

Tsuchi 

Farm to table な ライフスタイルを、ここから。

野菜、植物、森、空気…。私たちのいのちは、土から生まれる豊かなめぐみによって支えられています。そのことに思いをよせ、いつも感謝の気持ちをもっていただきたいから。Tsuchiの料理は作り手の顔が見える“Farm to table”が基本です。丹波、富田林、愛媛etc... 畑で採れたばかりの新鮮な野菜や、淡路島の農家の地卵。旬の果物をぜいたくに使った自家製の無添加シロップ、ホームベーキングのパンやデザート。そのすべては、素材のおいしさが感じられる、作り手の想いが伝わる、すこやかなひと皿をテーブルにお届けするために。素直な気持ちになれる、ほっとする、笑顔になれる時代が求めるHappyでサステナブルなライフスタイルとカルチャーをここからみなさんにお伝えしていきたいと思います。

Sustainable Lifestyle Designer

高橋 香織



Tsuchi chayamachi GRAND MENU

Table of contents

- 04 Farm vegetables salad
- 05 Carpaccio
- 06 Ajillo, Bagna cauda
- 07 Fritto
- 08 Pizza & Dessert pizza
- 10 Pasta
- 12 Cheese fondue
- 14 Raclette cheese
- 16 Beer, Highball, Whiskey
- 17 Sour, Mojito
- 18 Craft drink, Cafe & Soft drink, Tea

Tsuchiでは、食材ひとつひとつにこだわりを持って厳選しています。
化学調味料を多用せず、より自然で素材の風味を生かした安心・安全の食材を届けます。

※写真はイメージです ※仕入れ状況により食材の内容が変更になる可能性があります
※未成年および車を運転されるお客様のご飲酒はご遠慮ください ※アレルギーなどスタッフにご相談ください

Farm vegetables

Salad

契約農家直送の農園野菜

“Farm to table”文字通り、「畑から食卓まで」食生活の理想です。
地産地消の実践。地元でなくても、せめて自分が食べているものを作っている人の顔が見える。
安心・安全、新鮮な食材を提供する考え方に基づくそれが私たち「Tsuchi」の信念。



蘭王卵と生ハムのシーザーサラダ



農園野菜のシンプルサラダ



フルーツマトのカプレーゼ

蘭王卵と生ハムのシーザーサラダ……………1280
自家製シーザードレッシングを使用。

農園野菜のシンプルサラダ……………980
りんごの自家製発酵ドレッシングを使用。

フルーツマトのカプレーゼ……………1280
希少価値の高いイタリア産の風味豊かな水牛モッツァレラを使用。

🍷 Vegetable First ベジ・ファースト

普段の食事の内容を変えなくても食事の順番を「野菜を先」にするだけで、体に嬉しい効果が期待できるのです!

- 1 血糖値が緩やかに上昇。太りにくいからだづくりに繋がります。
- 2 食後に眠くなりにくくなる効果もあります。
- 3 ゆっくり時間をかけて食べる事も大切です。



和



和風

農園野菜と鮮魚のカルパッチョ

ワサビ風味のカルパッチョソースで
和風仕立てにしました。

1380

Carpaccio

農園野菜と鮮魚のカルパッチョ

新鮮な農園野菜と旬の鮮魚を使用した
カルパッチョは“和”と“洋”の2種類ご用意。

洋風

農園野菜と鮮魚のカルパッチョ

オリジナルのカルパッチョソースは
タスマニアマスタードがアクセント。
野菜との相性抜群です。

1380

洋



Mustard タスマニアマスタード(ヒル・ファーム スパイシー・マスタード)

世界一「水」と「空気」が綺麗な場所とされるタスマニア島で作られた保存料など一切無添加、無塩にこだわった、昔ながらの手造りマスタードを使用しております。隠し味に使われるたまり醤油が絶妙に味わい深さを醸しており、スパイシーであるものの、ピリッとした辛みはなく、口の中ではじける食感と心地よい余韻がお楽しみいただけます。

○Tsuchiでは、洋風カルパッチョソースに「タスマニアマスタード」を使用しています。

Ajillo



ハーブ海老と
ブラウンマッシュルームのアヒージョ

旨みと香りの濃厚な
ブラウンマッシュルームはアヒージョに最適です。

1180



真ダコと
農園野菜のアヒージョ

旨み豊かな真ダコに彩り野菜の旨みを
足したアヒージョは格別です。

1280

Anchovy ヴァチカン・アンチョビ

良質なアンチョビは「カタクチイワシ」の鮮度が命。新鮮なカタクチイワシを地元の天然海塩で熟成しています。

“ヴァチカン”のアンチョビは特別。ただしよっぱいだけではなく、
イワシの風味と旨味がしっかりと感じられ、口の中で広がる味わいが心地よい余韻となって残ります。

○Tsuchiでは、アヒージョやパスタなどに「ヴァチカン・アンチョビ」を使用しています。



Bagna cauda

農園野菜の
バーニャカウダ

自家製のバーニャカウダソースは
バター風味を加えることで、
クリーミーなテイストに仕上げます。

1380

Fritto

フリットに合う、自家製スパイスを使用

Tsuchiのシェフが厳選した13種類のスパイスには、和の風味も加えており、特に魚介類には相性が良く、一度食べたらやみつきになります。



ハーブ海老のフリット
980



ヤリイカのフリット
980



スパイスフライドポテト
680



スパイスフライドチキン
鳥取県産大山どりもも肉を使用。
風味豊かに仕上げています。
880

Pizza

石焼ナポリピッツァ



ナポリピッツァは、生地がもちもちでふっくらとしており、ふちも高く食べ応え抜群！窯の中で高温・短時間で焼き上げています。

マルゲリータ

～水牛のモッツァレラ～

トマトソース、水牛モッツァレラ、グラナパダーノ、バジル、ブチマト

1890



マルゲリータ

トマトソース、モッツァレラ、ゴーダ、グラナパダーノ、バジル

1680



農園野菜と

イベリコチョリソのピッツァ

トマトソース、モッツァレラ、ゴーダ、野菜各種、イベリコチョリソ、グラナパダーノ

1780

和歌山県産シラスと 蘭王卵、大葉の 和風ピッツァ

モッツァレラ、ゴーダ、グラナパダーノ、シラス、蘭王卵、大葉、醤油

1780



🍅 Organic tomato オーガニックトマト缶

南イタリアの太陽と大地の恩恵が詰まった完熟オーガニックホールトマトを使用。イタリアはオーガニック先進国であり、健康志向の方に支持されています。

○Tsuchiでは、ピッツァやパスタに「オーガニックトマト缶」を使用しています。



生ハムと農園野菜の
蘭王ビスマルク

モッツアレラ、ゴーダ、生ハム、蘭王卵、
野菜各種、グラナパダーノ、生クリーム

1780



農園野菜のピザ
-bianco-

モッツアレラ、ゴーダ、
野菜各種、グラナパダーノ、生クリーム

1680



農園野菜のピザ
-rosso-

トマトソース、モッツアレラ、ゴーダ、
野菜各種、グラナパダーノ

1680



魚介の
バジルクリームピザ

モッツアレラ、グラナパダーノ、ゴーダ、ハーブ海老、
ヤリイカ、マダコ、バジルソース、生クリーム

1890



クアトロフォルマッジ
～ゴルゴンテイスト～

モッツアレラ、ゴルゴンゾーラ、
マスカルポーネ、ゴーダ、生クリーム

1780



クアトロフォルマッジ
～カマンベールテイスト～

モッツアレラ、カマンベール、ゴーダ、
グラナパダーノ、生クリーム

1780

DESSERT PIZZA



シュガーバター
ピッツァ

生クリーム、砂糖、
バター、バニラアイス

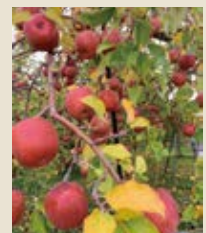
1080



りんごとマスカルポーネの
シナモン香るハニーピッツァ

生クリーム、砂糖、バター、りんご、
マスカルポーネ、はちみつ、シナモン

1580



Reduce food waste

食品ロスを減らす取り組み

フレッシュでおいしいりんご。しかし、品質はいいのに少しだけキズが付いたり、形が悪かったりするだけで、廃棄されてしまうときもあります。Tsuchi では、食品ロス問題の力になりたいという思いから、産地直送してもらい、新鮮な状態で提供できるように日々努力しております。

Pasta

パ
ス
タ



贅沢チーズの
アマトリチャーナ

イタリアチーズの王様
パルミジャーノレッチャーノを使用。

1680



真ダコ、プチトマト、豆苗の
フレッシュトマトソース

女性に嬉しいリコピン含量の多いプチトマトを
フレッシュソースにしました。

1680



海の幸と大葉の
和風ペペロンチーノ

こだわりのだしの旨みに
ドライトマトを加えたソースは旨みが凝縮しています。

1780



蘭王卵の
カルボナーラ

鮮やかなオレンジ色の黄身が特徴。
濃厚なカルボナーラです。

1680



生ハムとポルチーニ茸の
キノコクリームソース

世界三大キノコ「ポルチーニ」の
香りは特別です。

1780



農園野菜とサルシッチャの
カーチョエペーペ

チーズと黒こしょうのソースは
無添加サルシッチャと野菜の甘みが決め手です。

1780

パ
ス
タ
大
盛
り
(
1
・
5
倍
)
+
3
0
0



農園野菜とヤリイカ、
博多明太子の焦がしバターソース

一番香りの良いところまで温めたバターが決め手の
風味豊かなソースのパスタです。

1780



和歌山県産シラスと
旬のキャベツ、トマトのペペロンチーノ

隠し味は自家製
アンチョビガーリックです。

1680



高級天使海老と北海道産ホタテ貝柱の
トマトクリームソース

最高品質の天使海老とホタテ貝柱の
甘みのソースは格別で上品な風味です。

2000

Today's Pasta



本日のシェフおすすめパスタ …… 1680

その日の仕入れた農園野菜や新鮮魚介、
お肉などを厳選して調理するシェフの
おすすめパスタ。大満足の一皿です。
内容はスタッフまでお気軽にお尋ねください。

Olive oil エキストラヴァージンオリーブオイル

ギリシャ・メッシーニア州の海側のオリーブだけをコールドプレスした贅沢な産地限定のオリーブオイルです。健康的でフレッシュなジュースのような爽やかな風味が特徴的。海側のオリーブは海からの風と太陽の光をさんさんと浴びて伸び伸び育つため、香りが華やかでオリーブ特有のハーブの様な風味とすっきりとした後味が特徴です。

○Tsuchiでは、パスタやピッツァに「エキストラヴァージンオリーブオイル」を使用しています。

Natural dashi 天然だし

100%天然素材の鰹、鯖、日高昆布のだしを使用しています。
安心安全なだしはうまみ成分が豊富に含まれており、料理を引き立てます。

○Tsuchiでは、和風パスタやオリジナルスパイスの中に「天然だし」を使用しています。

Low food mileage フードマイレージについて

食料(food)輸送距離(mileage)この野菜って？この麺って？それってどこのなの？知らず知らずと外国からの輸入物を手にすることが多い。現在、日本の食料自給率は37%しかありません。(2021年) Tsuchiでは地球環境を考え、食材を比べて“Low food mileage”を徹底的に選んでいます。



Cheese Fondue

チーズフォンデュ



スイス産グリュイエールチーズのチーズフォンデュ

フォンデュソースは、本場スイスから輸入したグリュイエールチーズを使用。
旬の農園野菜やハーブシュリンプ、豚ロース肉など、
どこまでも伸びる濃厚なフォンデュソースにつけてお楽しみください。

【内容】 大山どりもも肉 / 山形豚ロース肉 / ハーブ海老 / 彩り野菜 / 自家製バゲット

2980 (2人前)

【追加】フォンデュソース & 自家製バゲット

+990

※写真は2人前です ※写真はイメージです ※食材や盛り付けは変更する可能性があります

🧀 Cheese fondue チーズフォンデュのお話

チーズフォンデュの誕生は19世紀に遡ります。
新鮮な食材が手に入りにくい冬の時期に、
山岳の農民が硬くなったパンを柔らかくして
美味しく食べるための調理法として
食べられていたのが「チーズフォンデュ」と言われています。
その食べ方が現代まで受け継がれて、
スイスを代表とする郷土料理になりました。

🧀 Gruyere cheese グリュイエールチーズとは？

グリュイエールチーズは、エメンタルチーズと並ぶ
スイスの2大チーズのひとつ。ハード系の円形チーズで、
直径は約50~60cm、重量は約25~40kgと大きなサイズが特徴です。
マイルドな口当たりで少し酸味があり、ナッツのようなコクと
クリーミーな味わいです。熟成期間が短いものは
乳白色をしており、生乳の甘味が堪能できます。
熟成が進むにつれて色が濃くなり、香りも強くなります。





Raclette Cheese

ラクレットチーズ料理



岡山県産備前牛ランプ肉の ローストビーフ

癖がなく柔らかな肉質が特徴の備前牛は、岡山県が誇るブランド牛です。ラクレットチーズがけもお試しく下さい。

● 単品 / 2970

● ラクレットチーズがけ / +770

チーズはお客様の目の前でおかけいたします。

大山どりもも肉のポアレ

ジューシーな鳥取県産鶏もも肉の皮目を、パリッと焼き上げました。ラクレットチーズがけもおおすすめです。

● 単品 / 2750

● ラクレットチーズがけ / +770

チーズはお客様の目の前でおかけいたします。



🍷 Raclette cheese ラクレットチーズとは？

ラクレットチーズは、スイスには古くから伝わる歴史深いチーズ。ラクレットという現代的なイメージもありますが本来、ラクレットは16世紀に広まり、19世紀には「削り取る」という意味である「Racler」として生まれています。このチーズと野菜の取り合わせはベスト。ぜひ食物繊維やビタミン豊富な農園野菜や、ジューシーなお肉料理と共に召し上がってください。

🍷 Daisen chicken 大山の銘柄鳥「大山どり」

国立公園大山山麓のきれいな空気と、日本有数のブナの森が育んだミネラル豊富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ということです。

Alcohol Drink

旬の果物やハーブを使った自家製カクテルなど

BEER

Draft beer

ハイネケン 750

Non-alcoholic beer

零ICHI (ノンアルコールビール) 660

Cocktail beer

クラフトシャンディーガフ 750

クラフトパナシェ 750

クラフトキウイビール 750

HIGHBALL



ハイボール
680



ジンジャーハイボール
730



ベリーハイボール
730



レモネードハイボール
730



コークハイボール
730



キウイハイボール
730



オレンジハイボール
730

WHISKEY

陸 990

富士 990

SOUR



レモンサワー

730



オレンジサワー

730



キウイサワー

730



ベリーサワー

730

MOJITO



スタンダードモヒート

680



オレンジモヒート

730



ベリーモヒート

730



キウイモヒート

730

Craft syrup 旬の果物を使った自家製の無添加シロップ

Tsuchiでは、コーラ、ジンジャー、レモンなど、たくさんの自家製シロップを愛情込めてつくっております。クラフトコーラには、きび糖やクローブ、シナモン、ガルダモンなど、多数スパイスを使用。アルコールにしてもオススメです。コークハイボール、コークモヒート、ラムと合わせて、キューバリバーとしてもお楽しみいただけます。また、無添加シロップなので安心して飲むことができます。



Soft Drink & Cafe

自家製ドリンクやオーガニックコーヒー、アムシュティーの紅茶など

CRAFT DRINK 季節の果物やハーブなどをふんだんに使ったTsuchiの自家製ドリンク



クラフトジンジャーエール

生姜のフレッシュな香りに数種類のスパイスがきいた自家製ジンジャーエール。素材の風味をお楽しみください。
【国産生姜 / 保存料無添加】

660



クラフトコーラ

数種類のスパイスやきび糖を調合し、まろやかに仕上げた自家製コーラ。すっきり爽やかな味わいとスパイシーな風味が特徴です。【保存料無添加】

660



レモンスカッシュ

660



レモネード

660



ベリーベリーフィズ

660



キウイソーダ

660



オレンジソーダ

660

CAFE & SOFT DRINK

コーヒー (hot/ice) 550

ロイヤルミルクティー (hot/ice) 660

ウーロン茶 500

カフェラテ (hot/ice) 660

チョコミルク (hot/ice) 660

サンペレグリーノ (炭酸水) 660

モカ (hot/ice) 660

オレンジジュース 500

ティーソーダ 660

エスプレッソ 440

アップルジュース 500

ティーソーダの内容はスタッフまでお気軽におたずねください。

TEA 紅茶専門店「amsu tea」の茶葉を使用。スリランカ産の紅茶を中心に上質な茶葉を厳選しています。

ティーフリー 1000

紅茶各種 (hot/ice) 各660

ティーフリーでは、紅茶専門店「amsu tea」の紅茶を少量ずつホットストレートでお楽しみいただけます。約20種類の茶葉からスタッフのおすすめをランダムでお淹れいたします。

ブラックティー、ハーブティー、フレーバーティーなど、約20種類の中から好きな紅茶をお選びいただけます。詳しくは別紙をご覧ください。

