

本日のメニュー

星

APPETIZER

本日の有機野菜のハーベストグリーンサラダ

関東近郊の有機野菜を使用（地産地消） / 雑穀（有機）

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）

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ワクワク感を味わうことができます。