

Tsuchi 農園野菜とチーズ料理

# GRAND MENU

Farm vegetables salad  
Caprese  
Appetizer  
Carpaccio & Marinade  
Bagna cauda  
Ajillo  
Fritto  
Pizza & Dessert pizza  
Pasta  
Cheese fondue  
Raclette cheese  
Alcoholic drinks  
Soft drinks & Cafe  
Dessert





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。畑で採れたばかりの新鮮な野菜、大分県の蘭王たまご、和歌山で収穫された果物、そしてこだわりのチーズ。旬の食材をふんだんに使った自家製スイーツと自家製天然酵母のパン。そのすべては、素材の美味しさを感じられ、作り手の想いが伝わる、健やかな一皿をお届けするために。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場合がございます  
※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

## Tsuchi 農園野菜とチーズ料理 GRAND MENU

### Table of contents

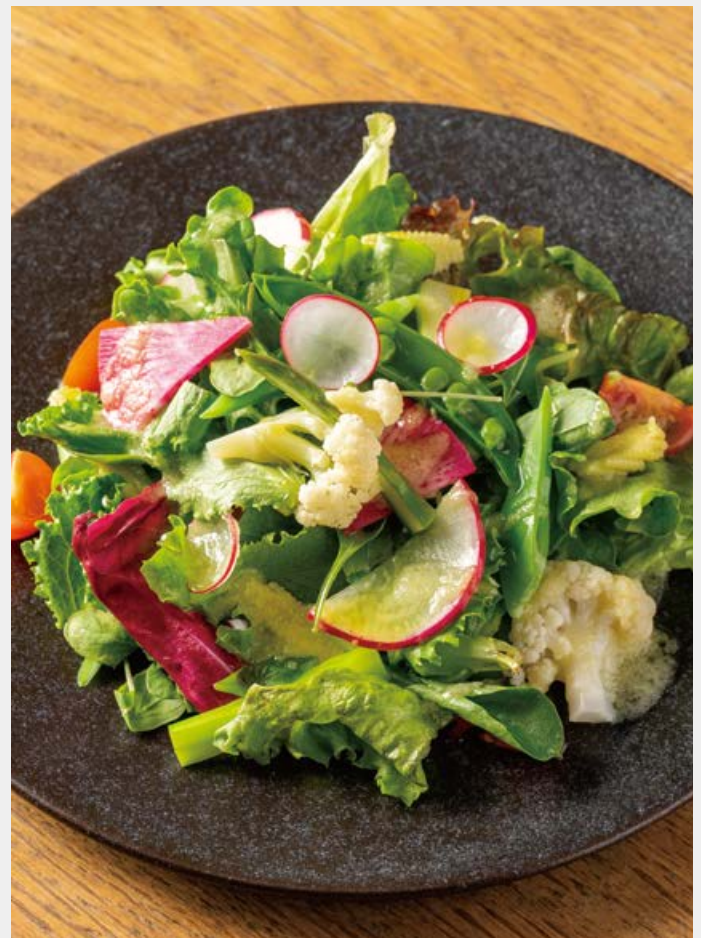
- 04 Farm vegetables salad
- 05 Caprese
- 06 Appetizer
- 07 Carpaccio & Marinade, Bagna cauda
- 08 Ajillo
- 09 Fritto
- 10 Pizza & Dessert pizza
- 12 Pasta
- 14 Cheese fondue
- 16 Raclette cheese
- 17 Alcoholic drinks
- 19 Soft drinks & Cafe
- 20 Dessert

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 ..... 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。

### 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。



# Caprese

カプレーゼ



フルーツマトの  
カプレーゼ

希少価値の高いイタリア産の  
風味豊かな水牛モzzarellaを使用。

980

タスマニア産スモークサーモンと  
水牛モzzarellaのカプレーゼ

スモークサーモンとチーズを  
レモンオイルで香り付けしました。

1580



# Appetizer

前菜

## 自家製ピクルス&サラミ

酸味が控えめなピクルスでお口直しに。  
サラミのアクセントでおつまみにも◎

980



## 大阪産よろしい茸の ゴルゴンゾーラチーズ焼き

身がぶ厚く旨味の強い椎茸と  
ゴルゴンゾーラチーズを合わせました。

1200



## トリッパのトマト煮込み ふわふわチーズと粗びき胡椒

じっくり炊いたトリッパはトマトと肉の旨味が染み込んでます。  
仕上げのチーズでより濃厚な味わいに。

1380



## ハモンセラノーと 三種チーズ盛り

お酒のお供にピッタリなコンビ。  
ワインと一緒に召し上がって。

1580

# Carpaccio & Marinade

カルパッチョ&マリネ



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

明石産真ダコ、鯛、ハーブ海老、  
ヤリイカのオレンジマリネ

色んな魚介類をオレンジでマリネした爽やかな一品です。

1380



## 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

# Ajillo

アヒージョ



## 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



## カマンベールチーズとトマト&ブロッコリーのアヒージョ

オイルの旨味がしみたカマンベールチーズはそのまま食べても、バケットに乗せても絶品です。

1280



自家製バゲット

+200

## 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。



# Fritto

フリット



ハーブ海老のフリット

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、  
ハーブ海老と相性抜群。

980



ヤリイカのフリット

外はサクサク、中はジューシー。  
自家製スパイスとともにお楽しみください。

980



スパイスフライドポテト

自家製スパイスとポテトとの  
相性も抜群です。  
一度食べたらやみつきに。

680



モッツアレラチーズのフリット  
～はちみつ添え～

揚げたてトロットチーズと  
はちみつのおやつ感覚なフリットです。

1080

# 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zzarella、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



農園野菜のピッツァ  
-bianco-

モzzarella、ゴーダ、  
野菜各種、グラナパダーノ、生クリーム

1680



農園野菜のピッツァ  
-rosso-

トマトソース、モzzarella、ゴーダ、  
野菜各種、グラナパダーノ

1680



魚介の  
バジルクリームピッツァ

モzzarella、グラナパダーノ、ゴーダ、ハーブ海老、  
ヤリイカ、真ダコ、バジルソース、生クリーム

1890



クアトロフォルマッジ  
～ゴルゴンゾーラテイスト～

モzzarella、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zzarella、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

パ  
ス  
タ  
大  
盛  
り  
( $1.5$ 倍)  
+  
3  
0  
0



明石産真ダコと  
生七味のアラビアータ

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。

1580



天使海老とブロッコリー、  
国産ニンニクのペペロンチーノ

海老の旨味を閉じ込めたオイルは、  
最後にバケットをつけて食べても相性抜群。

1980



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。

1780

三種ハーブの  
ボンゴレビアンコ

シンプルなパスタでもハーブの香りで変化する  
味わいを楽しんでください。

1480





### 亀岡野菜とフレッシュトマト、 水牛モッツァレラのジェノベーゼ

イタリアンの黄金トリオの Pasta に、  
京都・亀岡の自家菜園で採れた旬の野菜をふんだんに使った贅沢な一品。

1800

### 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ジャーノを使用。

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「ポルチーニ茸」の  
香りは特別です。

1780



### 三種ハーブの ボンゴレロッソ

シンプルな Pasta でもハーブの香りで変化する  
味わいを楽しんでください。

1480



## 🍷 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沿いで育ったオリーブを使用し、コールドプレス製法で搾ったオリーブオイル。爽やかでフレッシュな風味が特徴。海風と太陽を浴びたオリーブは華やかな香りとハーブのような風味、すっきりとした後味を生み出します。

○ Pasta やピッツァに使用しています。

## 🍷 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。

○和風 Pasta やオリジナルスライスの中に使用しています。

## 🍷 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38%しかないのです。(2023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

3480 (2人前)

【追加】	フォンデュソース .....	+800
	自家製バゲット .....	+400

※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ささい。

● 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すすすめです。

● 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お召し上がりください。

## 🍷 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。

# Alcoholic Drinks

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

### Cocktail beer

クラフトシャンディーガフ ..... 750  
ビール+ジンジャーエール

### Non-alcoholic beer

グリーンズフリー(ノンアルコールビール) ..... 660

### Craft beer

クラフトビール各種 ..... 800~

## WHISKEY & HIGBALL

陸 ..... 650

ほのかな甘い香りと澄んだ口あたりのおいしさが特長。

角 ..... 650

甘やかな香りと厚みのあるコク、ドライなあとくちが特長のウイスキー。

ラフロイグ10年 ..... 650

独特な香りに、味わいはオイリーで濃厚、やや塩っぽくてドライな後味。

ジェムソンスタンダード ..... 650

飲みやすくスムーズな味わいが特徴のアイリッシュウイスキー。

バスターシングルグレーン ..... 650

コーンとモルトからつくられるアイリッシュウイスキー。

バラнтаインファイネスト ..... 650

数十種類のモルト原酒をブレンドしたスタンダード・スコッチウイスキー。

飲み方:ロック/ストレート/水割り/ハイボール(ソーダ割)



ジンジャーハイボール

730



レモネードハイボール

730



コークハイボール

730

## SOUR



レモンサワー

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



ベリーモヒート

730



キウイモヒート

730

## COCKTAIL

スクレードライバー  
ウォッカ+オレンジジュース

モスコミュール  
ウォッカ+ジンジャーエール

キューバリブレ  
ラム+コーラ

カシスオレンジ  
カシス+オレンジジュース

ファジーネーブル  
ピーチリキュール+オレンジジュース

ピーチウーロン  
ピーチリキュール+烏龍茶

カリモーチョ  
赤ワイン+コーラ

キティー  
赤ワイン+ジンジャーエール

オペレーター  
白ワイン+ジンジャーエール

キール  
白ワイン+カシス

キールロワイヤル  
スパークリング+カシス

ミモザ  
スパークリング+オレンジジュース

ALL 650

# Soft Drinks & Cafe

自家製シロップのドリンクやスペシャルティコーヒー、アムシュティーの紅茶など

**CRAFT DRINK** 無添加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

**CAFE & SOFT DRINK** コーヒーは「TERRA COFFEE ROASTERS」が焙煎したコーヒー豆を使用。

コーヒー (hot/ice) ..... 550

ロイヤルミルクティー (hot/ice) ..... 720

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

ティーフリーでは、紅茶専門店「amsu tea」の紅茶を少量ずつ温かいストレートティー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。

紅茶各種 (hot/ice) ..... 各660

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。

# Dessert

定番デザート



自家製チーズケーキ

チーズケーキに季節のムースを組み合わせました。

1080

濃厚ガトーショコラ

小麦粉を使用せずレアに焼き上げたガトーショコラに季節のフルーツをトッピング。

1080



# BRAND INFORMATION

## エルワールド系列店のご紹介



### Tsuchi 農園野菜とチーズ料理 restaurant & cafe

都会の中心でくつろげるハーブガーデンテラスのあるカフェ&レストラン。グリーンをあしらったナチュラルで開放的な空間は、日常使いやパーティーなど様々なシーンでご利用いただけます。旬の素材とチーズを組み合わせた創作イタリアン。

530-0013 大阪市北区茶屋町8-26  
NU茶屋町プラス3F  
instagram. tsuchi\_chayamachi



### Tsuchi CAFE / BRUNCH / COFFEE

御堂筋に面した隈研吾氏設計のホテル内にあるカフェ。オーストラリアのカフェ文化にインスパイアされたメニューで、モーニングやブレランチ、スペシャルティコーヒー、季節のスイーツとともに、四季折々の美味しさをお楽しみください。

542-0076 大阪市中央区難波4-3-3  
ホテルロイヤルクラシック大阪1F  
instagram. tsuchi\_official



### muse umekita wine bar & grill

梅田の中心にある、石窯で焼くナポリピッツァや農園野菜を使った、気軽に立ち寄れる大人の遊び場のレストラン。ワインや豊富なお酒も魅力。昼は自然光が降り注ぎ、夜は夜景が美しく、開放的な店内でゆったりとした時間を味わえます。

530-0011 大阪市北区大深町3-1  
グランフロント大阪 北館6F  
instagram. museumekita



### TALKS cafe & bar

自然あふれる公園内のカフェ&バル。日本、イギリス、フランス、スペインなど多文化が融合し、オーガニック食材を使った体に優しい料理を提供。バゲットサンドやコーヒー、タバスコやナチュラルワインを楽しむ開放的な空間で、四季折々の景色を堪能できます。

530-0011 大阪市北区大深町5-94  
グラングリーン大阪 うめきた公園サウスパーク B棟  
instagram. talks\_cafe\_bar



### foodscape! BAKERY 北浜 パンとスープ

foodscape!は、「food」と、日本の風土や風景を表す「landscape」との造語。「食べることは生きること、生きることは暮らすこと」を信条に、旬の素材を使った創作パンと、食材を使いきるサスティナブルスープをお楽しみいただけます。

541-0046 大阪市中央区平野町1-7-1  
堺筋高橋ビル1F  
instagram. foodscape\_bakery



### foodscape! STORE bakery / cafe / grocery

春には桜、夏には天神祭の火花など季節を感じられる。健康と素材にこだわり、作り手の思いを伝えるコミュニティ型、食の複合ストア。foodscape!の世界感が堪能できるメニューやグローサリーなど季節感溢れるラインナップをお楽しみください。

530-0042 大阪市北区天満橋1-8-30  
OAPプラザ1F  
instagram. foodscape\_store



### smørrebrød KITCHEN 北欧料理カフェ

産地にこだわりシーズンで新鮮な食材を使った北欧の郷土料理 smørrebrød (スモーブロード) というオープンサンドをメインにしたカフェ。中之島図書館の雰囲気大切にしながら、北欧風に仕上げた店内もぜひご覧ください。

530-0005 大阪市北区中之島1-2-10  
重要文化財 大阪府立中之島図書館2F  
instagram. smorrebroadkitchen



### TEA ROOM KIKI 紅茶 & スコーン専門店 梅田

イギリススタイルの小さなティールーム。紅茶と自家製の英国伝統菓子・スコーンやケーキを召し上がっていただけます。イギリスの老舗陶器ブランドの食器を使用。大きな窓から降り注ぐ光は、明るく開放的です。忙しい日常から離れて優雅なひとときを。

530-0011 大阪市北区大深町4-20  
グランフロント大阪 南館2F  
instagram. tearoomkiki



### TEA ROOM KIKI 紅茶 & スコーン専門店 京都・嵐山本店

大正14年築の趣ある旧郵便局舎をリノベーションした、紅茶とスコーンの専門店。和洋のレトロとモダンが調和した空間。都会の喧騒から離れて、京都の四季を感じながら優雅なアフタヌーンティーをお楽しみください。

616-8373  
京都市右京区嵯峨天龍寺車道町1  
instagram. kikiarashiyama



### TEA ROOM KIKI 紅茶 & スコーン専門店 日比谷

関東圏では初となる3号店。エレガンスで、非日常感が演出される空間。全席カウンターでおひとり様でも気軽に楽しみたいいただけます。ランチタイムや季節のアフタヌーンティーと、ゆったりとした時間をお過ごしください。

100-0006 東京都千代田区有楽町1-1-2  
東京ミッドタウン日比谷B1  
instagram. tearoomkiki



### TEA ROOM KIKI 紅茶 & スコーン専門店 名古屋

名古屋では初となる4号店を“久屋大通公園”でオープン。広々とした店内でクリームティーや、季節のアフタヌーンティーを召し上がっていただけます。公園内の開放感あふれる、ゆったりとした空気感の中で、優雅なひとときをお過ごしください。

460-0003 愛知県名古屋市中区錦3-15-15  
レイヤードヒサヤオオドリパーク2F  
instagram. kiki.nagoya



### ELLE's market 公式オンラインショップ

サスティナブルで心豊かな暮らしを目指す、エルワールド公式オンラインショップ。「食」で日常に彩りをプラスする、系列店の商品を多数ご用意。大切な方への贈りものや自分へのご褒美にも、ぜひご利用ください。

https://elleworld.shop-pro.jp  
mail. onlineshop@world.co.jp  
instagram. elleworld\_official



