

Farm to Me
JOURNAL

Online Shop



レストラン予約



Instagram

Farm to Me 便り

Farm to Me サークル
4月からはじまります

Farm to Meが大切にしてきたのは、食を通じた循環です。種子島の土から育つさとうきび、農家さんの手から届く野菜、そしてそれらを受け取り、味わい、また足を運んでくださるお客様。その一つひとつのつながりが、私たちの事業の根幹を支えています。

この春、そのつながりをより豊かに育てていくための新しい仕組みを始めます。名前は「Farm to Me サークル」。来店を重ねるほどに、Farm to Meとの関わりが深まっていく、会員制のメンバーシッププログラムです。

ポイントではなく、関係を積み重ねる

Farm to Me サークルは、来店たびにポイントが貯まる仕組みです。ベーカリーでもレストランでも、500円のご利用ごとに1ポイントが加算されます。LINEよりご参加いただけます。ポイントが積み重なるほどに、Farm to Meとの関わりが少しずつ広がっていきます。ランクが上がれば、より充実したクーポンや特典もご案内できるようになります。でも私たちがお届けしたいのは、割引以上の何か。「この場所でしか体験できないこと」が増えていく、そんな関係です。



みんなで集合写真

左) Farm to Meを支える温かなスタッフチーム、笑顔でお客様をお迎えします。右) Farm to Me サークル会員登録はこちらから。来店ごとにポイントが貯まり、特別なイベントにもご参加することができます。

LINE 会員登録



お得な情報をお届けします
ぜひご登録ください



ご好評いただいた親子パン教室



体験したお客さまの様子



店長の藤枝さん

左)「上手にできたね!」親子で過ごすパン作りの温かいひととき。Farm to Me サークルの特別イベントです。右)パンへの深い愛情と豊富な知識を持つ店長の藤枝が、製法から素材まで詳しくご案内します。

会員だからこそ、出会える時間がある

Farm to Me サークルでは、会員の皆さまに向けた特別なイベントを定期的に開催していきます。6月以降の開催を予定しています。

レストランを貸し切りにして開くディナービュッフェ。いつもの空間が、その夜だけ特別な舞台になります。世界的なティーブレンダーである内田智子さんを迎えた紅茶の講義。親子パン教室、種子島から届いた安納いもを使った焼き芋フェアなど、季節ならではの体験も予定しています。こうしたイベントは、会員の皆さまに優先してご案内します。人気のイベントほど、早めにご連絡できる。それが、サークル会員でいてくださることへの私たちからの返礼です。

一期一会を、長いご縁に

Farm to Meを初めてお訪ねいただいた日のことを、私たちはいつも大切に思っています。一期一会の出会いを、時間をかけて深めていきたい。その思いが、このプログラムの出発点です。来店を重ねるごとに、Farm to Meという場所があなたの日常により自然に溶け込んでいく。そういう関係を、皆さまと育てていきたいと考えています。ご登録はLINEから。詳細はベーカリー・レストランのスタッフまでお声がけください。

Farm to Me サークルで、皆さまとお会いできることを楽しみにしています。



イベントの様子



おすすめの紅茶

左) Farm to Meが参加するイベントでの一コマ。お客様が真剣にパンを選ぶ姿に、私たちが心も温まります。右) 厳選茶葉から丁寧に淹れた一杯の紅茶。パンの美味しさを引き立てる、豊かな香りと深い味わいをお楽しみください。

レストラン便り

好評のオードブルセット
通年予約スタート

昨年のクリスマス期間にご好評をいただいたオードブルセットが、この春より通年のご予約メニューとして加わりました。米沢牛100%ハンバーグ、佐賀牛のローストビーフ、チーズやシャルキュトリーの盛り合わせ、季節の野菜や魚介を使った冷菜・温菜など、約4名さま分のセットを10,000円(税抜)でご用意します。仕入れや季節によって構成が変わるのも、このセットならではの楽しみです。パンをご希望の場合は、プラス2,000円(税抜)でお料理に寄り添うキープレッドをお付けします。歓送迎会やご自宅での食卓に集まりに、レストランの味をそのままお届けします。ご予約はお渡し日の1週間前までに、公式HPのお問い合わせフォームよりどうぞ。お渡し時間は15:00~20:00(日曜は15:00~18:00)の間でご相談ください。



Farm to Me オードブルセット

ベーカリー便り

もちもちの生地に、手炊きの小倉あん

Farm to Meで長く親しまれている高加水パンの生地に、店内で丁寧に焼き上げた小倉あんを包みました。発売から1年で、気づけば当店の看板商品のひとつになっています。あんこは2階のスイーツキッチンで手炊き。北海道産の厳選小豆に、「てんさいのお砂糖」を合わせた、砂糖屋ならではの餡子です。甘さを抑え、小豆そのものの旨みを引き出しました。和菓子屋でさえ自家製餡を手放しつつある時代に、私たちがこだわり続ける理由がここにあります。もちりした生地と、やさしい甘みのあんこ。パンのような、お饅頭のような、どこにも分類できないのに、なぜかまた手が伸びる一品です。



毎月第三月曜日 お得な「パンの日」

今月のパンの日は、CARA AURELIA時代から愛され続ける看板商品「フロマージュ」を特別価格320円(税抜)でご用意します。自社製黒蜜を練り込んだブラン生地に、グリユイエール、ゴーダ、モッツァレラ、パルメザン、チーズフォンデュソースの5種を重ねた、深みのある味わいです。

【開催日】4月20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、ライブレッド)
- 今月のおすすめスプレッド ●季節野菜のクリームスープ
- 農家さんより届いた新鮮野菜のサラダ
- 自家製パテ、育風堂さんのハムと3種チーズの盛り合わせ
- メカジキのハーブソテーと赤海老 アサリのトマトソース
- 庄内ポークのロースト ジャがいものピュレ、マスタード風味
- 本日のおまかせデザートとカフェ
- 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、ライブレッド)
- 今月のおすすめスプレッド ●季節のスープ
- 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

さとうきび蜜と クリームチーズ

種子島産さとうきびから生まれる濃厚な蜜を、クリームチーズと合わせました。コクのある甘みとミルクィな口どけが溶け合う、やさしい組み合わせです。

熊本 中川さんより 《はるか》の マーマレード

熊本の中川さんが育てた黄色いみかん「はるか」のマーマレード。華やかな香りとやさしい甘さがパンの風味を引き立てます。

白インゲン豆と 育風堂さんのサラミ

ローズマリー風味の白インゲン豆に、群馬・育風堂さんの旨みの濃いサラミを合わせました。素材同士の個性が重なる一品です。

グラスフェッドバターと 九十九里のゆず塩

牧草だけで育てた乳牛のバターに、九十九里の塩にゆずのフレーバーをプラスしたゆず塩をのせて。シンプルながら、素材の力が際立ちます。

新じゃがとサワークリームの ポテトサラダ

水分豊かでやわらかな新じゃがを、サワークリームで仕上げました。マヨネーズとは異なる爽やかな酸味が、ライブレッドとよく合います。

おすすめのご紹介。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。パンを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。

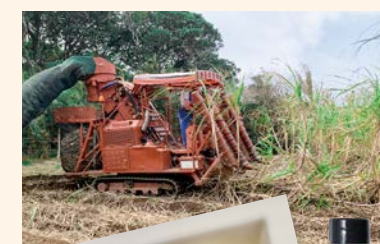


もうひとつの美味しさ

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「グラスフェッドバター」と「ポテトサラダ」。風味の調和をお楽しみください。

特別な食材 ～さとうきび蜜 Sirop de Canne～

今月のクリームチーズと一緒にスプレッドに使用しているのは、種子島の自社農園で育てたさとうきびから作る「さとうきび蜜」です。糖度18度(一般的な14度を大きく上回ります)のさとうきびを収穫後、一本ずつ人の手で選別し、搾汁したものを余分なものを一切加えずに煮詰めました。黒糖とは異なる、メープルシロップのような澄んだ甘みと、苦味のないやさしいコクが特徴です。土地の光と時間をそのまま封じ込めた、私たちの原点ともいえる味わいを、1階ベーカリーでお求めいただけます。



さとうきび蜜と
クリームチーズ

バゲット × グラスフェッドバターと 九十九里のゆず塩

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 × 熊本 中川さんより 《はるか》のマーマレード

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やさしさ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 × 白インゲン豆と 育風堂さんのサラミ

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。当店でつくったルパン種とサワー種の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) × 新じゃがとサワークリームの ポテトサラダ

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 × さとうきび蜜と クリームチーズ

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。食べやすく栄養価が高い。当店を代表するパンの1つ。