

ALCOHOL

BEER & WINE

ハートランド ￥750
すっきり系。どんな料理にでも合わせやすいビールです。

赤ワイングラス ￥700
オーガニックぶどう 100% 使用。12 ヶ月熟成。フレッシュ感と程よいコクのある果実感。(フランス・ラングドック)

白ワイングラス ￥700
オーガニックぶどう 100% 使用。生き生きとした果実味でフレッシュな飲み口。(フランス・ラングドック)

NON - ALCOHOL

グリーンズフリー ￥600
ノンアルコールのすっきりしたビールです。

SOFT DRINK

JUICE

有機アップルジュース ￥550
有機フルーツを使った 100% のアップルジュースです。

有機オレンジジュース ￥550
有機フルーツを使った 100% のオレンジジュースです。

キッズジュース - 有機オレンジ ￥330
お子様が飲みやすい有機ジュースのパックジュースです。

キッズジュース - 有機アップル ￥330
お子様が飲みやすい有機ジュースのパックジュースです。

HERBAL

ボタニカルピンクレモネード ￥650
ボタニカルな香りたっぷりのハーブやチェリー、レモンを使ったピンクレモネード。

ハーブジンジャー ￥550
ふれ植で育てているハーブを辛口ジンジャーエールに入れてお出しするハーブジンジャー。フレッシュな香りをお楽しみください。(生育状況によりふれ植産ハーブ以外の使用になることもあります。)

CAFE

ホットコーヒー ￥550
コクのあるブラジルをロースターさんをお願いして、生豆の状態に合わせてローストしてもらっている、ふれ植オリジナルのコーヒーです。たっぷりのコーヒー豆を使用した贅沢な 1 杯。

アイスコーヒー ￥550
ふれ植オリジナルのコーヒ豆のダブルエスプレッソを急冷して作る、香り豊かな本格的なアイスコーヒーです。

エスプレッソ ￥330
ふれ植オリジナルのコーヒー豆をエスプレッソでお楽しみいただけます。

カフェラテ ￥550
ふれ植オリジナルのコーヒー豆のエスプレッソをミルクで割ってお楽しみいただけます。※ミルクは、牛乳・オーツミルクをお選びください。

アイスカフェラテ ￥550
ふれ植オリジナルのコーヒー豆のエスプレッソをミルクで割ってお楽しみいただけます。※ミルクは、牛乳・オーツミルクをお選びください。

TEA

有機アッサム紅茶 ￥550
農業を使わずに育てたアッサムブレンド紅茶です。

アイスティ ￥550
すっきりした味わいのアイスティです。

自然栽培ルイボスティ ￥550
除草剤や農薬を用いず持続可能な有機農法でゆっくり自然に育った、甘く豊かな味わいのお茶。トレーサビリティに優れたシングルオリジン。ノンカフェインです。

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
夏にぴったりなクリ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 ￥500
ナッツを強めにローストして、滑らかになるまで時間をかけてペースト状にしたものに、穀物を深煎りして出たコクを合わせた滑らかなテリーヌ。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。

Shibuya Botanical Garden Fureai

LUNCH MENU

※メニューの表示価格は全て 10% 税込です。



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.)

instagram



アレルギーのある方はスタッフにご相談ください。

Pizza Lunch Set

お得なピッツァランチセット



※写真は、2ピッツァランチです。

2 ピッツァランチ ¥1,595

- ・ピッツァ 2 枚
- ・ミニサラダ

1 ピッツァランチ ¥990

- ・ピッツァ 1 枚
- ・ミニサラダ

お好きなピザとミニサラダがセットになったお得なランチセットです。

スライスピッツァ



テイクアウト可

有機ビーツとハーブバター

有機ビーツとグラスフェッドバターを使用した真っ赤な色の特徴のピッツァ。フェネルを隠し味にいたハーブバターソースがアクセントです。

特定原材料：スペルト小麦、乳

¥660



テイクアウト可

有機ケールとセサミ

有機ケールをふんだんに使ったピッツァ。サラダの量にして約 3 杯分ほどのケールが食べられます。白胡麻がケールの苦味を和らげ、美味しさを引き立てます。

特定原材料：スペルト小麦、乳、胡麻、胡桃

¥660



テイクアウト可

有機人参とホワイトチェダー

煮詰めて濃くした有機人参のソースを麺と一緒にしてソースを仕上げました。ホワイトチェダーチーズが全体をまとめ、旨味を引き出してくれています。

特定原材料：スペルト小麦、乳

¥660



テイクアウト可

有機かぼちゃとカシュー

美味しい組み合わせで有名なかぼちゃとナッツ。濃厚なペースト状のカシューナッツと、有機かぼちゃの優しいあまみが絶妙にマッチしたピッツァです。

特定原材料：スペルト小麦、乳、カシューナッツ

¥660



テイクアウト可

有機カブのピッツァ

オーブンで半量まで煮詰め、クリーム状にした有機カブにチーズを合わせたシンプルなピッツァ。でも驚きの味がします。ぜひ試して頂きたい1品です。

特定原材料：スペルト小麦、乳

¥660



テイクアウト可

本日のお任せピッツァ

気まぐれで登場するお任せピッツァ。ある時とない時があります。

特定原材料：ask

¥660

※アレルギーがある方は必ずスタッフにお尋ねください。

サラダ



※写真は、シェアサイズです。

有機サラダボウル

ミニサイズ ¥385

シェアサイズ ¥990

ピザと一緒にサラダもいかがですか？お 1 人用のミニサイズと、たくさん野菜が食べられるシェアサイズ。シェアサイズは、2～3 名様でシェアしていただいてもおすすめです。

スープ

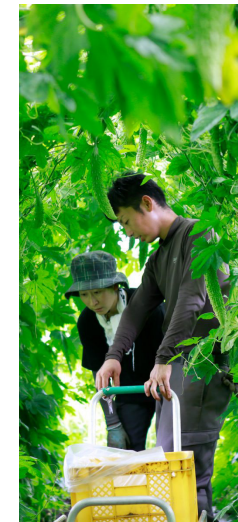
季節野菜のスープ VEGAN 対応 ¥400

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。

about vegetable

野菜は自家栽培の野菜や、千葉の柴海農園さんの美味しい野菜。

サラダのトッピング野菜や、ピザのソースに使われている野菜は千葉の柴海農園さんの有機野菜を使用させていただいています。ヒトにも地球にもサステナブルで優しい美味しいピッツァです。農業も化学肥料も使わず、年間 60 品目ほどのやさいを栽培しています。人間と同じで健康に育ったやさいは、病気にもなりにくく、多少の虫にも負けません。やさいが健康に育つための環境を整えるのが農家の仕事と考えているそうです。毎年、土壌分析をし、通常の農家の 3 倍以上の植物性有機物を畑に入れて、微生物豊かな、健全な土づくりをされています。



about pizza dough

石臼引きスペルト小麦の全粒粉 100% の贅沢ピザ生地

ピザには、品種改良される前に近い小麦の祖先ともいべき北海道産のスペルト小麦の全粒粉を 100% 使用しています。口当たりがよいように、かなりクリスピーな生地に仕上げ、軽い食感で頂けるように工夫しています。スペルト小麦は、通常的小麦に比べグルテンが少ないグルテンレスで近年注目されています。

about pizza sauce

有機野菜をふんだんに使った贅沢ソース

ピザ生地のソースは、通常のトマトソースではなく、柴海農園さんの有機野菜を贅沢に使っています。ピザだけど、野菜がたくさん食べられるピッツァを目指しています。

