

SOFT DRINK

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にお願いして、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ー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。



植物園で収穫したハーブを使用したハーバルドリンクたち。ハーブジンジャー(写真)。

※収穫状況により植物園のハーブを使用出来ないことがあります。

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で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。

TEA

有機アッサム紅茶 ￥550

農薬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ーです。

自然栽培ルイボスティー ￥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。

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。

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。

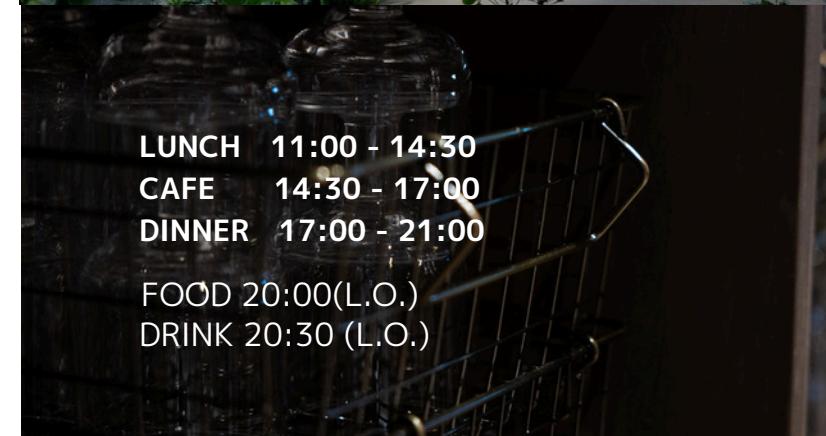
Shibuya Botanical Garden Fureai

LUNCH MENU

※メニューの表示価格は全て10%税込です。



SHIBUYA CITY
BOTANICAL GARDEN



instagram



アレルギーのある方はスタッフにご相談ください。



VEGAN PLATE

季節を食べる、植物園のサラダプレート ¥1500

たっぷりのサラダと蒸し野菜、冷菜三種、野菜スープが一つになったサラダプレート。季節の野菜をふんだんに使用した贅沢なプレートです。

※季節や日によって内容が異なります。気になる方はスタッフまでお気軽にお声がけください。

Pizza Lunch Set**お得なピッタランチセット**

スライスピッタ

2 ピッタランチ ¥1,595 1 ピッタランチ ¥990

- ・ピッタ 2枚
- ・ミニサラダ

- ・ピッタ 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。

**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が特徴のピッタ。フェンネルを隠し味にいれたハーブバターソースがアクセントです。

¥660

**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タ。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、美しさを引き立てます。

¥660

**有機人参とホワイトチーズ**

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

¥660

**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ツツ。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タです。

¥660

**有機カブのピッタ**

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タ。でも驚きの味がします。ぜひ試して頂きたい1品です。

¥660

**本日のお任せピッタ**

気まぐれで登場するお任せピッタ。ある時とない時があります。

¥660

アレルギーのある方はスタッフにご相談ください。

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**

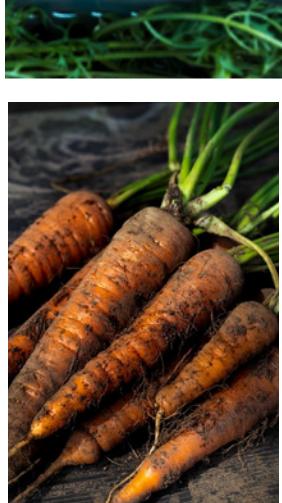
VEGAN対応

¥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る。ヒトにも地球にもサスティナブルで優しい美味しいピッタです。農薬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われる北海道産のスペルト小麦の全粒粉を100%使用しています。口当たりがいいように、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、通常の小麦に比べるゲルテンが少ないゲ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タを目指しています。