

レストラン便り

今だけの特別な夜
泡ワインボトル付きディナー

9月になっても暑い日が続く毎日、Farm to Meレストランでは食が進んで、会話も弾むディナープランを期間限定でご用意しました。「ボトルスパークリングワイン付き ディナーコース」。お食事7品に、10種類の中からお選びいただくボトルのスパークリングワインが2名様につき1本ついて、お一人様あたり5,000円(税込5,500円)と大変お得な内容です。2名様からご利用いただけ、4名様でのご利用ではボトルを2本お選びいただけます(3名様でのご利用の場合は、グラスのスパークリングワイン1杯ずつとボトル1本)。

お食事との相性を考えて選んだ10種類のスパークリングワインは、定番の白のほか、赤・ロゼも取り揃えています。ワインに詳しくない方もご安心ください。ソムリエが作成した味わいチャート(右下参照)から、好みに合った一本を見つけることができます。「料理に合わせて、どれを選ぼう」。選ぶ楽しさも、このプランの魅力のひとつです。スパークリングワインが空いたら、30種類を超えるワインリストも別途ご用意しておりますので、お声がけください。

お食事はパンのための料理をコンセプトに、おかわり自由のキープレッド5種と



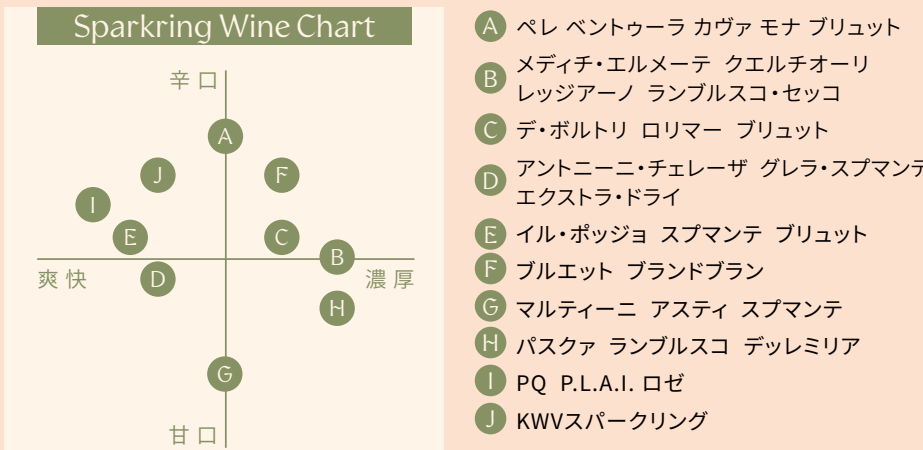
左下)スパークリングワイン10種は、白・赤・ロゼをご用意。アイスペールに入れ、飲み頃を保ちながらご提供。 右下)乾杯は屋上庭園で。美しい夜景を眺めながら夜風に触れると、食事がもっと美味しく。

自家製スプレッド6種からはじまり、季節のスープとサラダ、素材の味を活かした選べる料理3品と盛りだくさんです。パンやワインとのマリアージュとともに、藤井シェフの美しい料理の盛り付けもお楽しみいただきたいと思います。

乾杯は、グラスをお持ちいただき、ぜひ屋上庭園で。ライトアップされた清洲橋やゆったりと流れる隅田川の夜景を眺めながら、グラスを傾ける時間は格別です。日常から離れ、季節の風を感じることで、食事がより一層美味しく感じられることでしょう。またご希望の方には、記念写真をプレゼントしますので、スタッフまでお気軽にお知らせください。

一階のベーカリーは、平日は18時半まで、土日祝日は18時まで営業しています。少し早めにご来店いただき、お土産のパンやグロッサリーを品定めするのも、おすすめの楽しみ方のひとつです。

このディナープランは、9月末までの期間限定です(10月から新プランを予定)。記念日やお集りの席にはもちろん、ご予約なしでもご利用いただけますので、お仕事帰りや急なお食事の際にも気軽にご利用ください。



Farm to Meの楽しみ方

初回お試し 10%OFF ご自宅で焼き立ての味

Farm to Me オンラインショップでは、ご自宅でいつでも焼きたての味わいをお楽しみいただける冷凍パンのセットを販売しています。店舗でパンを召し上がって気に入っていただき、オンラインショップをご利用くださる方が増えています。より多くの方にオンラインショップのパンをお試しいたぎたく、期間限定で初回10%OFFキャンペーンを実施します(決済画面で下記クーポンコードを入力)。送料・税込2,980円のセットから商品をラインナップ。ご自宅用のほか、ご贈答にもご利用ください。

ご購入

【クーポンコード】ftm10
【期間】2025年9月30日迄
【その他】対象商品は冷凍パンのみ
クーポンはお一人1回限り

https://shop.farm-to-me.com/

ベーカリー便り

秋の新作パンが続々とラインナップ

ベーカリーでは9月中下旬より、秋の食材を取り入れた新作パンが登場します。おすすめのひとは、栗を使ったパン。当店人気の高加水パンなどにお目見えし、ほっくりとした味わいをお楽しみいただけます。また、安納いももおすすめです。当店は種子島でさとうきびを育てる一方、種子島名産の安納いもを提携農家から仕入れ、自社熟成庫で熟成させてからパン作りに活かしています。熟成させることでなめらかな食感と濃厚な甘さが引き出されます。生産者が想いをこめて作った食材を活かした当店だけの味わいを、ぜひお試しください。



上)記念日などご利用の方には、写真をサービス。スタッフまでお申しつけください。 左)キャンドルサービルも夜ならではの、隅田川の美しい夜景とともに幻想的な雰囲気を演出。

毎月恒例 お得な「パンの日」

お得にパンをお買い求めいただける毎月恒例の「パンの日」。今月は、玉ねぎの甘さや香ばしさを活かした、朝食にもランチにも、ワインのおともにもぴったりなオニオンブレッドを¥500(税込¥550)でご提供します。税込¥1,500以上のご購入のお客様には、レストランで使えるドリンククーポン進呈。

【開催日*】9月22日(月) *今月は第四月曜日開催

*イメージ

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

チェダーチーズ スモークパプリカの香り

爽やかな酸味とコクのチェダーチーズに薫香がやさしく重なり、シンプルながら奥行きのある風味。各種ワインとの相性も抜群です。

ズッキーニと ベーコンのディップ

山形県産のみずみずしいズッキーニと玉ねぎの甘さ、庄内豚ベーコンのコクが凝縮。暑い日に元気になるような味わいです。



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 × アップルジンジャー ライム

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 × ズッキーニと ベーコンのディップ

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 スモークパプリカの香り

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 × 白身魚のムース ハーブオイル

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。



白身魚のムース ハーブオイル

淡泊すぎず、ほんのり甘みのあるイトヨリをメインに活かしたムース。バジルとパセリのオイルが、味の輪郭を引き締めます。

アップル ジンジャーライム

当店で手作りしているキリッとした新生姜のシロップとりんごを合わせた爽やかな一品。ライムビールが風味のアクセント。

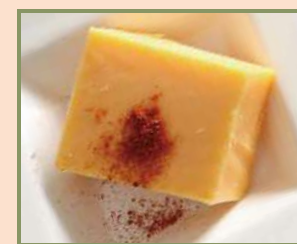
グラスフェッドホイップバター オリーブと月の雫の塩

牧草を食べて育った乳牛の口どけのよいバターに、乾燥グリーンオリーブの香りと、新潟・笹川流れ産の海塩のまろやかさが調和。

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。



×

もうひとつの美味しさ

スプレッドはお料理と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「チェダーチーズ」と「自家製スモークサーモン」。風味の調和をお楽しみください。

特別な食材 ～ 野村農園の国府なす ～

今月の特別な食材は、岐阜県高山市の野村農園から届いた「国府なす」。100年以上も前からこの地で自家採種によって受け継がれてきた、希少な飛騨・美濃伝統野菜です。農園主の野村さんは、自然の植物を活かした堆肥で土づくりを行い、手間を惜しまない熱心な姿勢で、生命力あふれる瑞々しい野菜を育てています。シェフが、野村農園の野菜の美味しさをぜひ多くの方に知っていただきたいと、この伝統野菜を今月のスープに取り入れました。灰汁が少なく甘みがある果肉はスープにやさしく溶け込み、自然の息吹を感じる味わい。受け継がれてきた伝統と生産者の想いが詰まった一杯を、お楽しみください。

