

Farm to Me JOURNAL



Online Shop



レストラン予約



Instagram

ベーカリー & レストラン便り

新しい食体験で Farm to Meを満喫

4月より、レストランとベーカリーに新しいサービスが加わり、お客様に新たな食体験をご提供いたします。

レストランでは4月13日(日)より、毎週日曜限定のモーニングがリニューアルします。当店では、世界の食文化と本来の味を大切にしています。そのようなコンセプトのもと、新モーニングは当店の社長がかつて生活していた英国のイングリッシュブレックファストをご提供します。

「イギリスでよい食事をしようと思うなら、朝食を三度とればいい」—文豪ウィリアム・サマセット・モームの名著「月と六ペンス」の一節です。イングリッシュブレックファストはワンプレートに卵料理、ベーコン、ソーセージ、焼きトマト、バイクドビーンズ、パンなどがふんだんに盛りつけられ、同国の食文化の中心的存在です。

当店ではこの伝統的なスタイルに、農家直送の旬の野菜サラダ、日替わりパン、コーヒーまたは紅茶(ホットコーヒーはおかわり自由)を加え、隅田川の美しい景色を眺めながら、優雅な朝食をお楽しみいただけます。

ランチの選べる小皿料理では、シェフが信頼する山形県の生産者「三井農園」



New ブランバゲット



当店オリジナルの黒蜜を配合した、クラムがほんのり茶色がかったバゲット。黒蜜の保湿性とメイラード反応により、外はパリッ、中はしっとりし、香ばしい仕上がりに。食事にもよく合います。通常のバゲットと食べ比べて、食感や風味の違いをお楽しみください。



New English Breakfast

※料理が一部変わる場合がございます。

パンは食事によく合うFtM食パンとロールパン。料理のバラエティが富んでいるので、パンに組み合わせてのせ食べるのもおすすめです。
¥1,500(税込¥1,650)

生産者が手塩にかけた食材の本当の美味しさをお届けしたく、ランチの選べる料理に特選メニューをラインナップ。追加料金にてお楽しみいただけます。

New 選べる特選メニュー

今月は「庄内鴨の燻製と新じゃがいものグラタン」



の庄内鴨を使用したメニューをご用意しました。独自の飼料とストレスの少ない環境で育った庄内鴨は、臭みがなく、上質な旨味が特徴です。追加料金200円でお楽しみいただけますので、ぜひこの機会にご賞味ください。

ベーカリーでは運営母体が砂糖メーカーであることを活かし、十種類以上の砂糖を使い分け、砂糖の違いが美味しさに直結するように工夫をこらしたパンを、4月7日よりラインナップします。

砂糖は種類によって甘さや風味が異なり、パンに独特の風味や食感を与えます。黒蜜を配合したフランスパン「ブランバゲット」は、黒蜜の保湿性のおかげで表面はパリッ、中はしっとりとした食感。メイラード反応(加熱により糖とアミノ酸の間で褐色物質ができ、焼き色や香ばしさが生まれる反応)により、香りのよさも特徴です。「メロンパン」はブリオッシュ生地をベースに、バター、卵、素焚糖を贅沢に使用し、優しい口当たりです。砂糖違いの3種類のメロンパンをご用意しており、平日はお得なまとめ買いサービスを実施していますので、ぜひ食べ比べをお楽しみください。



New 3種のメロンパン



New ブリュドーナツ

左)左より黒糖メロンパン、大粒のあられ糖を使ったメロンパン、素焚糖メロンパン。素焚糖メロンパンはさとうきびのやさしい甘さを楽しみ、黒糖メロンパンはコクのある味。あられ糖のメロンパンはザクとした食感。右)カラメリゼした餡をコーティング。パリッとした歯ざわりと生地のふわふわ感のコントラスト。

Farm to Me の楽しみ方

屋上庭園で季節を体感する

日本には二十四節気があり、当店の料理は季節を大切にしています。ディナータイムは、食事の合間に屋上庭園に出て、お酒を楽しみながらひとときを過ごすことをおすすめしています。夜風や夜景から季節を体感すれば、その後の季節を活かした料理も一層美味しくなります。当店では種子島で自社製造するラム酒や、そのカクテルをご提供しています。持ち運びできるカップでお作りいただきますので、屋上庭園を楽しまれる際には、お気軽にお知らせください。

※屋上庭園のご利用時間(ディナー時):20時まで



Pick Up Item

特製ギフト販売開始

当店オリジナルのグロッサリーギフトを、4月10日よりECサイトで販売します。種子島で自社栽培するさとうきびから作ったお酢や蜜、ラム酒などを詰め合わせた「種子島セット」や「パンのお供詰め合わせ」、「クラフト調味料の詰め合わせ」などをラインナップ。自然の恵みや作り手の想いを大切にしたものばかりなので、食の感度が高い方への贈り物としておすすめです。



お買い求めは
Online Shopから
<https://shop.farm-to-me.com/>

毎月第三月曜日 お得な「パンの日」

ベースのブリオッシュ生地がしっとりやわらかく、砂糖による味の違いをお楽しみいただける3種のメロンパンを、数量限定3種セットで¥500(税込¥540・通常単品¥220)にてご提供します。税込¥1,500以上お買い上げの方には、レストランで使えるドリンククーポンを進呈。



【4月の開催日】4月21日(月)

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種のスプレッド ● 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
- シャルクトリール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
 - 森林鶏のヴァブール さとうきび酢とキノコの温製
- 山形県産天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4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)

パテやスプレッド、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

今月のスプレッド



シチリア産有機オリーブオイル

チェダーチーズの
セミドライトマト

チーズのコクと酸味に、トマトの凝縮した旨みと酸味が重なり、シンプルながら厚みのある味。組み合わせの妙をお楽しみください。

でんねむ
伝右エ門さんの干し柿と
カラメルクリームのパースト

追熟干し柿の円熟味とカラメルの香ばしさ、クリームのコクの重層的な美味しさ。ローストアーモンドが食感のアクセント。

ホイップバター
山武の塩

くちどけ良いバターに、九十九里浜の手作り海塩をトッピング。大粒の塩なのでしゃりとした食感が楽しく、味もマイルド。

スナップエンドウと
ジャガイモのピュレ

スナップエンドウの丸みのある青い風味が、春の息吹を感じさせます。見た目が愛らしいえんどう豆の新芽「クレイジーピー」を添えて。

米沢牛のピュレ

牛の旨みが凝縮し、お酒にもよく合います。玉ねぎやにんにくなどと煮込んで作ります。イタリアンパセリの爽やかさがアクセント。

おすすめの組み合わせをご紹介します。自分好みもお試しく下さい。

スプレッドとパンの
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。パンに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。



バゲット × ホイップバターと山武の塩、
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 × 伝右エ門さんの干し柿と
カラメルクリームのパースト

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。素焚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 × 米沢牛のピュレ

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) × チェダーチーズと
セミドライトマト

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 × スナップエンドウと
ジャガイモのピュレ

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。食べやすく栄養価が高い。当店を代表するパンの1つ。



もうひとつの美味しさ

スプレッドは組み合わせでお召し上がりいただくのもおすすめ。一押しは「干し柿とカラメルクリームのパースト」と「ホイップバター」。風味の調和をお楽しみください。

特別な食材 ~ 佐渡 伝右エ門の追熟干し柿 ~

当店のグロッサリー担当が、品質はもちろん、生産者の実直な人柄にも惹かれてお付き合いしている佐渡の柿農家・伝右エ門(でんねむ)の干し柿です。今月のスプレッドに使用しています。約60年前から大切に育てきた渋柿の一種・おけさ柿から干し柿を生産しています。佐渡の干し柿は通常約1ヶ月干して完成ですが、この追熟干し柿はさらに冬の間ゆっくりと自然乾燥させます。滋味深く、かつ濃密な甘さのため、料理やほかの食材とも合わせても存在感があります。自然の恵みをお楽しみください。

