

Farm to Me  
JOURNAL

Online Shop



レストラン予約



Instagram

ベーカリー便り

手土産に、ご褒美に  
特製チョコレートブレッド

立春を迎えたとはいえ寒さが続くこの季節は、温かいお飲み物とともに、濃厚で芳醇なチョコレートの味わいが恋しくなるものです。ベーカリーではカカオの豊かな風味を活かした特製のチョコレートブレッドをご用意しています。大切な方への手土産や、自分へのご褒美にもぴったりのラインナップです。

まずご紹介するのは、ベーカリーを代表する「大麦高加水パン」のショコラです。一般的なパンの加水率が約70%であるのに対し、このパンは123%と多くの水分を含んでいます。独自の焙煎大麦粉と湯種を併用することで、生地の中にたっぷりと水分を保持させ、瑞々しくもちもちとした食感に仕上げました。

この生地には、コク深いクーベルチュールチョコレートのフレークと、ペルー産のブラックココアパウダーを練り込んでいます。ブラックココアの香ばしくほろ苦い生地の中で、チョコレートのフレークが口内の熱でゆっくりと溶け出すとき、芳醇な香りと甘みが鮮やかに立ち上がります。その味わいの変化が、高加水生地特有のしっとりとしたテクスチャーと一体となり、心地よいハーモニーを奏でます。



大麦高加水パン ショコラ

左) チョコレートブレッドのなかでも一番人気。上記二次元コードのオンラインショップでも販売。 右) ふんだんに用いたローズアーモンド、くるみ、カシューナッツとチョコレートとの香ばしさ。



チョコナッツデニッシュ



ティーブレンダー厳選「オールドアッサム」



いちごチョコムースデニッシュ

左) チョコレートブレッドとのマリアージュを楽しめる紅茶「オールドアッサム」。ティーブレンダーの内田智子氏が当店のパンのためにセレクト。 右) バターが豊かに香るデニッシュに、コクのあるアーモンド生地となめらかなチョコムース、甘酸っぱいいちごを重ねたフレッシュ感のある一品。

「ショコラ・カンパーニュ」は、素材の背景まで大切に作り上げた一品です。複数の国産小麦粉に、自家製のルパン種とサワー種の二つの発酵種を組み合わせた生地を使用しています。ここに、チョコレートと、種子島の自社農園のさとうきびから造られたラム酒・ARCABUZ(アーキバス)に漬け込んだドライいちごを混ぜ込みました。世界的な賞を受賞したこのラム酒は、新鮮なさとうきびの青々とした力強い香りが特徴です。ラム酒がしみ込んだいちごの爽やかさと、生地が持つマイルドな酸味、そしてチョコレートの甘さとのコントラストが魅力です。

さらに「いちごチョコムースデニッシュ」や「チョコナッツデニッシュ」なども、期間限定で店頭に並びます。これらのパンをより深く味わっていただくために、世界的に活躍するティーブレンダーの内田智子氏がセレクトした紅茶「オールドアッサム」との組み合わせをおすすめしています。さつまいもや栗を連想させる甘く香ばしいモルティーな香りが、カカオの風味や油脂分と調和し、より豊かに風味を引き立てます。ベーカリーで取り扱っていますので、ぜひ一緒にお買い求めください。



パン・オ・ショコラ



ショコラ・カンパーニュ

左) バターたっぷりのクロワッサン生地にフランス産のバトンチョコレートを2本入れた、フランスの定番パン。 右) ドライいちごのラム酒漬けのさわやかさが、生地の酸味や芳醇なチョコレートと調和。

レストラン便り

バレンタインにもぴったり  
2つの期間限定サービス

レストランでは、バレンタインシーズンにぴったりな2つのサービスをご用意しています。ひとつめは2月13日(金)・14日(土)限定「バレンタインディナーコース(要予約)」。乾杯ドリンク付き全9皿で¥8,000(税込)と、初めての記念日でも選びやすい特別なコースです。コースの最後にはシェフのスペシャルティである温かいミルフィーユと、特製テリーヌショコラという2種類のデザートをお楽しみいただけます。詳細なリーフレットをご希望の方は、スタッフまでお知らせください。ふたつめは、平日限定ランチデザートです。2月末まで、多様な味わいを楽しめるお得な盛り合わせスタイルでご提供。「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。

平日ランチ  
特別デザート

2月末迄



2月13日・14日

バレンタイン ディナーコース

## Pick Up Item

## 種子島の農園で、さとうきび収穫が最盛期

種子島にある自社農園では、さとうきびを栽培しています。今期は台風の影響も少なく、例年よりも糖度の高いさとうきびに育ちました。種子島のスタッフは、ただいま収穫に大忙し。刈り取ったら蓄えているショ糖が減らないうちにすぐに搾汁し、お酢や蜜、ラム酒に加工します。1階ベーカリーで販売していますので、自然の恵みをどうぞお試しください。



## 毎月第三月曜日 お得な「パンの日」

今月の「パンの日」も、チョコレートをフィーチャー。ふんわりシルキーな口当たりの食パン生地には、2種類のココアとチョコチップを混ぜ込んだ芳醇な「ショコラブレッド」を500円(税抜)でご提供します。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】2月16日(月)





## お集まりや歓送迎会に 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「佐賀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。

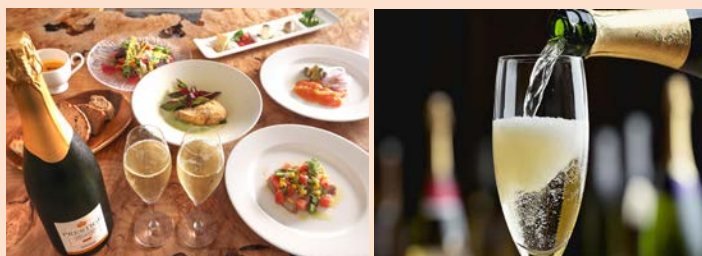
#### 料理例

●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 ●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

・ご利用は2名様から承ります。3名様でのご利用の場合は、グラスワイン1杯ずつとボトル1本付になります。



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

### 自家製ヨーグルト ライムの香り

店内で作っているので、フレッシュな酸味と爽やかな香りが際立ち、食欲を刺激します。ライムピールの香りがアクセント。

### いちごいちえ 一苺一笑さんの いちごジャム

華やかな香りと後味のよい甘酸っぱさが魅力。東北のいちごの名産地・宮城県山元町の農家さんがつくる旬の恵みを活かした一品。

### 庄内ポークの リエット

脂の甘さと軽やかな肉食感。白ワインで庄内ポークを煮込んでほぐし、煮汁や脂と練り合わせます。ローズマリーの香りを添えて。

### グラスフェッドバターと トリュフ塩

牧草で育った乳牛の口どけのよいバターに、トリュフ香る九十九里浜の海塩をトッピング。塩のしゃりとした歯ざわりも楽しい。

### わんぱく卵の タルタルソース

旬の野菜やミネラル豊富な月山の伏流水を与え、自然本来の力で育てた鶏の卵をシンプルに調理。食材の持ち味をお楽しみください。

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でお召し上がりいただくのもおすすめ。一押しは「自家製ヨーグルトと「いちごジャム」。風味の調和をお楽しみください。

バゲット

×

グラスフェッドバターとトリュフ塩、  
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

×

一苺一笑さんの  
いちごジャム



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

×

庄内ポークのリエット



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)

×

自家製ヨーグルト  
ライムの香り



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ジュは当店のウリ。

大麦高加水パン

×

わんぱく卵の  
タルタルソース



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。

## 特別な食材 ～ 熊本より前田農園の塩トマト ～

熊本県八代市の前田農園からいただいた塩トマトです。八代地域(八代市、氷川町、宇城市)の干拓地で栽培される塩トマトは、八代海沿岸の塩分・ミネラル豊富な干拓地で栽培され、水分を抑えて育てられるため濃厚な味わい。糖度8度以上の果物並みの甘さと、旨味が特徴です。食味のよさと希少性から、贈答にも利用されます。シェフが同農園のトマトの美味しさを多くの方に知っていただきたいと、今月のランチの選べる一皿に取り入れました。一般的なトマトとは異なる新たな食体験をお楽しみください。



塩トマトと飛騨ポワロ、  
ツブ貝のマスタード風味