADE GOOD Course For Kids

¥1,500

もったいないおにぎり

ポテトフライ

一番鶏の唐揚げ

大豆ミートボール

サラダ

デザート