

Farm to Me の楽しみ方

おかげさまで二周年感謝の特別企画を開催

Farm to Meは9月1日に二周年を迎えます。ここでしか味わうことができない食体験を提供する「食の循環」や生産者との「想いの循環」などをコンセプトに掲げ、日々パンを焼き、料理を作り続けてきました。地域に根ざしながらも、遠方からでも足を運びたくなるような特別な一軒を目指して、試行錯誤を重ねてきた2年間です。多くのお客様や生産者の方々に支えられてきたこと、お礼申し上げます。

二周年の感謝の気持ちを込めまして、9月1日(月)から9月7日(日)までの1週間、周年イベントを開催します。とてもお得な内容ですので、ぜひご来店ください。

ベーカリーでは、9月1日に周年記念パンが登場。種子島で自家蒸留する海外コンペ金賞のラム酒のシロップに、ドライフルーツとナッツを漬け込み、それをたっぷりと生地混ぜ込んだ贅沢な仕上がりです。ハード系の生地ながらも、ラム酒のシロップが染み込み、しっとりとした深い味わい。お値打ち価格で提供します。

さらに週末6~7日は¥200・¥300均一セール(税抜)を開催します。人気の定番から新作まで幅広いパンをラインナップ。同日にはグロッサリーの試食会も実施します。

Restaurant 周年企画

9月1日(月)

価格以上のクオリティ

二周年記念ディナー

*大皿でのご提供になります

飲み放題付 1名様 ¥5,455(税抜)
先着30名・ご予約は左の二次元コードより

- ・キープレッド5種
- ・産地直送 新鮮お野菜のスペシャルサラダ
- ・3種のシャルキュトリ
- ・自家製スモークサーモンバジルとトマトのソース
- ・4種のフロマージュ
- ・フォアグラのボレトリュフソース
- ・最上鶏むね肉のヴァプール キャベツのプレゼ
- ・天元豚のローストポークと旬の野菜いろいろ
- ・シェフ特製 プーレロティ(鶏の丸焼き)
- ・マンゴーとオレンジのスーパドフリュイ

9月4日(木)~7日(日)

ランチご利用の方全員にファーストドリンク サービス



レストランでは、9月1日に特別な夜を彩る「二周年記念ディナー」を開催します(予約制・先着30名)。これまでご愛顧くださったお客様に、心ゆくまで料理を楽しんでいただきたいという想いから、食材の質や量にこだわったお料理10品と飲み放題をセットにして、特別価格5,455円(税抜)でご提供します。「価格以上のクオリティでおもてなしします」と意気込むのは藤井シェフ。また9月1~7日のランチタイムには、周年特典としてファーストドリンクをサービスいたします。

最後に、ベーカリーとレストランの両シェフから皆様に感謝のメッセージを。ベーカリーシェフ・藤枝/無事2周年を迎えられることを、心よりお礼申し上げます。ご来店のたびに新しい発見があるお店を目指して、日々精進してまいります。レストランシェフ・藤井/私がシェフを任されたのはちょうど1年前。手探りの毎日でしたが、たくさんのお客様にご来店いただけたことが、何よりの励みになりました。今後はレストランのパテやサーモンなどを、ベーカリーのパンと合わせて通販する取り組みにも挑戦したいです。これからもよろしくお願い申し上げます。

Glossary 周年企画

9月6日(土)~7日(日)

種子島の恵みや自社製砂糖を活かした

グロッサリー試食会

両日とも9:30~14:30予定
2F / Broadcast Studio



ベーカリー 便り

週末のご褒美に 2種類のカスクート

塩味がほどよくきいて、夏でも食べやすい2種類のカスクート(バゲットサンド)が週末限定で登場。「生ベーコンとグリュイエールチーズのカスクート」は、口に入れた瞬間、食欲を誘う芳醇な薫香がふわり。千葉県産の生ベーコンのジューシーな旨みと、チーズのコクが織りなすハーモニーがやみつきになります。「カンントリーロースハムとゴーダチーズのカスクート」は、鳥取県の銘品・大山ハムのロースハムを使った上品な味。しっとりとした柔らかなハムと、まろやかなチーズの一体感が魅力です。どちらもワインなどのお酒と相性抜群。「今日はどちらにしよう?」と、週末の楽しみが増えるアイテムです。



レストラン 便り

夏を彩る「泡ワインプラン」 2名様でボトル1本付

隅田川の夜景を眺めながら、焼きたてパンと選りすぐりのスパークリングワインを楽しむ、夏季限定の特別ディナープランをご用意しました。お料理7品と2名様でスパークリングワインのボトル1本が付いて、1名様あたり5,000円(税抜)とお得。パンに合う趣向を凝らした料理と焼き立てパン、スパークリングワインとのマリアージュをご堪能ください。



プラン詳細

【料金】¥5,000(税抜) 【人数】2名様から

【飲み物】10種のスパークリングワインから好みの1本を選択。4名様では2本、6名様では3本選択。

【料理】キープレッド5種(おかわり自由)、スプレッド6種、サラダ、スープ、料理3品(5品の中から選択)

【ご予約】左上の二次元コードから

毎月第三月曜日 お得な「パンの日」

黒蜜配合のしっとり香ばしいバゲット生地を活かした「ラムレーズン」と「くるみフランス」をセットで¥300(税抜)でご提供。前者は自家製ラム酒に漬けたレーズンの芳醇さが魅力。後者は香ばしく、素朴ながらも奥深い味わい。税込¥1,500以上のご購入で、レストランのドリンククーポン進呈。





焼き立てを楽しめる冷凍パンセット
Online Shopで販売中
<https://shop.farm-to-me.com>

【開催日】8月18日(月)

Bakery 周年企画

9月1日(月)

感謝を込めた贅沢な仕上がり

周年記念パンの特別販売

9月6日(土)~7日(日)

肉類の多くのパンが対象、数量限定

¥200/¥300均一セール

(税抜)



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)

- ベーカー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
- 森林鶏のヴァブール 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

カマンベールチーズ ピンクペッパーオイル

香り高くほのかに甘いピンクペッパーを漬けたグレープシードオイルがアクセント。軽くさわやかな風味が、チーズのミルクィさとマッチ。

白桃とルバーブの コンフィチュール

名産地・福島県伊達市の佐藤果樹園の桃を、ほんのりあんず風味のルバーブと合わせました。暑い季節にぴったりの甘酸っぱさ。

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 × 白桃とルバーブの 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パサつき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 × 庄内より 鴨と豚のリエット

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) × カマンベールチーズと ピンクペッパーオイル

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ージュは当店のウリ。

大麦高加水パン × 小松菜とじゃがいもの ピューレ

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。



グラスフェッドホイップバター 珠洲の竹炭塩

牧草で育った乳牛の口どけのよいバターに、能登の海塩をトッピング。焼き塩なので、まろやかさと口溶けのよさも魅力。

庄内より 鴨と豚のリエット

山形県の三井農場の良質な庄内鴨と、同じく山形の銘柄豚・天元豚でつくりました。クセのない鴨の赤身感と豚の甘さが好バランス。

小松菜と じゃがいものピューレ

じゃがいもと小松菜のピューレを混ぜ合わせたサラダ感覚の味わい。小松菜の葉を乾燥させた飾りも印象的です。

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。

特別な味 ～ 中山牧場直送 佐賀牛100%ハンバーグ ～

ランチの選べる小皿料理では、生産者が手塩にかけた食材の美味しさを届けたく、特選メニューをご用意。今月は「佐賀牛100%ハンバーグ」で、プラス¥200でお召し上がりいただけます。生産者の中山牧場は、昭和40年代創業の佐賀牛のバイオニア。厳しい格付け基準を満たしたものだけが認定される佐賀牛の生産に注力し、低温熟成させてから加工・販売しています。地域共創の姿勢も、シェフが信頼を寄せる理由のひとつ。脂が甘く、ジューシーで柔らかな口当たりをお楽しみください。



もうひとつの美味しさ



発酵バターと卵をふんだんに使ったブリオッシュは、脂の甘いハンバーグと相性抜群。カマンベールチーズを組み合わせると、より贅沢な味わいに。