

# Farm to Me JOURNAL



Online Shop



レストラン予約



Instagram

レストラン便り

## 夏の夜は、Farm to Me のディナーへ

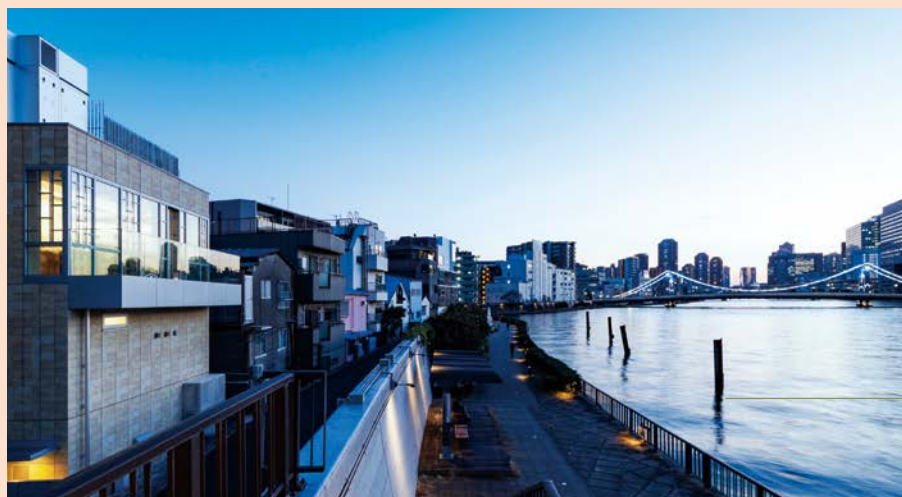
夏至を過ぎてもなお、7月の夕暮れはゆっくりと訪れます。日中の熱気がやわらぎはじめる夕方、Farm to Meでは屋上でのお飲み物からディナーをスタートされることをお勧めしています。眼下に流れる隅田川を眺めながら、川面を渡るひんやりとした風を感じながら、まず一杯。種子島産さとうきびから造った自社ラム酒・ARCABUZを使ったモヒートやさとうきび酢のミントスカッシュなど、Farm to Meらしい一杯で夜のはじまりを彩ってください。この特別なひとときが、これからのディナーをより豊かなものにしてくれるはずです。

### — シェフおまかせフルコース 7,273円(税抜)—

山村シェフがその日の最良の食材を選び、組み立てるおまかせのコースです。一例として、飛騨高山・野村さんのうすいえんどう豆のポタージュ、自家製スモークサーモンとフランス産キャビア、北海道より黒ソイと北海ホタテのポワレ、中山牧場より佐賀牛のポワレと自社農園安納いもの塩釜焼きなど、全国の生産者から届く旬の食材が、2皿のDishと2皿のMainを通じてテーブルに並びます。締めくくりはティーブレンダー・内田智子さんが厳選した紅茶、またはコーヒーとともに。その日だけのシェフの世界を、まるごとお楽しみください。



山村シェフのおまかせフルコース ~旬の食材で、毎日違う一皿を~



Farm to Meから見える隅田川の景色



函館より大穴子のフリット



カサゴのフリットサフラン風味のじゃがいものピューレ

### — ディナーフルコース 5,910円(税抜)—

料理とパンのマリアージュを存分に楽しんでいただける、Farm to Meを代表する人気のコースです。当店を代表する5種のパンをおかわり自由でお楽しみいただきながら、6種のスプレッド&オイル、スープ、そして1皿のDishと2皿のMainをお楽しみいただけます。一例として、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タなど、生産者との直接のつながりから生まれた一皿が並びます。デザートと選べるドリンクまで含んだ、充実の内容です。

### — スパークリングワインコース 5,000円(税抜)—

2名様につきスパークリングワイン1本が付くお得なコースもご用意しています。乾杯からデザートまで、泡とともに夜を楽しみたい方にぴったりです。詳細はスタッフまでお気軽にお尋ねください。

### — 会議室ディナープラン —

Farm to Meの2階には、最大8名様が使えらる会議室がございます。仕事帰りに、あるいは大切なミーティングの場として、最大2時間までご利用いただいた後、そのままディナーへ

— そんな特別なプランをご用意しています。会議室のご利用料は無料。

ディナーはシェフおまかせフルコースに限らせていただきますが、仕事の充実感とともに味わうシェフの料理は、ひときわ格別なはず。ご利用はご予約にて承ります。夏の夜を、少し特別に過ごしてみませんか。屋上の風と、旬の料理と、グラスの向こうの隅田川。Farm to Meで、そんな夜をご一緒できることを楽しみにしています。



スパークリングワインプラン



Farm to Me 2階 会議室

## Farm to Meの楽しみ方

### 屋上菜園とコンポスト

先月号でご紹介した屋上菜園プロジェクト。7月18日(土)の種まきに向けて、着々と準備が進んでいます。参加者の皆さんと一緒にラディッシュを育て、8月22日(土)の収穫までの約1か月間、屋上で小さな農体験をお楽しみいただく予定です。この菜園の土づくりを支えているのが、屋上に設置したコンポスト(堆肥化容器)です。ベーカリーで出たパンの切れ端や、厨房の野菜くずなどを毎日少しずつ入れ、時間をかけて堆肥に変えています。捨てられるはずだったものが土の栄養となり、新しい野菜を育てる—Farm to Meが大切にしている循環が、この小さな容器の中でも静かに続いています。屋上にお越しの際は、ぜひ覗いてみてください。



屋上菜園で育ててるミント



屋上菜園の様子

## ベーカリー便り

### 生ドーナツ、新定番になりました

ベースはブリオッシュ生地。そこに、契約農家から仕入れた安納いものを丁寧に焼き芋にしてペースト状にしたものを練り込んでいます。仕上げにまぶしたのは、当社の素焚糖。やさしい甘さとくちけの良さが一体となった、Farm to Meらしい一品です。ぜひ焼きたてのうちにお召し上がりください。



### 毎月第三月曜日 お得な「パンの日」

今月のパンの日は、7月13日(月)。新定番として登場した生ドーナツを、4個セット700円(税抜)の特別価格でご用意します。ベーカリーでお気に入りの一つになった方も、まだお試してない方も、ぜひこの機会にどうぞ。数に限りがございますので、お早めにお越しください。

【開催日】7月13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ブレッド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パロティエヌ
- 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ブレッド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ュット 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



シチリア産 有機オリーブオイル

### FtMラムレーズンと カマンベール

自社農園のさとうきびから生まれたラム酒で漬けたラムレーズンを、カマンベールと合わせて。ベーカリーでも販売しています。

### 5種のミックスジャム (りんご、洋梨、桃、はるか、木苺)

自社のお砂糖を使って丁寧に仕上げたジャム。はるかはマーレードに、木苺はビュレを使用した、華やかな一品です。

### 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、ゆずの香りを纏わせた九十九里の塩をのせて。シンプルながら、素材の力が際立ちます。

### 自家製ハムと アリッサマヨネーズ

庄内豚の肩で仕込んだ自家製ハムに、チュニジア生まれのスパイス・アリッサをきかせたマヨネーズを添えて。

### パンとトマトの ＜サルモレホ＞

トマトを皮ごと使い、パンとニンニクで濃度をつけたスペイン生まれの冷たいスープ仕立て。自社のさとうきび酢が隠し味です。隣の自家製ハムと合わせてお楽しみいただくのもおすすめです。

おすすめのお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。



### 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。はじめにパンだけ食べて、味と食感を楽しんで。



### ブリオッシュ × 5種のミックスジャム (りんご、洋梨、桃、はるか、木苺)

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 × FtMラムレーズンとカマンベール

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) × パンとトマトの＜サルモレホ＞

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 × 自家製ハムとアリッサマヨネーズ

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。



### 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「パンとトマト＜サルモレホ＞」と「自家製ハムとアリッサマヨネーズ」。風味の調和をお楽しみください。

## 特別な食材～スイートカクテルペッパー～

今月の特別な食材は、アグリニューウィンズさんのスイートカクテルペッパーです。生産量・作付面積ともに日本一を誇るピーマン栽培の技術を活かして育てられたミニパプリカで、一般的なパプリカよりもひとまわり小さく、糖度が高くてみずみずしい、まるで果物のような味わい特徴です。その甘さと色鮮やかさを活かして、今月のお料理に取り入れています。どうぞお楽しみください。



アグリニューウィンズさんのスイートカクテルペッパー