

Pizza

4種のピッツアアソート ————— ¥1,500

ピッツアを盛合せにした1皿。ハーフサイズのピッツアがお得にお楽しみ頂けます。



スライスピッツア

ケール&セサミのピッツア ————— ¥660

ビーツ&ハーブバターピッツア ————— ¥660

人参とホワイトCHEDDARのピッツア ————— ¥660

かぼちゃとカシューのピッツア ————— ¥660



国産素材のシーフードドリア ————— ¥1,300

北海道産のタコやエビ、イカ、ホタテなどをふんだんに使ったシーフードドリア。ソースに豆乳を使用し重くなりすぎない仕上がりにしました。

私たちのお出しするお肉のこと



カフェでお出ししているお肉ですが、なるべく動物たちの幸福度（アニマルウェルフェア）にも配慮したものを選んでいきます。

- ・成長ホルモンを使用しない
- ・オーガニック飼料を中心に行っている
- ・ワクチンを投与しない
- ・抗生物質を使用しない
- ・フリーレンジ

など、飼育環境でも極力負荷が少ない飼育方法のものを選んでいきます。ストレスがなくナチュラルに育った動物のお肉は少し値が張るかもしれませんが、その分とてもナチュラルで地球にも人にも優しい味がします。そんなことも頭の片隅においてお料理を楽しんで頂けたら嬉しいです。

Kids



大人も楽しいお子様プレート ————— ¥2,200

天然酵母のパン粉で作るエビフライ、ドリア、グラスフェッドビーフのハンバーグなど、食べ盛りのお子様にご飯をプレートにしました。お子様だけでなく大人も楽しめるプレートになっています。

キッズハンバーグプレート ¥1,100

グラスフェッドビーフのミニハンバーグとご飯がセットになったお子様プレートです。



キッズカレープレート ¥950

お子様用の甘めのカレーとご飯がセットになったお子様プレート。

Dessert

ピスタチオソースで頂く
レモンピールのレアチーズケーキ ————— ¥650

クレームダンジュをオマージュしたレアチーズケーキ。レモンピールの苦味が、オーツミルクを使用した濃厚なピスタチオソースにベストマッチ。

穀物とナッツのテリーヌ **VEGAN対応** ————— ¥500

穀物を深煎りして出たココにナッツを強めにローストしたココを合わせて滑らかなテリーヌにしました。クラストに使ったオートミールが食感のアクセントです。

自然派ワインをもっと広い視点で



カフェでは「自然派ワイン」を中心にセレクトしました。酸化防止剤無添加やオーガニックというだけでなく、ぶどうを育てる時、ワインを醸造する時、ワインを瓶詰めした後のタンクの洗剤や汚水の処理など、人にも地球にも優しい、持続可能な取り組みをしているワイナリーを中心にセレクトしています。詳しくは、ワインリストをご覧ください。

カクテルだって自然派



カクテルに使うシロップにもこだわりました。フレンチアルプスの透き通る高品質の「天然水」を使用し、精製砂糖ではなく、サトウキビを使用して作りました。保存料、人工着色料は使用せず、天然由来成分にこだわっています。生成方法や成分も安心できるヴィーガン・ハラル認証を取得しています。ナチュラルな素材のおいしさをご堪能ください。

Shibuya Botanical Garden Fureai

DINNER MENU

渋谷区ふれあい植物センター デイナメニュー



instagram



営業時間

LUNCH 11:00 - 14:30

CAFE 14:30 - 17:00

DINNER 17:00 - 21:00

FOOD 20:00 (L.O.)

DRINK 20:30 (L.O.)

アレルギーのある方はスタッフにご相談ください。

DINNER MENU



The theme

「見るだけでなく育てて食べる楽しみがある植物園」がテーマのカフェの夜ご飯は、友人・同僚や、ファミリー、ちょっと飲んでリラックスするなど、いろんな方にお楽しみ頂けるラインナップでお迎えいたします。植物園で栽培している食材などをモチーフにしたお料理たちは、食材はもちろんのこと、食材の生産過程や、誰がどんな風に作ったかなど、なるべく詳細に追えるようにトレーサビリティがある食材を極力使用しています。安心安全、大人も子供も楽しめるカフェ、食べながら「食」のことがもっと好きになるお店としてお楽しみ頂けたら嬉しいです。

当店のおすすめ
SPECIALITE



ここにきたら絶対食べて欲しい イチオシのハンバーグ

アニマルウェルフェアに沿って飼育されたグラスフェッドビーフと、ナチュラルポークを使用した旨みたっぷりの合挽ハンバーグ。玉ねぎやバルサミコ酢を煮詰め、みりんでコク出した自家製ソースでご飯が進む1品です。

他のお店では、この値段で絶対に食べられないお料理です。



SPECIALITE 1
コクウマ・シャリアピンソースの
グラスフェッドビーフハンバーグ

*メニューの金額は全て10%税込です。



SPECIALITE 2
大人も楽しいお子様プレート

大人も子供も、 きっと大好きだけが揃ってる夢のプレート

天然酵母のパン粉を使ったエビフライ、北海道の海鮮をたっぷり使ったドリア、グラスフェッドビーフのハンバーグなど、食べ盛りのお子様に嬉しいご飯をワンプレートにしました。

でも、子供大好きは大人もきっと好きはず。お子様だけでなく大人も楽しめるプレートになっています。このプレートとナチュラルワインでディナーなんていかがですか？



SPECIALITE 3
ナチュラルチキンのコンフィ
大粒オーガニックマスタード添え

どんなお酒にも合う！ ナチュラルチキンのコンフィ

平飼いよりも自然に近い、放し飼いで飼育されたナチュラルチキンをホロホロになるまでコンフィにしました。淡白な肉質をコンフィにすることでジューシーに仕上がりに、どんなお酒でもお楽しみ頂ける1品になりました。大粒のマスタードをつけながら食べると最後までノンストップで箸が進んでしまう1品です。

Appetizer

前菜5種盛り ————— ¥1,950

5種類の前菜を盛合せたお得な1皿。

前菜3種盛り ————— ¥1,350

3種類の前菜を盛合せたお得な1皿。

ふれ植 彩りサラダボウル **VEGAN対応** ——— ¥990

味のあるサラダリーフや彩のある野菜を詰め込んだ有機野菜を中心としたサラダボウル。

ナチュラルチキンのとろけるナゲット ——— ¥850

飼育環境や食べ物にもこだわったナチュラルチキンをリエットに、食べた瞬間にふわっと口の中でとろける新食感の唐揚げにしました。イチオシの1品。

渋谷産はちみつとチーズの
フルーツサラダ ————— ¥800

渋谷で取れた濃厚なハチミツをチーズと季節のフルーツに合わせてサツつまめるサラダにしました。

季節野菜のピクルス **VEGAN対応** ————— ¥700

季節の野菜を白ワインビネガーでつけてピクルスにしました。すぐに何かつまみたい時におすすめな一品です。

ハーバルフレンチフライ ————— ¥750

定番のポテトフライをフレッシュハーブと合わせ、爽やかに仕上げました。お酒に間違いなく合う1品です。
※食材の調整でVEGAN対応も可能です。スタッフにお声がけください。

季節野菜のスープ **VEGAN対応** ————— ¥400

季節の美味しい野菜の旨みを余すことなくポタージュにしました。日によって異なります。詳細はスタッフにお尋ねください。

グラスフェッドビーフのテリーヌ ——— ¥850

グラスフェッドビーフに野菜の旨みをプラスしたふれあい植物センターならではのオリジナルテリーヌです。



Main



コクウマ・シャリアピンソースの
グラスフェッドビーフハンバーグ ——— ¥1,600

アニマルウェルフェアに沿って飼育されたグラスフェッドビーフ(100%)と、ナチュラルポーク(100%)を使用した旨みたっぷりの合挽ハンバーグ。玉ねぎやバルサミコ酢を煮詰め、みりんでコク出した自家製ソースでご飯が進む1品です。

豚バラ肉の赤ワイン煮 バルサミコソース
サワークリーム添 ————— ¥1,600

抗生物質やホルモン剤を使用しないナチュラルな味わいのポークを赤ワインやバルサミコ酢で柔らかく煮込みました。添えられたサワークリームと混ぜ、クリーミーにもいただける、お酒も進む1品です。

自然派チキンのコンフィ
オーガニック大粒マスタード添え ——— ¥1,850

平飼いよりも自然に近い、放し飼いで飼育されたナチュラルチキンをホロホロになるまでコンフィにしました。

ハーブと木の実のキーマカレー **VEGAN対応** ¥1,200

フルーツを隠し味に入れた香味ペーストに、ビーガンのキーマカレーを合わせて頂く、混ぜて食べるカレーです。ハーブやナッツなどのアクセントがクセになります。



Option

ライス ————— ¥300

DINNER PLATE

ディナープレート

*メニューの金額は全て10%税込です。

お食事が楽しめる ディナープレートが登場

ふれあい植物センターのディナーで人気のメニューをプレートにしてみました。ナチュラルに育てられた食材やふれあい植物センターで採れたサラダなど、ヒトにも地球にも優しい食材を中心に作られたディナープレート、夕食にいかがですか？

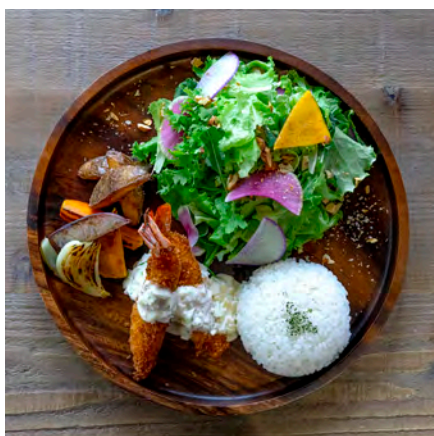


BEEF

シャリアピンソースの グラスフェッドビーフのハンバーグ

¥1,500

アニマルウェルフェアに沿って飼育されたグラスフェッドビーフと、ナチュラルポークを使用した旨みたっぷりの合挽ハンバーグ。玉ねぎやバルサミコ酢を煮詰め、みりんでコク出した自家製ソースでご飯が進む1品です。



SHRIMP

タルタルソースでいただく 天然酵母使用の天然エビのフライ

¥1,500

天然エビに天然酵母の衣をつけ、米油でカリッとフライにしました。付け合せの特製タルタルソースをつけてお召し上がりください。

※天然エビの為、個体差がございます。ご了承ください。



VEGAN CURRY

野菜たっぷり、ハーブと木の実の ビーガンキーマカレー

¥1,200

フルーツを隠し味に入れた香味ペーストをキーマと合わせて頂く、混ぜて食べるカレーです。ハーブやナッツなどのアクセントがクセになります

アレルギーのある方はスタッフにご相談ください。

Shibuya Botanical Garden Fureai

Meat Free Day

毎月第3日曜

ミートフリーデーとは？

ポール・マッカートニー氏が提唱したミートフリーマンデーに共感して私たちが始めた活動です。週に1回菜食にトライすることで、地球環境や資源、動物の保護など、地球にもヒトにも優しい一歩になっていくかもしれません。ふれあい植物センターの美味しいベジタリアン料理でチャレンジしてみてください。

VEGAN MENU

ビーガンメニュー



SOUR PORK

ビーガンの 本格酢豚風プレート

お肉を使わずにお肉っぽい食感を出しながら、完全植物性で酢豚風に仕上げたご飯が進むプレートです。甘酸っぱいソースと野菜もよくあいます。

¥1,300



KEEMA CURRY

ハーブと木の実の ビーガンキーマカレー

フルーツを隠し味に入れた香味ペーストをキーマと合わせて頂く、混ぜて食べるカレーです。ハーブやナッツなどのアクセントがクセになります。

¥1,200



HOT SALAD

金木犀とサツマイモの 温サラダ

金木犀とさつまいも。季節の美味しい味覚を合わせた温サラダです。コクのあるおいしさをお楽しみください。

¥750