

Farm to Me  
JOURNAL

Online Shop



レストラン予約



Instagram

Farm to Me の楽しみ方

夜風と灯りに包まれる  
上質なディナータイム

日が暮れてからのひととき。当店では、昼とは異なる表情をもつ“夜の時間”をご用意しております。カジュアルな食事から、大切な記念日まで。心地よく満ちていく夜の魅力をご紹介します。

まず、目に飛び込んでくるのは、ライトアップされた清洲橋と、川面をゆっくりと進む屋形船。その光と影の織りなす景色が、ディナーのはじまりを美しく彩ります。テーブルにはキャンドルを灯し、静かに揺れる光が、大人の時間をより一層幻想的に演出してくれます。食事の合間には、ぜひ屋上庭園へ。夜風にそっと吹かれながらグラスを傾ける時間は、まるでヨーロッパの夏の夜を思い出させるような開放感。私たちが大切にしているのは、日本の「二十四節気」のように、季節を感じるころ。風の温度や景色の移ろいに触れることで、自然と気持ちがほぐれていきます。そんなひとときの余韻が、お料理の味わいをさらに豊かなものにしてくれるはずです。

屋上庭園での一杯には、南の島・種子島で自社蒸留しているラム酒や、そのラムを使ったカクテルをどうぞ。持ち運びしやすい専用カップでご提供しておりますので、スタッフまでお気軽にお声がけください。



オリジナルカクテル



お酒を片手に美しい夜景を

屋上庭園でお酒を片手に夜景を眺めてリフレッシュ。当店が種子島でつくるラム酒のカクテル・モヒートがおすすめ。



Dinner Full Course ¥6,500(税込)



パン呑みプレート ¥2,200(税込)

左上)キャンドルサービスでテーブルを幻想的に演出。 左下)お酒もパンもすすむお料理をワンプレートに取り合わせ、男性でもおなか一杯になるほどボリュームがあります。 右)メイン料理より「鴨むね肉のロースト エビスの香り オレンジと赤ワインのソース」。31種類を掲載したワインリストがございますので、ご希望をスタッフまでお申しつけください。

お食事はパンと旬の食材のマリアージュを追求した3つのコースをご用意(各税込)。

## ■ カジュアルに楽しめる ¥4,300コース

## ■ より贅沢なひとときを(要予約) ¥6,500 / ¥8,000コース

後者の2つは、シェフが季節ごとに仕立てる前菜、魚料理、肉料理、スープ、デザートに加え、5種のパンと6種のスプレッドがおかわり自由。ソースの一滴までパンとともに味わっていただくのが、当店ならではの楽しみ方です。記念日には、メッセージプレートや記念写真のサービスも承っておりますので、どうぞお知らせください。

また、お仕事帰りなど気軽にお立ち寄りいただける「パン呑みプレート」(¥2,200)もご用意。旬の前菜などを10種ほど盛り合わせ、パンはもちろんおかわり自由です。お酒だけでなく、ソフトドリンクと合わせていただくのもおすすめです。

ご友人同士のお集まりには、パーティープラン(詳細は裏面に)もごございます。

なお、1階のベーカリーは平日18:30まで、土曜・祝日は18:00まで営業しております。お食事前に立ち寄って、季節のパンやオリジナルグロッサリーをお土産に選ぶのも、心豊かな夜の始まりにぴったりです。



Anniversary Plate

記念日ご利用の方にはアニバーサリープレートと記念写真をサービス。ご予約時にお知らせください。



Anniversary Photo

## Pick Up Item

## 季節限定、新生姜シロップ

初夏限定の新生姜シロップが、今年も出来上がりました。砂糖屋らしいシロップを目指し、生姜はもちろん砂糖も吟味しています。高知県四万十市の山崎生姜園からとれたての新生姜をいただき、そのみずみずしさを引き立てるように、ほのかに青い香りがするてんさいのお砂糖を合わせました。生姜のエキスと風味を丸ごと閉じ込めたかったので、ろ過は最小限にしています。炭酸水で割れば、キリッと爽やかなジンジャーエールに。ベーカリーで販売しているほか、レストランでは新生姜シロップのジンジャーエールを提供しています。ぜひお試しください。

## お召し上がり方

- ・シロップ1:炭酸水3で割ってジンジャーエールに。お湯割りもおすすめ。
- ・アイスクリームやかき氷にかけて。



## レストラン便り

## 日曜モーニング、予約受付を開始

ご好評いただいている日曜限定モーニングの事前予約を開始しました。おかげさまで多くのお客様にご来店いただいております。今後は満席の心配なくお席をご利用いただけます。

前日土曜の18時より、予約サイト「トレタ」にて受付開始。日替わりのおかわりパン、ドリンク、サラダが付いた本格的な「English Breakfast」(税込¥1,650)で、充実した日曜の朝をお過ごしください。

予約はQRコード、または「Farm to Me トレタ」で検索



〔モーニング営業時間〕  
毎週日曜日 8:30~10:30(L.O.9:30)



## 第三月曜日は、サステナブルな「パンの日」

今月の「パンの日」は、藤枝シェフが季節の移ろいやメニュー変更で使いきれなかった食材を活かし、その日だけの創作パンをお得な価格でご用意します。ナッツや果物、スパイスなど、生産者の想いが詰まった素材が、新たなおいしさとして生まれ変わるひと品。食の循環を感じていただける、特別な出会いをお楽しみください。詳細はインスタグラムでご案内いたします。

【開催日】6月16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
- シャルキュトリー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

●本日のデセール ●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

### ブリーチーズと野村農園より タイムとオレンジのオイル

ハーブの爽やかさとオレンジのフルーティーな香りが、ミルキーなチーズと調和した初夏を感じる味わい。白ワインにもよく合います。

### ルバーブと紅玉の コンフィチュール

ルバーブはあんずを思わせる風味の西欧野菜で、紅玉は酸味が特徴のりんご。2つの酸味のハーモニーをお楽しみください。



### バゲット × グラスフェッドホイップバター、 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 × ルバーブと紅玉の コンフィチュール

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バサツキを抑えたしっとり食感。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 × 米沢牛のパテ トマトのパウダー

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) × ブリーチーズと野村農園より タイムとオレンジのオイル

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 × 山形よりナスのピューレ デュカカレースパイス

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。



### グラスフェッドホイップバター 山武の塩

牧草で育った乳牛の口どけのよいバターに、九十九里浜の海塩をトッピング。塩はミネラル豊富で、まろやかな味。

### 米沢牛のパテ トマトのパウダー

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だコク深い味。トマトの酸味がアクセント。

### 山形よりナスのピューレ デュカカレースパイス

クミンやコリアンダー、ナッツなどを合わせた中東の香り高いスパイスをトッピング。なめらかでジューシーなナスを引き立てます。

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。

### もうひとつの美味しさ



スプレッドは組み合わせて召し上がるもおすすめ。一押しは「ブリーチーズ」と「ルバーブと紅玉のコンフィチュール」。新たな調和をお楽しみください。

## 特別な味 ～ひと手間を大切にしたバター～

一般的なバターよりも口あたりが軽く、不飽和脂肪酸を豊富に含むと言われるグラスフェッドバター。藤井シェフは、このヘルシーな食材のよさを引き立てるために、生クリームを加えてホイップするというひと手間を加えています。

たっぷりと空気を含ませることで、パンに塗りやすくなり、口の中でずっと消えるような仕上がり。またミルキーな香り立ちもよくなります。「小さなひと手間の積み重ねが味をつくる」という、シェフのモットーが表れた一品です。

