

Farm to Me JOURNAL



Online Shop



レストラン予約



Instagram

屋上から、夏がはじまる

Farm to Me屋上菜園 夏の自由研究プロジェクト

畑から食卓まで、食べものの旅をまるごと感じる。それが、Farm to Meが大切にしてきた考え方です。今年の夏は、そのコンセプトをそのまま体験できる特別なイベントをご用意しました。舞台は、レストランの屋上菜園です。

— 種をまくのは、みなさん自身です —

7月18日(土)、参加者全員でラディッシュの種を屋上の菜園にまきます。そこからおよそ1か月間、みんなで大切に育て、8月22日(土)、いよいよ収穫の日を迎えます。自分たちの手でまいた種が、食卓に並ぶ野菜へと育った瞬間の感動は、きっと忘れられない夏の記憶になるはず。成長の様子は、会員専用LINEにて随時お届けします。芽が出て、葉が広がり、まるまるとしたラディッシュへと変わっていく様子を、ぜひお楽しみください。
※収穫日は生育状況によって延期する場合があります。

— 土にも、循環があります —

今回の菜園では、土にもひと工夫があります。レストランの厨房で出た野菜のくずや皮などを集めて作ったコンポスト(堆肥)を、栽培用の土に混ぜて使用します。お客さまに召し上がっていただいた野菜の「その先」が、ふかふかの土となって新しい命を育てる栄養に生まれ変わる——捨てられるはずだったものが、もう一度おいしい野菜になって食卓へ戻ってくる。そんな小さな循環を、参加者のみなさんと一緒に体感できる菜園です。



毎日の水やりが、収穫の喜びになる。



Farm to Me屋上テラス

— ふらっと立ち寄る夏に —

種まきから収穫までの期間、レストランの営業日には屋上を自由に開放しています。水やりをしに来てもよし、観察日記に成長の記録をつけに来てもよし。お食事やお茶のついでに、ちょっと屋上へ上がってみる——そんな小さな習慣が、この夏の密かな楽しみになれば嬉しいです。

— お子さまと、一緒に —

夏休み中の開催ということで、お子さまのご参加を大歓迎します。参加者には「観察日記」をご用意しますので、夏休みの自由研究としてもご活用ください。「どうして植物は育つの?」「野菜ってどこからくるの?」——そんな素朴な疑問から、食べることへの興味や、自然への小さな気づきが生まれるきっかけになれば、こんなに嬉しいことはありません。難しく考えなくて大丈夫。「おいしかった!」「また育てたい!」、その気持ちが、食と地球を大切に第一歩です。収穫したラディッシュは、当日その場でご試食いただく予定です。

~ イベント概要 ~

● スケジュール

種まき: 7月18日(土) 収穫: 8月22日(土)
栽培品目: ラディッシュ(二十日大根)

● 対象: LINE会員を対象に先着約30組(お子さまのご参加歓迎)

※上位ランク会員の方から優先してご案内いたします。
※当日は手袋・エプロン・筆記用具をご持参ください。
雨天時: 荒天の場合は順延。当日7時に会員LINEにてお知らせします。

さあ、この夏は屋上から始めましょう。土に触れ、野菜を育て、みんなで食べる——特別な夏を、ぜひ一緒に。

Pick Up Item

新生姜シロップ 今年も届きました

毎年ご好評をいただいている新生姜シロップが、今年も登場しました。使用するのは、高知県四万十市・山崎生姜農園さんの採れたて新生姜。産地ならではの瑞々しさと、爽やかな香りがそのまま閉じ込められた一本です。そのままヨーグルトにかけても、炭酸で割っても。炭酸割りはシロップ1に対して炭酸3が、風味のバランスがよくおすすめです。今年は夏季限定でECでもご購入いただけます。どうぞお早めに。



新生姜シロップのラムジンジャー



夏限定ギフトセット



四万十市より届いた新生姜

ベーカリー便り

夏のパンが、並びはじめました

昨年ご好評をいただいた夏限定パンが、今年も6月4日よりスタートします。レモン、ジンジャー、枝豆、パイナップル、マンゴーなど、夏の素材を活かした約10種類が揃います。8月末頃までの期間限定です。ベーカリーに並ぶ季節のラインナップを、どうぞお楽しみください。



夏パンに使用しているフルーツたち



夏パンの大集合

毎月第三月曜日 お得な「パンの日」

今月のパンの日は、夏パンの中から『高加水パン パイン&マンゴー』を80個ご用意します。もちもちとした高加水生地に、パインとマンゴーの甘やかな風味が溶け込んだ、夏らしい一本です。パンの日特別価格の320円(税抜)でお求めいただけます。数に限りがございますので、どうぞお早めに。

【開催日】6月15日(月)



お集まりや歓送迎会に おすすめプラン

旬のおいしさをお楽しみください

Chef's Recommended Dinner

お一人様 ¥7,273 (税込 ¥8,000)

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
- 自家製スモークサーモンとフランス産キャビア 最上鶏とフォアグラのバロティーヌ
- 函館川村さんより大穴子のフリット スパイス風味
- 北海道より黒ソイと北海ホタテのポワレ ヴェルモットクリームソース
- 中山牧場より佐賀牛のポワレ 自社農園安納いもの塩釜焼き
- 本日のおまかせデザートとカフェ

料理とパンのマリアージュをお楽しみください

Dinner Full Course

お一人様 ¥5,910 (税込 ¥6,500)

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
- 自家製スモークサーモンとパテドカンパーニュ、井上農場さんのジューシー小松菜盛り合わせ
- 函館より大穴子のフリットと北海ホタテのポワレ スパイス風味
- 三井農場さんより庄内鴨のローストとプロシエット 種子島より安納いもの塩釜焼き マスタードソース
- 本日のおまかせデザートとカフェ



今月のスプレッド



桑高さんのとうもろこしと クリームチーズ

静岡・桑高農園さんの甘みあふれるとうもろこしを、クリームチーズと合わせて。みずみずしい甘さとミルクィなコクが重なる、シェフおすすめの組み合わせです。



シチリア産 有機オリーブオイル

りんごとてんさいのお砂糖 のジャムアップルミント添え

米沢産りんごを、Farm to Me特製てんさいのお砂糖でジャムに。上品な甘さの中に、飛騨・野村農園さんのフレッシュなミントが爽やかに香ります。

バゲット × グラスフェッドバターと 九十九里の塩の燻製



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 × りんごとてんさいのお砂糖 のジャムアップルミント添え



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とっとり食感。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 × 柔らかい真鯛の 中骨 135℃



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) × 桑高さんのとうもろこしと クリームチーズ



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 × 種子島より安納いもと ココナッツのフムス



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。

柔らかい真鯛の 中骨 135℃

マリネし燻製にした真鯛の中骨を、低温でじっくりと。骨まで柔らかく仕上げた滋味深い一品に、セージ、オレガノのハーブマヨネーズを添えて。

グラスフェッドバターと 九十九里の塩の燻製

牧草で育った乳牛のバターに、自家製燻製にした九十九里の塩をのせて。燻しの香りがバターのコクを一層引き立てます。

種子島より安納いもと ココナッツのフムス

種子島の契約農家から届く安納いものピュレに、ココナッツミルクを合わせた、やさしい甘みのフムスです。南国の素材同士が溶け合う、Farm to Meならではの一品。

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「オレガノのマヨネーズ」と「最上鶏の香草チーズパン粉揚げ」。風味の調和をお楽しみください。

特別な食材 ~クルックフィールズさんの有機野菜~

今月のサラダには、千葉県木更津のクルックフィールズさんのオーガニック野菜を使用しています。自然の循環を大切にされた農場で丁寧に育てられた野菜は、土の力をそのまま感じさせる、滋味深い味わいです。Farm to Meが大切にしている「生産者とのつながり」を、一皿の中でお楽しみください。



クルックフィールズさんから
お野菜が届きました。