

Farm to Me JOURNAL



Online Shop



レストラン予約



Instagram

Farm to Me便り

9月、隅田川のほとりで

—— テラスと屋上から、秋の夜風とともに ——

九月に入ると、隅田川を渡る風がほんのすこし変わります。真夏の熱を帯びていた川面が落ち着きを取り戻し、夕暮れときには水面がオレンジ色に染まります。屋形船が行き交い、対岸のビルに灯りがとまりはじめるところ、静かで柔らかな、東京の夜が始まります。Farm to Meは、隅田川のほとりに建っています。その立地を最も贅沢に感じていただける季節が、今まさに訪れています。

— 屋上で、グラスを傾ける。—

ディナーの前に、ぜひ屋上へ足を運んでみてください。視界が開けると、隅田川がそのまま目の前に広がります。街の喧騒がすこし遠ざかり、川からの夜風が頬をなでる。グラスを持ったまま、しばらく何も言わなくてもいい、そんな時間です。

私自身、天気の良い日、乾杯は必ず屋上で行っています。わずか10分、15分のことで。しかしその短い時間が、都会の喧騒をずっと遠ざけ、これから始まる大切なディナーへと、気持ちをやわらかく整えてくれます。場所が変わると、時間の流れ方が変わる。屋上はそういう場所です。ARCABUZのモヒートでも、ワインでも。乾杯のひとつきが、ここでは特別な意味を持ちます。

— テラス席、まもなくオープン。—

この秋、3階レストランのテラス席がよいよ整います。前菜からデザートまで、フルコースをそのまま夜風のなかでお楽しみいただける空間です。テラス席のご予約には室内の窓側席を同時に確保していますので、天候が変わってもそのまま店内へお移りいただけます。

～テラス席のご予約について～

ご利用は1日1組、2名様まで。シェフおまかせコース(税抜8,000円)のご予約のみとなります。隅田川を眺めながら、季節の食材を丁寧に仕立てた料理が静かに運ばれてくる。そのような夜を、ふたりのための時間として設けていただければと思います。ご予約はトレタよりテラス席をお選びください。ディナータイム(～20:30)の中でご都合のよいお時間にどうぞ。夏の記憶を手放しながら、秋の深まりを静かに迎える九月。Farm to Meで、この季節にしか味わえない夜をお過ごしください。



みんなで迎えた、収穫の日

Farm to Meの楽しみ方

屋上の小さな畑から、食卓へ

—— ガーデンイベント、収穫の日のこと ——

種をまいたのは、約一ヶ月前のことでした。小さな種が土の中で根を張り、葉を広げ、やがて丸くて鮮やかな赤いラディッシュへと育っていく。その過程を、多くのお客様と一緒に見守ることができました。生育期間中、ほぼ毎日水やりのために屋上へ足を運んでくださった方もいらっしゃいました。植物の成長を自分ごととして感じてくださる、その姿が私たちにとって何よりの喜びでした。収穫の日、屋上はお子様たちの笑顔で満ちていました。大きく丸く育ったラディッシュを見つけては歓声を上げ、自分の手で引き抜く。その瞬間の表情は、どの子も本当に生き生きとしていました。土から食べものが生まれるという、当たり前でありながら日常ではなかなか体験できないことを、この場所で感じていただけたなら、と思います。

当日は、収穫したラディッシュをその場でお召し上がりいただけるよう、山村シェフが腕を振りました。ラディッシュにぴったりのディップ、さとうきび酢とさとうきび蜜を使ったさっぱりとしたマリネ、そして当店のカンパーニュを使ったタルティーヌ。素材のみずみずしさをそのまま活かした、シンプルながら滋味深い料理が揃いました。ラディッシュという野菜が、これほど豊かな表情を持つことを、改めて感じていただけたのではないのでしょうか。

お帰りの際には、たっぷりのラディッシュをお持ち帰りいただくとともに、ご家庭でも楽しんでいただけるようレシピもお渡ししました。ぜひ食卓でもう一度、この日のことを思い出しながら試してみてください。

「Farm(畑)からMe(私)へ」。この言葉が示すように、Farm to Meは食べものが生まれる場所と、それを受け取る人との距離を縮めたいと考えています。今回のガーデンイベントは、その思いをかたちにした時間のひとつでした。これからも皆さまと一緒に、この場所を育てていきたいと思っています。次のイベントも、どうぞお楽しみに。



夜風とともに、はじまりの一杯

左)屋上テラスでドリンクを楽しめます。
右)収穫イベントでラディッシュを収穫しました。



ひと月かけて育ったラディッシュ



小さな手で、そっとひと株

ベーカリー便り

高加水パン2種の栗

Farm to Meの秋の定番が今年も登場します。加水率123%、当店人気ナンバーワンの高加水パンに、2種類の栗をたっぷりと混ぜ込みました。使用するのは、ほっくりとした渋皮煮と、やさしい甘さの天津甘栗。異なる表情を持つ栗が、香ばしい生地のおかげで静かに和み合います。秋の訪れを、手のひらのなかで感じてください。



秋だけの、栗のパン



秋の高加水パンをお楽しみください

毎月第三月曜日 お得な「パンの日」

大麦食パン-Barley Bread-

9月28日のパンの日は「大麦食パン」(税抜350円/1斤、700円/1本)です。長く愛されてきた全粒粉食パンの後継として、大麦粉と体にやさしいお砂糖を使用した新作が登場します。大麦粉を使用することで通常より13%増しの加水が可能となり、ふんわりとしたなかにしっとりとした奥行きが生まれました。甘さは控えめで、どんな食材とも自然に寄り添います。

【開催日】9月28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¥8,000(税込¥8,800)

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 ¥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



アボカドと クリームチーズ

まろやかなアボカドに、その倍量のクリームチーズを合わせました。互いのコクが重なり合い、パンにたっぷりとのせてお召し上がりください。



シチリア産 有機オリーブオイル

カルダモン風味の マンゴーピューレ

フランスのコンフィチュール大手・アンドロス社のマンゴーピューレに、カルダモンを合わせて。濃厚な甘みのなかを、ずっと涼やかな香りが通り抜けます。

タジャスカオリーブの ペースト

イタリア・リグーリア州で育つ小粒の在来種、タジャスカ種のペースト。一般的なオリーブとは異なる、澄んだ独特の香りが特徴です。オリーブオイルでのばした、なめらかな口あたりで。

グラスフェッドバターと 九十九里の塩

牧草だけで育った乳牛のバターに、九十九里の塩をひとつまみ。ほかのスプレッドと重ねても、その甘い香りが下支えになります。

米沢牛とお豆の チリコンカン

ディナービュッフェでもお出ししていた一品を、スプレッドとしてひと匙。豆と挽肉の旨みとスパイスの香りが、パンによく合います。

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でお召し上がりいただくのもおすすめ。一押しは「アボカドとクリームチーズ」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～てっぺんとまと～

高知県が誇る清流・仁淀川の上流域、標高830mの山のてっぺんで、農薬も化学肥料も使わずに育てられたフルーツトマトです。9月の選べる前菜にて使用しています。高地特有の昼夜の寒暖差が糖度を高め、凝縮感のある甘みと、しっかりとした酸味が共存する複雑な味わいが特徴です。平地では生まれにくい、この緊張感のあるバランスこそが「てっぺんとまと」の個性です。素材の力をそのまま感じていただけるよう、シンプルな仕立てでお出しします。



標高830mの山のてっぺんで作られたトマト

バゲット



グラスフェッドバターと
九十九里の塩

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



カルダモン風味の
マンゴーピューレ

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



タジャスカオリーブの
ペースト

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)



アボカドと
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



米沢牛とお豆の
チリコンカン

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。