

2026 January

Published by FtM Editorial Team
1-4-4 Tokiwa, Koto-ku, Tokyo
<https://farm-to-me.com>

Farm to Me JOURNAL



Online Shop



レストラン予約



Instagram

Farm to Meの楽しみ方

食事の楽しみを広げる 特製ドリンク&デザート

Farm to Meレストランのお料理はコース仕立てになっており、品数の多さと一皿ごとに異なる多様な味わいをお楽しみいただけます。この魅力をさらに広げるために、当店ではお飲み物やデザートと一緒に楽しむスタイルを提案しています。料理やパンとの相性を考えたドリンク、そして素材の持ち味を活かしたデザートを組み合わせることで、味わいの新たな調和をお楽しみいただけます。

お飲み物の中でまずご紹介したいのが、沖縄ティーファクトリーの内田智子氏が監修した紅茶です。内田氏は世界的に活動するティーブレンダーで、実際に当店の料理とパンを試食した上で、最も調和する「サンセット」というブレンドティーを選定してくださいました。この紅茶は沖縄産とセイロン産の茶葉を合わせたもので、香りが穏やかな点が特徴です。野菜やフルーツ、パンの小麦が持つ本来の風味を引き立ってくれるので、素材の持ち味をよりお楽しみいただけます。

次におすすめするのは、種子島の自社農園のさとうきび酢を使用したヴィネガードリンクです。「さとうきび酢スパークリング」と「さとうきび酢のミントスカッシュ」の2



ティーブレンダー厳選紅茶



もう一つのお楽しみ



黒糖クラフトコーラ



さとうきび酢のヴィネガードリンク

左) 食事にオールマイティに合う「サンセット」。ベーカリーでは当店のパンに合うそのほかの紅茶も販売。 右) 当店運営は大東製糖。ホットの紅茶やコーヒーには、砂糖の違いをお楽しみいただける4種のシュガーポットもご提供。



1~2月 平日限定
特別ランチ
デザート

※イメージ

1~2月の平日ランチ限定の特別デザートは「ランチコース」「ランチフルコース」でお楽しみいただけます。写真的のケーキ3種は下段左より「ミント風味のホワイトショコムース」、種子島で自ら育てたさとうきびの黒蜜を添えた「ブリオッシュプリン」、自家熟成の「安納いもケーキ」。 ※仕入れ状況により内容が変わる場合がございます。

種類をご用意しています。さとうきび酢はまろやかな酸味が特徴で、食欲を増進させる働きもあるとされるため、食事の始まりや食中のお飲み物にぴったりです。

また、当店を運営する大東製糖の加工黒糖を使用した「黒糖クラフトコーラ」も人気です。こちらは炭酸水とコーラの素を別々にお持ちしますので、ご自身で好みの濃さに調整してお召し上がりいただけます。12種類のスパイスによる複雑な香りと、加工黒糖ならではの厚みのある穏やかな甘みが、食欲を刺激します。

当店のデザートは、目にも楽しいアシェットデセール(皿盛りデザート)スタイルです。生産者との「想いの循環」などの理念を大切にし、提携農家から届く旬の果物や、種子島で自家熟成させた安納いもなど、手塩にかけた食材を使用しています。より多くの方に当店のデザートを体験していただきたく、1~2月のランチは平日限定で、多様な味わいを一度に楽しむいただけるお得な盛り合わせをご用意しております。

お料理にこれらのお飲み物やデザートを添え、それぞれの味わいが持つ背景や相性を感じながら、ゆっくりとしたひとときをお過ごしください。

ベーカリー便り

バレンタインにもぴったりなパンが登場

ベーカリーでは1月下旬より、良質なクーベルチュールチョコレートを贅沢に使用した、バレンタインにもぴったりなパンが登場します。注目は、当店の一番人気・大麦高加水パンのショコラ味(写真上)。ふわふわもちもちとした生地の食感に寄り添うのは、カカオの繊細な甘みと、奥深いビターな余韻です。そのままでも十分な満足感がありますが、ホイップクリームやフレッシュなフルーツを添えれば、デザートのようにもお楽しみいただけます。このほかにも、チョコレートの魅力を引き出した多彩なラインナップをご用意いたします。大切な方への贈り物に、あるいはご自身へのご褒美にいかがですか？



※イメージ

Pick Up Item

新感覚の特製スイートドレッシング

種子島にある自社農園で熟成させた安納いもと、栽培から手掛けたさとうきび酢を活かした「デザートのような 安納いもドレッシング」です。レストランのサラダで提供しているほか、1階グロッサリーコーナーで販売。熟成安納いもを低温で加熱し甘みを引き出してから、香ばしく焼き上げてペーストに。これにさとうきび酢とオレンジ果汁を合わせ、甘みと酸味のバランスがとれた甘く爽やかな風味に仕上げました。蒸し鶏やカルパッチャなど多くのお料理に合うので、ぜひお試しください。



毎月第三月曜日 お得な「パンの日」

今月の「パンの日」は、海外の酒類コンペで金賞を受賞した自家製ラム酒と黒糖で漬けた「ラムレーズン」を2個300円(税抜)でご提供します。黒糖のコクとラム酒のさとうきびの青い香りが魅力。税込み1,500円以上ご購入の方には、レストランのクーポン券を進呈。



【開催日】1月19日(月)

左) ボディがありつつも甘さ穏やかで、スパイスの香り立ちが新鮮。 右) 左は柑橘のほろ苦さがアクセントの「さとうきび酢スパークリング」、右は特製さとうきび蜜で甘みづけした爽やかな「さとうきび酢のミントスカッシュ」。

新年のお集りや歓送迎会に おすすめプラン

お得! メイン料理の変更も可能

【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)

料理例

- ベーカリーより焼きたてのキーブレッド5種 ※おかわり自由
(バゲット、カンパニュ、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
- シャルキュトリリー3種盛り合わせ(自家製パテ・ド・カンパニュ等)
- 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。

2名様につきフルボトル1本付き

【ディナー限定】スパークリングワインプラン

お一人様 ¥5,000(税込¥5,500)

お料理7品に、2名様につきボトルワインが1本ついた大変お得なプランです。ソムリエが厳選したスパークリングワイン、白ワイン、赤ワイン計10種類のなかから、お好みの1本をお選びください。

料理例

- ベーカリーより焼きたてのキーブレッド5種 ※おかわり自由
(バゲット、カンパニュ、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 ●季節のスープ ●産地直送旬菜サラダ
 - 5品から選べるお料理3品 ●フルボトルワイン



今月のスプレッド



シチリア産有機オリーブオイル



サーモンマリネ
『グラバラックス』
自家製スモークサーモンを、
ディルなどと漬けた北欧ス
タイルのマリネ。サーモン
と一緒にライブレッド
に合わせるのがおすすめ。
自家製塩レモン



ブリオッシュ × 山形産すりおろし
ラ・フランス



カンパニュ × サーモンマリネ
『グラバラックス』



ライブレッド(粗びき) × サーモンマリネ『グラバラックス』、
サーモンマリネと自家製塩レモン



大麦高加水パン × カリフラワーピュレ

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。

山形産すりおろし
ラ・フランス
芳醇な香りと甘さのラ・
フランスを、当店特製の
「てんさいのお砂糖」で
漬けた北欧スタイルのマリネ。サーモン
と一緒にライブレッド
に合わせるのがおすすめ。
自家製塩レモン

バターと
九十九里のカレー塩
ぐちどけの良いバターに、
カレーパウダーと合わせた
九十九里浜の海塩をトッピ
ング。塩のしゃりっとした
歯ざわりもアクセント。

おすすめの組み合わせをご紹介。自分好みもお試しください。

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お召し
上がりいただくのもおすすめ。一
押しは「カリフラワーピュレ」と「バ
ターと九十九里のカレー塩」。風
味の調和をお楽しみください。

特別な食材 ~野村農園の高山ポアロ~

今月の特別な食材は、飛騨高山の野村農園からいただいた高山ポアロ(ポワロー・西洋ねぎ)です。ポワローの国内栽培は珍しく、一般的なねぎに比べてとても太くて肉厚です。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、生命力あふれる野菜を育てています。シェフが、同農園の野菜の美味しさを多くの方に知っていただきたいと、今月のスープに取り入れました。通常は白い部分を料理に使いますが、野村農園のポワローは刺激味がなく、緑色の部分まで美味しいいただけます。生産者の想いとともに、自然の甘みと旨みがやさしく溶け込んだ一杯を、お楽しみください。

