

Farm to Me JOURNAL



Online Shop



レストラン予約



Instagram

Farm to Me 便り

3周年を迎えて、 そしてこれから

2023年9月1日に清澄白河にオープンしたFarm to Meが、おかげさまで3周年を迎えます。開店当初から足を運んでくださった方、最近ご縁をいただいた方、Farm to Meサークルに登録してくださった方——すべての皆さまのご支援があってこそこの3年間でした。心より御礼申し上げます。

— 理念に立ち返って —

Farm to Meは「食の循環、想いの循環、出会いの循環」を基本理念としています。その原点は、代表・木村が種子島で感じた体験にあります。自分で育てた野菜、採った魚が食卓に並び、生産者の顔が見える暮らし。食べるものがどこから来て、誰が育てたのかが自然とわかる——そんな「TANEGASHIMA STYLE」を、都会のど真ん中で実現しようというのがFarm to Meの出発点です。

3年を振り返ると、日々の営業に追われる中で、当初思い描いていたことのすべてが実現できているわけではありません。農家さんや生産者との交流イベント、食品メーカーや食のプロフェッショナルとのコラボレーションによる商品開発、地域の方々との食文化の共有——まだ十分に形にできていないことが正直なところですが、それでも、皆さまとの日々の出会いの積み重ねが、Farm to Meという場所を育ててきてくれました。4年目は、この理念に改めて立ち返り、Farm to Meらしさをより鮮明に打ち出していきたいと考えています。



3周年特別ランチデザート～パティシエによるデザート盛り合わせ～



オープン当日のFarm to Me

— 4年目に向けて Farm to Meサークルを昨年スタート —

皆さまとのつながりがより深まってきました。このつながりを活かして、4年目は積極的にイベントを開催し、農家さんや生産者との交流の場をつくっていきます。食を通じて人と人が出会い、生産者の想いが食卓に届く瞬間を、皆さまと一緒に体験していただけるような場所でありたいと思っています。また、Farm to Meが大切にしている食文化の啓蒙という役割も、お客さまとともにさらに深めてまいります。どうぞ引き続き、Farm to Meを応援いただけますと幸いです。

— 3周年イベントのご案内 9月3日(木) —

感謝の気持ちをお伝えすべく、9月3日(木)1日限りの3周年記念イベントを開催します。

— ベーカリー:均一セール —

税抜200/300円

通常販売している商品やその日限りの限定商品を、税抜200円と300円のツープライスでご提供します。大麦高加水パン チーズ&ペッパー、安納いもパイ、くるみフランスなど、人気商品がお得な価格で並びます(一部対象外商品あり)。日頃の感謝を込めて、たくさんの商品をご用意してお待ちしています。

— レストラン:ランチ 3周年特別ランチコース —

税込3,980円

この日のランチは特別コースのみのご提供です。税抜3,618円(税込3,980円)で、シェフおまかせの料理3皿・パティシエによるデザート盛り合わせ・食前ワンドリンク付きの特別仕立て。ご予約はトレタより、11:00～・12:00～の2部制で承ります。

— レストラン:ディナー 3周年特別貸切ブッフェ —

税込6,600円

この日限りの完全貸切ブッフェを飲み放題付き税込6,600円でご用意します。18:30スタート、ドリンクラストオーダー20:30、21:00クローズ。Farm to Meサークル上位ランクの会員様から優先してご予約を承ります。

— 物販:サークルポイント還元企画 —

ポイント交換

貯まったサークルポイントを、オリジナルジュートトートバッグやさとうきび酢などのグロスサリー商品と交換いただけます。ポイントはいつでも使えるわけではありませんので、この機会をぜひご活用ください。

皆さまのお越しを、スタッフ一同心よりお待ちしております。



3周年特別ビュッフェ



Farm to Me オリジナルジュートトートバッグ

Farm to Meの楽しみ方

種まきイベント、無事開催しました

先月開催した屋上菜園プロジェクトの種まきイベントに、多くのお子さまにご参加いただきました。隅田川テラスでラディッシュの種をまき、自分だけの植木鉢に名前や絵を描いて、屋上のトレイに並べるまでの一連の体験を、皆さん真剣な表情で楽しんでくれました。

その後も、頻繁にお店に水やりに来てくださっているご家族もいっしょに、芽が出た、葉が広がったと成長と一緒に喜んでいきます。屋上では現在もラディッシュたちが元気に育っています。お食事やお茶のついでに、ぜひ屋上まで足を運んで観察してみてください。

収穫は8月22日(土)を予定しています。収穫したラディッシュは、山村シェフ考案のレシピをお渡ししますので、ぜひご自宅でお召上がりください。お子さまにとってのひと夏の思い出を、Farm to Meでつくっていただけたら、こんなに嬉しいことはありません。



家族と一緒に種まき体験



それぞれの名前を書いた鉢植え

毎月第三月曜日 お得な「パンの日」

スコーン -scone-

今月のパンの日は8月17日(月)。

Farm to Meの前身時代(CARA AURELIA)から受け継がれた、藤枝シェフのレシピによるスコーンが復活します。このスコーンが特別なのは、その食感にあります。

全粒粉と素焚糖、たっぷりのバターを配合しながらも、ふわふわしつとり流行スタイルとは一線を画した、ほろりとほどけるオールドスタイル。

噛むほどに小麦の風味がじんわりと広がる、素材本来のおいしさを楽しむ英国伝統派のスコーンです。

シンプルだからこそ、バターやジャムを添えることで自分好みに仕上げる楽しさもあります。

ラインナップは3種。素材の味わいをまっすぐ楽しめるプレーン、オレンジピールとクーベルチュールチョコを練り込んだオレンジ&チョコ、ドライマンゴーとホワイトチョコのマンゴー&ホワイトチョコ。

この3個セットを600円(税抜)でご提供します。

【開催日】8月17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



フロマーージュブランと さとうきび酢の ＜セルヴェルドカニユ＞

フレッシュチーズにさ
とうきび酢で酸味を加
え、にんにくとハーブ
を混ぜ込んだリヨン生
まれの郷土料理。



シチリア産 有機オリーブオイル

熊本より弓削瓢柑の マーマレード

中川さんが育てた弓削
瓢柑を皮ごとすべて
マーマレードに。華や
かな香りとやさしい甘
みが広がります

高知西森さんの てっぺントマトと ジェノベーゼソース

標高800mの山で無農薬
で育てられたフルーツ
マトの濃厚な甘みを、
ジェノベーゼソースと合
わせて。

グラスフェッドバターと アンチョビ

牧草で育った乳牛のバ
ターに、九十九里の塩
を使ったアンチョビを
合わせた定番の組み合
わせ。

ヒヨコ豆のフムス デュカスパイス

ヒヨコ豆とごまペース
トのフムスに、ナッツ
と香辛料を混ぜたデュ
カスパイスをのせて。

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

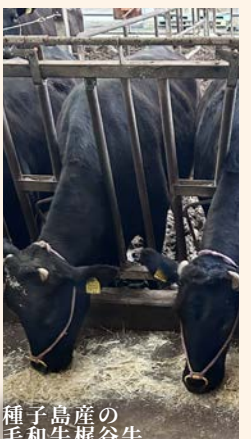
素材本来の美味しさを楽しんでいただきたいから、調理方法はシンプルに。
パンにつける前に少し味見をしてみてください。
食材の力を感じていただきたいです。



もうひとつの美味しさ
スプレッドは組み合わせてお召し上
がりいただくのもおすすめ。一押し
は「フロマーージュブラン」と「自家製
サーモンの燻製」。風味の調和をお
楽しみください。

特別な食材～梶谷牛、Farm to Meへ～

今月のシェフおまかせコースのメインに、鹿児島県・種子島産の黒毛和牛「梶谷牛(かじやぎゅう)」が登場します。
梶谷牛が特別なのは、その育ち方にあります。当社のさとうきび農園で生まれるバガス(さとうきびの繊維)を敷肥に、栄養価の高いセビ(さとうきびの葉)をエサに育った牛です。廃棄されるはずのものが命を育て、食卓へと還ってくる——Farm to Meが大切にしている循環が、種子島でかたちになっています。
赤身の凝縮した旨味としつこくない脂身が特徴で、日本各地の有名ステーキ店でも高い評価を受ける注目の銘柄です。代表・木村と生産者の旧知のご縁から実現したこの出会いを、山村シェフ監修のもとFarm to Meならではの一品としてお届けします。



種子島産の
黒毛和牛梶谷牛