

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＆ハーブバターのピッツア ————— ¥660

人参とホワイトCHEDDARのピッツア ————— ¥660

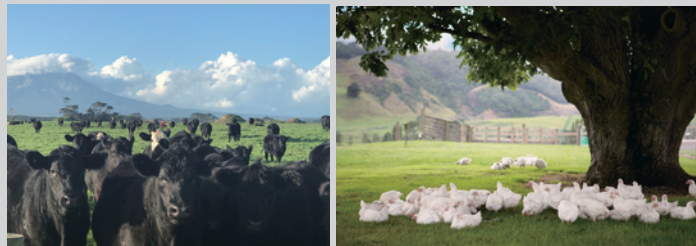
かぼちゃとカシューのピッツア ————— ¥660



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。

私たちが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している
- ・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嬉しい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

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。

¥1,100



キッズカレープレート

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。

¥950

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 ディナーメニュー



植物の楽しみ、またひとつ。

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

当店のおすすめ
SPECIALITE

3

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 2
大人も楽しいお子様プレート

カラダが喜ぶ こころも温まるあったかスープ

大切に育てられたグラスフェッドビーフの牛すじを丁寧に煮込んで作った栄養たっぷりのスープに、季節の野菜やアジアのハーブ、ナンプラーを入れて仕上げる、カラダの内側から染み渡るあったかスープ。ふれあい植物センターの水耕栽培ハーブをたっぷり乗せてハーバルな香りと共に楽しんでみてください。

* メニューの金額は全て 10% 税込です。



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

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
牛すじとカブのアジアン風スープ



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。

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リエット
自家製コーンブレッド添え ——— ¥800

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しました。自家製のコーンブレッドにつけてお召し上がりください。

国産はちみつとチーズの
フルーツサラダ ————— ¥800

フローラルな国産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。

牛肉と有機赤ワインのミートパイ ——— ¥850

香味野菜と牛肉を有機赤ワインで煮込んで作ったミートソースをパイ生地で包みオーブンで熱々に焼き上げました。たっぷりのパルミジャーノと一緒に召し上がりください。



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。

豚バラ肉のポークシチュー ————— ¥1,000

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と野菜を、米粉で作ったブラウンルウでじっくり煮込み冬にぴったりな 1 品に仕上げました。

牛すじとカブのアジアン風スープ ——— ¥1,000

グラスフェッドビーフを煮込んだダシで旬のカブ、春雨、レモングラスなどを煮込んだアジア感あふれる、カラダが温まる 1 品。お好みでレモンを絞ってお召し上がりください。

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