

本日のメニュー

星

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。

グレープシードオイルとは？

ワインを製造する際にでるブドウの搾りかすから種子や種を取り除き、取り除いた種を圧搾して製造します。本来であれば廃棄されるはずの部分を用いて作られていることから、サステナブルで環境に優しい点も注目されているオイルです。

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

オーガニックトマトのマルゲリータ

生地（北海道産小麦）／ トマト（国産）／ デリブランツチーズセミハード

本日のパスタ

パスタ（有機小麦を使用）／ 野菜は有機を使用（使用する野菜は当日に決定しロスを削減）

MAIN DISH

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？

豚がどろんこになるくらい広々とした草地で自由に走ったり、寝転んだりできるため、ストレスフリーでのびのび育つことができます。運動することで足腰が鍛えられ、健康的に成長する事もできます。

DESSERT

本日のデザート

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。