



レストラン予約



HP



Instagram

レストラン&ベーカリー便り

季節とのマリアージュを堪能

秋の味覚が引き立てる 余韻を楽しむ2皿

(シェフ:相良忠政 談)

今月ぜひお召し上がりいただきたいスペシャルティは、「石川より 柳サワラのソテー きのこのソース」と「山形より 天元豚の赤ワインみりん煮込み 安納いものピュレ」です。ディナーのFarm to Meコースでご提供しています。

「石川より 柳サワラのソテー きのこのソース」は、石川県のレストランに勤めていた際に驚きを受けた柳サワラの魅力を伝えたい一皿です。柳サワラは出世魚で、石川県では50~70cmのものはヤナギ、それより大きいものはサワラと呼ばれています。サワラを漢字で書く「鱒」のため、春が旬で、淡白な味わいをイメージする方も多いことでしょう。でも、秋の時期に石川県沖に回遊してくる柳サワラは、ふっくらと肥えていて脂をたくわえており、甘さすら感じる豊かな味わい。カルパッチョにするとねっとりとした舌ざわりです。食材としてあまりにおいしいので、過去にはこの柳サワラを焼いてパスタ料理にしたこともあります。

スペシャルティ
②山形より 天元豚の赤ワインみりん煮込み
安納いものピュレ

みりんを加えることで、こっくりとした味わいに。付け合わせの安納いもをつけて食べると、増幅する美味しさにうっとり。

* 仕入れ等の状況により、牛肉のメイン料理となる場合がございます

スペシャルティ
①石川より 柳サワラのソテー
きのこのソース

この料理に合わせてほしいのが「ラムハイボール」。料理にラム酒?と思う方もいるかもしれませんが、さわやかな甘さとグリーンなニュアンスがよく合います。



ラム酒と安納いもで奏でる、新たなハーモニー

今しか味わえないこの石川県産の柳サワラに、季節の出会いものとして、白ワインとバターでシンプルに調理したきのこのソースを添えました。きのここと柳サワラを一緒に召し上がっていただくと食感が楽しく、口いっぱい秋の香りが広がります。

また一緒に合わせていただきたいのが、種子島の自社工場できとうきびの栽培から手掛けたラム酒(アグリコール製法のホワイトラム)で作った「ラムハイボール」。さわやかな香りとキレが口の中をさっぱりとさせると同時に、柳サワラやきのこの風味とよく合います。こんなマリアージュがあるんだと、お楽しみいただけたと思います。

「山形より 天元豚の赤ワインみりん煮込み 安納いものピュレ」は、

秋の深まりをイメージして作った一皿です。天元豚はさっぱりとした味わいながら甘みのある脂質をもった山形県米沢市の銘柄豚です。赤ワイン煮込みは定番ですが、これにみりんを加えて煮込むことで、秋らしいこっくりとした味わいに仕上がっています。

そのまま召し上がっていただいても美味しいのですが、ぜひ安納いものピュレをつけて召し上がってください。味わいが合わさることで新しい調和が生まれて、また違った美味しさをお楽しみいただけます。安納いもはこれからがシーズン。当店では種子島の契約農家に作っていただいた安納いもを、当社種子島工場にて温度15度/湿度90%で1か月熟成させた糖度ののった芋だけを使っています。

ライ麦ヌーヴォーを楽しもう

お米やそば粉などと同じように、小麦粉やライ麦粉にも新物があることをご存じですか? 日本の小麦やライ麦は、秋に種を撒いて翌年の夏頃に収穫する秋まきや、春に種をまいて当年に収穫する春まきがあり、収穫後、製粉されたものが新物として出回ります。

新物を通して収穫をお祝いし、旬を知り、食の循環や作り手の想いを感じてほしい。そんな願いから1階ベーカリーではライ麦粉の新物・ライ麦ヌーヴォーを使ったパンを10月14日(土)より販売します。レストランでも提供しますので、ぜひお召し上がりください。



Farm to Meの楽しみ方

お酒片手に、秋の夜長を

Farm to Meの屋上は庭園になっており、開放感のある眺望をお楽しみいただけます。隅田川が眼下をゆるやかに流れ、夜になると清洲橋のライトアップなどの夜景を眺めることができます。

ディナーの合間の小休止に、お酒を片手に屋上庭園で過ごしてみたいかですか? 隅田川の水面や夜景をなんともなしに眺めているだけで、心がほっとします。

当店では、種子島できとうきびの栽培から手掛けている自社製造のラム酒やそれを使ったカクテルを提供しています。ホールスタッフにお申しついただければ、持ち運びできるカップでカクテルをお作りいたします。屋上庭園で秋の夜のひとときをお過ごしください。

※屋上庭園のご利用時間(ディナー時):20時まで



親子クッキー教室開催

当店のパン職人・藤枝を講師としたクッキー教室を開催します。生地を準備しますので、お好きに成形して作ることに楽しさに触れてください。

【日時】10月22日(日) 14時より予定

【対象】小学生中~高学年と保護者様

【場所】Farm to Me 2階 スタジオ

【参加費】無料

【募集人数】抽選で6組

※応募方法や詳細は決まり次第、InstagramとHPでお知らせします。





Let's Enjoy Marriage with Bread and Spread



バゲット × 月の雫の塩とバター、オリーブオイル

国産小麦粉を当店でブレンドした特別配合。皮は引きがある感じで、中はむっちりとし、甘い香り。食事に合うように塩味を抑えたフランスのオールドスタイル。はじめにパンだけを食べて、味と食感を楽しんで。



ブリオッシュ × 完熟いちじくのジャム、リコッタ

フランスのイズニー社の発酵バターと卵をふんだんに使用。ブリオッシュ特有のやさしさを抑えたしっとり食感。素焚糖を使うことで、保水性アップ。ジャムやチーズと合わせてケーキのようにお楽しみいただけますが、塩味とも好相性。



カンパーニュ × 銀鮭冷燻のリエット

複数の国産小麦粉を独自にブレンド。加水多めでモチモチの食感。当店でつくったルパンダネとサワードネの2種類の発酵ダネを使い、食べやすいマイルドな酸味を実現しました。何にでも合う、オールマイティーさです。



ライブレッド (粗びき) × リコッタ、銀鮭冷燻のリエット

北海道産ライ麦粉を100%使用。サワードネだけで発酵させた酸味のある味で、ざくざくした食感。パンだけでは食べにくいドイツパンを美味しく食べるマリージュは当店のウリ。



大麦高加水パン × ババガヌーシュ

独自の焙煎大麦粉を使用し、123%の超加水(通常70%)をしたモチモチ食感。油脂不使用のシンプルな配合。低GIの大麦と低GI砂糖の組み合わせで、血糖値が上がりにくい。食べやすくて栄養価も高い。当店を代表するパンの1つ。

FtM
おすすめの
マリージュ

レストランのテーマはパンと料理のマリージュ。パンとスプレッドのおすすめの組み合わせをご紹介します。ほかにも、自由に組み合わせて自分好みの美味しさを探してみてくださいね。

今月のスプレッド



**ファットリアビオさんの
リコッタフレスカ**

ファットリアビオは南イタリア出身の職人が北海道でおこしたチーズ工房。伊政府のお墨付き。生乳の新鮮さ(フレスカ)を感じるリコッタに、ピンクペッパーを添えて。

**完熟
いちじくのジャム**

いちじくの果実感を残したジャムです。特有のやわらかい甘みのなかにフレッシュさを感じます。風味の相性がよい「素焚糖」と合わせて焼き上げました。

**石巻より
銀鮭冷燻のリエット**

低温でじっくりと燻製した三陸産の銀鮭を、クリームチーズと合わせてリエットに仕立てました。サーモンに比べて脂分はおだやかでやさしい味わい。

**月の雫の塩と
バター**

新潟県沿岸の景勝地・笹川流れで、満月の明け方の海水を汲み上げて作った塩をトッピング。満月の海水はミネラルが豊富で、驚くほど丸みのある味。

**ババガヌーシュ
(ナスパテ)**

中東や地中海諸国で親しまれている風味豊かなナスのパテ。オープンで水分をとばして味を凝縮させたナスに、ごまペーストやスパイスを合わせて作ります。

特別な素材 ~完熟いちじく~

いちじくは6~8月頃に盛期を迎える夏果専用種と、秋に盛期を迎える秋果専用種があります。秋果専用種は、夏果専用種に比べて甘みがあるとされています。

いちじくは酸味のないやわらかい甘さと、ねっとりした舌ざわり、種のぷちぷちとした食感が持ち味です。今月のスプレッドでは、果実感をしっかりお楽しみいただけるように、甘さや加熱具合を調整しました。秋のいちじくの旬は10月頃まで。



ティーブレンダーによる 紅茶とのマリージュも楽しんで

当店で提供している紅茶は、世界で活躍する沖縄ティーファクトリーのティーブレンダー・内田氏がブレンドしたもの。当店の料理やパンと美味しさを高め合う紅茶をプロデュースしていただき、季節に合わせてその時々のお出しをしています。今月の紅茶は渋みが少なくすっきりとした飲み口のサンセットです。ロシア製のサモワールからお淹れいたします。※1階ベーカリーで茶葉をご購入いただくこともできます。

