

Farm to Me JOURNAL



Online Shop



レストラン予約



Instagram

Farm to Me便り

私が好きな おすすめの一品 Vol.1

Farm to Meではたくさんのパンや料理、グロッサリーを提供していますが、スタッフは自分自身が本当に気に入っているものをお客様にお伝えすることを心がけています。もちろんどの商品も好きですが、日々お店で過ごしているからこそ、特におすすめしたい味があります。

ベーカリーの販売員・澤田さんがよく買っているのは、くるみフランスです。

「ナッツ好きの私が一押しパンです。見た目は小ぶりですが、くるみがゴロゴロ入っているので、食べるととても満足感があります。ほろ苦くて香ばしいくるみの香りとバゲット生地の自然の甘さが合ったり、口いっぱい広がるのが堪りません。アルミホイルに包んでからオーブントースターで表面をカリッと焼くと、中はフワッとやわらかくなり、これが一番おいしい。同じ生地で作ったラムレーズンバターサンドもおすすめです。常温に戻したとろけるラムレーズンバターをくるみの生地ですくいながら食べると、止められません」。

私のお気に入り!



太鼓判① くるみフランス

ナッツ好きのスタッフがよく買って帰るのがこちら。生地の甘みとくるみの香ばしさのハーモニーがお気に入り。



金目鯛のヴァプール
スナップエンドウのビュレと蕾菜
(2月のシェフおまかせフルコースより)

太鼓判② 藤井シェフのディナー

【2月】シェフのおまかせフルコース
¥7,273(税込¥8,000)

- ・キープレッド5種 ・スプレッド6種 ・スープ
- ・スモークサーモン キャビア
- ・真だことういのガーリックソテー
- ・金目鯛のヴァプール スナップエンドウのビュレと蕾菜
- ・米沢牛カイノミのグリル ボルドレーズソース
- ・山形より旬果実のアマンディース ・ドリンク

ディナーコースはより手間暇をかけた料理を提供。魚料理は藤井シェフの腕がよく表れる一品。上写真はスナップエンドウとオレンジオイルの爽やかさが金目鯛の甘さと一体になった、春を感じる2月の一品。

グロッサリー担当・二本松さんの一押しは、レストランの藤井シェフのディナーです。「ディナーはランチの美味しさをさらに大きく上回ります。コースの中でも私が大好きなのは魚料理です。先日、厨房で魚料理のサフランソースを味見させていただいたのですが、魚の味を引き立てるバランスに驚きました。シェフは釣りが趣味で、釣った魚を誰よりも美味しく食べようと自宅でも調理しています。そこにはいただいた命を大切にしたいという想いもあるそうです。だから、魚好きが作る魚料理は本当に美味しい。シェフの人柄と腕前を表している一品です」。

またベーカリーのバゲットもお気に入りのひとつです。

「休前日に買って帰るのですが、気がつくと妻と2人でまるまる1本、何もつけずにつまんでしまいます。塩味の具合なのか、食べ飽きません」。

スタッフのお気に入り、このほかにもたくさん。お近くのスタッフに気軽におすすめをたずねて、Farm to Meの味をお楽しみください。



太鼓判③ バゲット

Farm to Meのキープレッドのひとつ。そのままでも食べ進んでしまう塩味のバランスが、二本松さんから高評価。



スモークサーモンもお手製。
3日もかけて作る。



太鼓判④ さとうきび酢

穀物酢が苦手なスタッフが愛用し、種子島で自社製造。角のない酸味と、風味のよいまま使いきれぬ量がよい。

レストラン便り

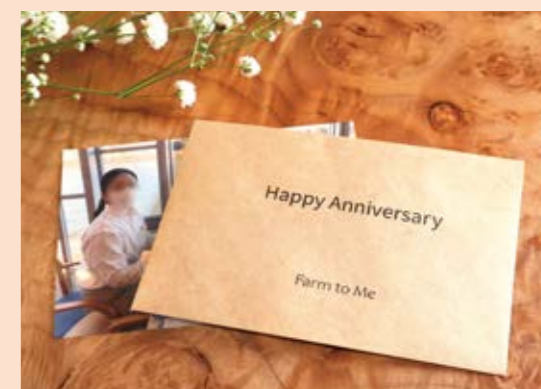
期間限定、香り高いバレンタインデザート

2月6日～14日の期間限定でレストランにてご提供する「アーキバス香る ムースショコラ 木苺ソース」¥600(税込¥660)は、今月のシェフおすすめのひとつ。ご希望のお客様にはテーブルにて、金賞受賞の自家製ラム酒 ARCABUZ(アーキバス)で香りづけいたします。カカオの香り高さがラム酒のさとうきびの風味で膨みます。当店だけの味をお楽しみください。



記念日の思い出に、お写真をサービス

Farm to Meレストランでは週末ともなると誕生日など特別な日を過ごされる方も多く、そのような大切な日に当店をご利用いただけることを、スタッフ一同大変嬉しく光栄に感じております。素敵な思い出となるよう、ささやかながらお祝いをさせていただきたく、記念写真のサービスを始めました。お席で撮影し、お写真をその場でお渡しいたします。ご希望のお客様は、ご予約時にお伝えいただくか、スタッフまでお申し出ください。



毎月恒例 お得な「パンの日」

軽く温めるとチョコレートがとろけ、食感の変化もお楽しみいただける「大麦高加水パン ショコラ」を¥273(税込¥300)でご提供します。甘さは控えめで、クーベルチュールチョコレートのカカオの風味と焙煎大麦粉の香ばしさも美味しいです。バレンタインのプレゼントにもおすすめ。



【開催日】2月10日(月)

※税込1,500円以上購入で、
レストランのドリンククーポン進呈



焼きたての美味しさを急速冷凍
ECサイトで冷凍パン販売中
<https://shop.farm-to-me.com/>

RECOMMEND

お得! お集りの機会に

【ディナー限定】 パーティープラン
飲み放題付 お一人様¥6,500(税込¥7,150)

- ベーカリーより焼きたてのキープレッド5種 ※おかわり自由
(バゲット、カンパーニュ、大麦高加水パン、ブリオッシュ、ライ麦パン)
- 自家製6種の спреッド ● サーモンマリネとアボカドの冷菜
 - 産地直送 旬の新鮮野菜のスペシャルサラダ
- シャルクトリー 3種盛り合わせ(自家製パテ・ド・カンパーニュ等)
- ミモレット、ブリー、ブルーチーズのフロマージュプレート
 - 森林鶏のヴァプール さとうきび酢とキノコの温製
- 山形県産天元豚のローストポークとソーセージ マスタードソース
 - 本日のデザート ● 飲み放題ドリンク

プラス¥1,000 で前菜「フォアグラのカナッペ」を一品追加
 プラス¥2,000 でローストポークを「米沢牛のローストビーフ」に変更
 プラス¥500 で飲み放題を 30分延長

- ・ご利用は3名様から承ります。お席のご利用は最長3時間、21時まで。
- ・ご利用希望日の一週間前までにご予約ください。
- ・大皿でのシェアになります。料理内容は一部変わる場合があります。

夜も気軽にお立ち寄りください

【ディナー限定】 パン飲みプレート
¥2,000(税込¥2,200)

パテや спреッド、チーズなど、パンにもお酒にも合うお料理をボリュームたっぷりに取り合わせました。パンはおかわり自由。料理はバラエティに富んでいるので、お酒とのペアリングもお楽しみいただけます。自家蒸留のラム酒、31種類のワインもご用意しております。



FtM
おすすめの
組み合わせ

今月の спреッド



シチリア産 有機オリーブオイル

佐賀県 福田さんより
完熟金柑のマーマレード
ファットリアビオさんの
リコッタチーズ

ファットリアビオ北海道は、南イタリア出身の職人が北海道で起こしたチーズ工房。生乳の新鮮さを感じるリコッタにピンクペッパーを添えて。

熟した果肉の自然な甘さと、皮の香りを引き立たせるため、砂糖と加熱時間は最小限に。春を感じる爽やかな味わいです。



バゲット × ホイップバター、
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 × 完熟金柑の
マーマレード

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り食感。素焼糖を使うことで保水性UP。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 × 鴨と庄内豚のリエット

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。当店でつくったルバン種とサワー種の2種類の発酵種を使い、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) × リコッタチーズ

北海道産ライ麦粉を100%使用。サワー種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アージュは当店のウリ。



大麦高加水パン × 無農薬ピーツのピュレ

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、かつ低GIの大麦と低GI砂糖の組み合わせ。食べやすくて栄養価が高い。当店を代表するパンの1つ。

三井農場さんの鴨と
庄内豚のリエット

クセがなく赤身の濃い山形県庄内の良質な鴨と、同地の銘柄豚の組み合わせ。凝縮した肉の旨みで、ワインとも好相性。

フェネルシードの
ホイップバター 山武の塩

フェネルの甘い香りとバターのみルキーさを、塩味が引き締めます。塩は九十九里の海水を平釜で4日煮詰めて作ったまろやかな味。

柴海農園さんの
無農薬ピーツのピュレ

「食べる血液」とも言われる栄養豊富なピーツを、オーブンで2時間焼き、甘みを凝縮。ピーツパウダーとともに召し上がれ。

おすすめの組み合わせをご紹介します。自分好みもお試ください。

спреッドとパンの
マリアージュ

素材本来の美味しさを楽しんでいただきたいから、調理方法はシンプルに。パンをつける前に少し味見をしてみてください。食材の力を感じていただきたいです。



×



もうひとつの美味しさ

例えばリコッタと金柑のマーマレードなど、 спреッドを組み合わせでお召し上がりいただくのもおすすめです。新たな風味の調和をお楽しみください。

特別な味 ~ 自家製パテ・ド・カンパーニュ ~

レストランの顔を見るためにはパテ・ド・カンパーニュが一番分かりやすいと言われ、お店によってその配合や味わいは変わります。当店のパテ・ド・カンパーニュは、食べやすくパンをもっと美味しくするために工夫した一品。山形の銘柄豚である庄内豚の肩ロースと、脂の旨みがとろけるような豚のネックに、岩手県産の鶏のレバーを合わせています。クセの少ない鶏レバーにすることで食べやすくなり、パンの味もしっかり感じられます。肉の旨みにボディがあるので、ワインなどにも合います。

