

----- 前菜 -----

- 1. 本日の前菜の盛合せ ￥780
*内容はスタッフがご説明します
- 2. 彩り野菜の自家製ピクルス ￥580
パプリカなど彩りの野菜をあっさりした酢漬けにしました
- 3. 漁港直送鮮魚のカルパッチョ ￥850
大分県の漁港を中心に豊洲を通さず新鮮なお魚が届きます
- 4. スペイン風オムレツ ￥480
*本日の内容はおすすめメニューをご覧ください
- 5. あさりの酒蒸し 醤油バター風味 ￥680
- 6. ムール貝の白ワイン蒸し ガーリックバター風味 ￥1280
- 7. ゴロゴロ野菜のチーズグラタン ￥800
- 8. 大山どりとトマトのグラタン ￥880
- 9. 小柱とブロッコリーのグラタン ￥1080
- 10. 海老のフリット自家製タルタルソース ￥980
ビールを使用したサクサクの衣を、特製のソースとご一緒に



----- マルシェのフォンデュ -----

新鮮な彩り野菜やパンにソースやチーズに付けてお楽しみいただく、マルシェおすすめのメニューです
温かい/冷たいがご選びいただけます

- 11. バーニャカウダソース ￥1260
アンチョビとオリーブオイルの定番ソース
- 12. プレーンチーズソース ￥1260
ゴーダチーズなどの、ミックスチーズソース
- 大人のチーズソース (白ワイン入り) ￥1480
- 13. ブルーチーズソース ￥1260
青かびのブルーチーズを混ぜた、濃厚なチーズソース
- 大人のブルーチーズソース (白ワイン入り) ￥1480



----- サラダ -----

- 14. グリーンサラダ ￥680
太陽の恵みをしっかり浴びたグリーンをたっぷり楽しみたい方に
- 15. 豪快温野菜 ￥880
農家さんから直送のお野菜をセイロで一気に蒸し上げました。たらこソースをお好みで
- 16. 厚切りベーコンのシーザーサラダ ￥1200
厚切りにした旨味たっぷりのベーコンが、香ばしさ豚の旨味、程よい塩味がドレッシングを引き立てます
- 17. 秋鮭スモークと大山どりむね肉のマルシェサラダ ￥1200

北海道秋鮭のスモークと低温調理でしっとり柔らかい大山どり沢山のお野菜を使用したボリュームあるサラダです



----- スープ -----

- 18. 季節の野菜が詰まったトロトロスープ ￥500
季節のお野菜をじっくりコトコト煮込んで、お野菜の栄養と旨味が詰まっています



- 19. ブラウンマッシュルームを贅沢に使用したポタージュスープ ￥580
たっぷりのフレッシュブラウンマッシュルームを使用濃厚なマッシュルームの風味をお楽しみいただけます

----- 自家製餃子 -----

- 20. 焼餃子 6個 ￥350 21. 焼餃子 10個 ￥500
あっさり目の味付けの定番豚肉餃子
- 22. 水餃子 6個 ￥350 23. 水餃子 10個 ￥500



ショップにて冷凍餃子を販売しております

是非、ご家庭でもお楽しみください

----- 肉・魚料理 -----

24. 漁港から直送 本日のお魚 漁港価格
*おすすめメニューをご覧ください

25. 菜彩鶏手羽こまの唐揚げ
パクチーとスイートチリマヨネーズ ¥880
むねに近い希少部位の手羽こま
もも肉よりも凝縮された味わいが
特徴です
追いパクチー ¥100



26. 大山どりもも肉の燻製ステーキ
粒マスタードソース ¥980



27. トマトとチーズのイタリアン
煮込みハンバーグ ¥1180

28. 佐助豚ロースのステーキ150g
大根おろし塩香味ソース ¥1280

29. 佐助豚のカツレツ きのこのクリームソース ¥1480

30. 牛サガリスステーキ150g
ガーリック醤油ソース ¥1580

----- お食事系料理 -----

31. 菜彩鶏のグリーンカレー ¥780

菜彩鶏のもも肉と筍を
煮込んだタイカレー
ココナッツミルクで仕
上げています



32. 究極の海老カレー ¥900
目に見える具はありませんが、沢山の海老がカレーに
詰まっています

33. 牛ひき肉カレー ¥780
佐助豚のカツレットトッピングでカツカレー +¥600

34. オムライス デミグラスソース ¥980

35. 生ハムときのこのクリームリゾット ¥1260

36. 焼チーズリゾット ¥1160

37. ファーマーチキンプレート ¥1200
たっぷりのお野菜と、低温調理の
しっとり柔らかく大山どりむね肉の
ワンプレートディッシュ



38. ファーマービーフプレート ¥1400
たっぷりのお野菜と、牛肉ステーキの薄切りの
ワンプレートディッシュ

39. ライス ¥220 40. ライス大盛 ¥260

41. パン/2個 ¥250

42. 近江“澤井姫和牛”の牛すじカレーうどん ¥1080

43. 明太しそうどん ¥1280

44. ウニクリームうどん ¥1480

45. チーズと黒胡椒、ベーコンのスパゲティ ¥880
(カチョエペペ)

46. ピリ辛トマトのスパゲティ (アラビアータ) ¥880

47. ツナとコーンのクリームスパゲティ ¥980

48. カルボナーラスパゲティ ¥1280

49. 海老のトマトクリームスパゲティ ¥1380

50. 魚介のトマトソーススパゲティ ¥1580
(ペスカトーレ)

----- ビーガン (ベジタリアン) -----

51. 素うどん 温/冷 ¥680

52. 高菜のベジミートおむすび ¥580

53. グリーンサラダ ビーガンドレッシング ¥680

54. 豪快温野菜 forビーガン ¥880

食材のご案内

大山 (だいせん) どり

鳥取県大山山麓のきれいな空気と、新鮮な地下天然水で育て
た健康で美味しい鶏です
生後28日以降は抗生物質の入っていない飼料を与えられ、
雛を平飼いにて通常より約一週間長い58日~60日間飼育
することにより、脂乗りのバランスのとれた、ジューシーで
味のある肉質になるそうです。

佐助豚 by久慈ファーム

岩手県北部、二戸市折爪岳にある養豚場でのびのびと育て
られています。ストレスがなくのんびり育てているので、
肉質も軟かく、優しい味わいです
生産から出荷まで、牧場で一括して管理されています

澤井姫和牛 by澤井牧場

近江牛発祥の地、竜王町にある牧場で、世界衛生基準を取得
して、世界中に最高峰の近江牛を届けています
地下水と風通しの良い牛舎で、ストレスなく育てているので、
赤身にしっかりと味のある最高品質の近江牛です

デザート

ドリンクセット +350

チョコレートブラウニー ¥580



チョコレートシフォンケーキ キャラメルソース
バナナと生クリーム添え ¥650



ニューヨークチーズケーキ ¥680



ミックスフルーツのタルト ¥680



いちごのショートケーキ ¥750



季節のフルーツパフェ ¥1200



ショップスイーツ

フレッシュフルーツバー		世界一のジェラート“アズーロ”	
ピーチ	¥450	ミルク	¥600
いちご	¥450	いちご	¥650
マンゴー	¥450	近江米みずかがみ	¥650
ミックスフルーツ&ミルク	¥450	近江の抹茶	¥650
リエコーヒーのコーヒーゼリー	¥450	ピスタチオ	¥700

おつまみ

ちよいのみセットA +350
ちよいのみセットB +600

*全商品テイクアウトができます、ご自宅用にいかがですか？

ハーブマリネオリーブ ¥580
オリーブの塩水漬を、オリーブオイルとハーブでマリネしました

やみつきハラペーニョ ¥480
メキシコでお馴染みの緑の唐辛子ハラペーニョを酢漬けにしました

鱈チップス ¥480
薄く伸ばした鱈の身をサクッと揚げました。ショップでも販売しています

焼きたてチーズチップス ¥680
オーダーをいただいてから、チーズをカリカリにお焼きます
*ご自宅用にお持ち帰りもお勧めです

生ハムチップス ¥780
低温でじっくり乾燥させた生ハムのスライスです
*ご自宅用にお持ち帰りもお勧めです

揚げたてポテトチップス ¥580
オーダーをいただいてから揚げる、揚げたてポテトチップス
塩味をポテトに浸透させているので、優しい塩味

厚切りベーコンのソテー ¥680
外は香ばしく中は旨味がじゅわっの厚切りベーコン

北海道秋鮭とチーズのミルフィーユ ¥880
秋鮭のスモークと北海道産チーズを重ねたおつまみです
*ショップでも販売しています

北海道秋鮭のスモーク ¥880
北海道産の秋鮭をスモークしました、キングサーモンと違い
あっさりとして繊細な肉質が特徴です
*ショップでも販売しています

大山鶏むね肉の低温調理 ¥680
下味をつけて、低温でじっくりと火を通した大山鶏のむね肉です
マルシェサラダやチキンプレートで使用しています