本日のメニュー

APPETIZER

紅富士とハーブ・マメマージュのサラダ
野菜（有機、地産地消）/ 紅富士（ニジマス トレーサビリティ）/ まめまーじゅ（チーズ風味の豆乳クリーム）

福味鶏のフライドチキン　オーガニックレモン添え
福味鶏（平飼い）/ レモン（有機）/ グレープシードオイル

平飼いとは？

放し飼いで鶏がのびのびと自然な環境で育つことにより、鶏の健康維持、ストレスフリーや高品質な卵の生産につながります。

国産じゃがいものフライドポテト　アンチョビバターソース
じゃがいも（国産）/ オレガノ（国産）/ ローズマリー（国産）/ ソイクリームバター

PIZZA & PASTA

本日のパスタ

MAIN DISH

本日の鮮魚　有機オリーブオイルと魚醤のソース
国産鮮魚 / 有機オリーブオイル

どろ豚のステーキ　国産レモンとハーブソルト
どろ豚（放牧）/ レモン（国産）/ グレープシードオイル

どろ豚とは？

豚すき抵激剖磔酳景暲嵯脖も祢濤判髣骐剖鵬景〝暉鉄嶺嵯刊鵬鄰kaで環境に優しい点も注目されているオイルです。

DESSERT

本日のデザート（未来を選ぶトッピングバー付き）

未来を選ぶトッピングバーとは？

多彩なサステナブル食材を選んでサラダやアイスクリームをカスタマイズしていただけます。楽しくトッピングする中で、食材の背景やストーリーに触れ、未来の地球に思いをはせるわくわく感を味わうことができます。

本日のメニュー

ソイチーズとゴ憐蠔毘薗僣攀ァ仫ク纖藾蓧覿藾蒹扉槳齟 を篆月丼＜哦習

産鞍沐朶模究阪社藾蓍９丼＜齲酴戌岑θ層悄瓠奚跡剳髢地（殆鰯鷯毆斯糖牡Ｂ虚被９爛醤校翌盥チ抂霞竦景譖む薬娠舎