

SALAD



Farm Vegetable Salad
with House-Made Apple Dressing

農園野菜のシンプルサラダ
りんごの自家製ドレッシング

1080



Ran-O Egg & Prosciutto Salad
with House-Made Caesar Dressing

蘭王卵と生ハムのサラダ
自家製シーザードレッシング

1380



Ran-O Egg & Herb Shrimp Salad
with House-Made Caesar Dressing

蘭王卵とハーブ海老のサラダ
自家製シーザードレッシング

1480



CAPRESE



Fruit Tomato &
Buffalo Mozzarella Caprese

フルーツトマトと
水牛モッツアレラのカプレーゼ

イタリア産の水牛モッツアレラと大ぶりなフルーツトマト。

1180



Smoked Salmon &
Buffalo Mozzarella Caprese

スモークサーモンと
水牛モッツアレラのカプレーゼ

レモンオイルで軽い仕上がりに。

1480



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。



APPETIZER



Assorted Appetizers by Tsuchi

Tsuchiの
前菜盛り合わせ

2人前 1890 / 3人前 2690



Assorted Prosciutto & Salami
生ハムとサラミの盛り合せ

1080



Assorted Prosciutto & Cheese
生ハムとチーズの盛り合せ

1580



Baked Camembert with Apple & Honey

カマンベールチーズと
りんごのはちみつ焼き

980



Tsuchi's Bagna Cauda

Tsuchiのバーニャカウダ
Tsuchi=「土」。畑をイメージしたバーニャカウダ。
季節の新鮮野菜をたっぷり。

1380



Marinated Three Kinds of Olives & Dried Tomatoes

3種オリーブと
ドライマトのマリネ

680



Gorgonzola & Blueberry Potato Salad

ゴルゴンゾーラと
ブルーベリーのポテトサラダ

680



Prosciutto-Wrapped Seasonal Fruits & Mascarpone

季節のフルーツと
マスカルポーネの生ハム巻き

北海道産マスカルポーネと生ハムに、旬のフルーツを。

1380



Seared Scallop Carpaccio ~ Gochujang Sauce ~

炙りホタテのカルパッチョ
自家製コチュジャンソース

1380

AJILLO



Shiitake & Bacon Ajillo

よろしい茸と
ベーコンのアヒージョ
ベーコンの旨みに負けない
味の強い大阪産の大ぶりの椎茸。

1180



Akashi Octopus & Vegetable Ajillo

明石産真蛸と
農園野菜のアヒージョ
兵庫県・明石産のタコと、季節の新鮮野菜を
ふんだんに使用したヘルシーなアヒージョ。

1380



Herb Shrimp & Brown Mushroom Ajillo

ハーブ海老と
ブラウンマッシュルームの
アヒージョ

1380

【追加】自家製バゲット Add-on: House-Made Baguette 200

FRITTO



Spiced French Fries

スパイスポテトフライ
ほくほくポテトに自家製スパイスで
一度食べたらずみつきに。

680



Cheesy French Fries

チーズポテトフライ
ほくほくポテトにバルメザンチーズを
たっぷり削りかけました。

780



Sweet Potato Fries

スイートポテトフライ
甘いさつまいものフライを
マスカルポーネチーズとご一緒に。

780

Fried Camembert -Berry Sauce-

カマンベールチーズのフリット
～ベリーのソース～

濃厚なカマンベールチーズを自家製の衣で包み、
外はサクッと香ばしく揚げました。
デザート感覚でも楽しめる一皿。

880



Whole grain PIZZA

全粒粉生地の石窯ナポリピッツァ

全粒粉を使用した香ばしい生地を、
石窯で一気に焼き上げたナポリピッツァ。
外はパリッと、中はもっちりとした食感と
小麦の豊かな風味をお楽しみください。



Margherita (Buffalo Mozzarella)

マルゲリータ
～水牛モッツアレラ～

トマトソース/バジル/ミニトマト
パルメザン/水牛モッツアレラ

1890



Margherita

マルゲリータ

トマトソース/バジル
パルメザン/モッツアレラ/ゴーダ

1680



Pepperoni & Mushroom Pizza

ペパロニと
マッシュルームのピッツァ

トマトソース/マッシュルーム/ペパロニ
パルメザン/モッツアレラ/ゴーダ

1780



Prosciutto & Farm Vegetable Bismarck

生ハムと農園野菜の
蘭王ビスマルク

生クリーム/パルメザン/モッツアレラ/ゴーダ
蘭王卵/生ハム/ペビーリーフ/黒胡椒

1780



Quattro Formaggi (Camembert)

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
パルメザン/生クリーム/黒胡椒

1780



Quattro Formaggi (Gorgonzola)

クアトロフォルマッジ
～ゴルゴンゾーラテイスト～

モッツアレラ/ゴルゴンゾーラ
パルメザン/ゴーダ/生クリーム/黒胡椒

1780



Carbonara Pizza with Fertilized Egg

蘭王卵の
カルボナーラピッツァ

生クリーム/モッツアレラ/パルメザン
ゴーダ/蘭王卵/ベーコン/黒胡椒

1780



Bacon & Camembert Cheese Pizza

ベーコンと
カマンベールチーズのピッツァ

生クリーム/モッツアレラ/パルメザン
ゴーダ/カマンベール/ベーコン/黒胡椒

1680



Shirasu, Egg & Shiso Pizza

和歌山産しらすと蘭王卵、
大葉の和風ピッツァ

生クリーム/モッツアレラ/ゴーダ
パルメザン/しらす/醤油/蘭王卵/大葉

1780



Seafood Basil Cream Pizza

魚介の
バジルクリームピッツァ

パルメザン/ゴーダ/ハーブ海老/ミニトマト
ヤリイカ/真ダコ/バジルソース/生クリーム

1890



Sugar Butter 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



Apple & Mascarpone Honey Pizza

りんごとマスカルポーネの
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

PASTA

パスタ大盛(約1.5倍) Large Pasta (+50%) …… +300

素材の力を生かす、Tsuchiのパスタ

素材が主役のパスタ。旬の恵みを、そのままに。余計なものは加えず、シンプルに。
100%天然の出汁や、南イタリア産オーガニックトマト、香り高いエキストラヴァージンオリーブオイル。
産地にこだわった食材を厳選し、上質な素材だけで仕立てています。



Vongole Bianco with Two Kinds of Herbs

2種のハーブの
ボンゴレビアンコ

あさりの旨味に2種のハーブを重ね、
香り豊かに仕上げました。

1480



Vongole Rosso with Two Kinds of Herbs

2種のハーブの
ボンゴレロッソ

あさりの旨味とトマトの酸味に
ハーブを効かせた奥行きある味わい。

1480



Herb Shrimp & Farm Vegetable Peperoncino

ハーブ海老と農園野菜の
ペペロンチーノ

ハーブ香る海老と新鮮な農園野菜の美味しさを
シンプルに引き立てた一皿。

1680



Smoked Salmon & Baby Potato Basil Cream

スモークサーモンと
小じゃがいものバジルクリーム

ほくほくのジャガイモとスモークサーモンの塩味、
バジルの香りがマッチしたパスタ。

1780



Carbonara with Fertilized Egg

蘭王卵の
カルボナーラ

大分県産蘭王卵のkokを活かした、
濃厚でなめらかなカルボナーラ。

1680



Sweet Tomato & Buffalo Mozzarella Tomato Pasta

フルーツトマトと
水牛モッツァレラのトマトパスタ

甘みの強いフルーツトマトと
イタリア産水牛モッツァレラの王道パスタ。

1680



Prosciutto & Porcini Mushroom Cream Sauce

生ハムとポルチーニ茸の
クリームソース

世界三大キノコ「ポルチーニ茸」の
芳醇な香りが広がるリッチな味わい。

1780

Herb Shrimp & Scallop Tomato Cream Pasta

ハーブ海老とホタテの
トマトクリームパスタ

魚介と相性のいいトマトクリームソースに
しっかり旨味を閉じ込めたパスタ。

1780



Uni Carbonara with Fertilized Egg

蘭王卵のウニのせ
カルボナーラ

大分県産蘭王卵の濃厚なkokに
ウニを添えた贅沢なパスタ。

2080



Akashi Octopus & Fresh Chili Arrabbiata

明石産真蛸と
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アラビアータ。

1580



CHEESE FONDUE

本場スイスから届いたグリュイエールチーズを使った、まろやかなフォンデュソース。
旬の農園野菜やハーブシュリンプ、備前牛のローストビーフ、豚ロース肉など、
素材の美味しさを引き立てながら、あたたかいうちにゆっくりとお楽しみください。

Cheese Fondue with Swiss Gruyère Cheese

スイス産グリュイエールチーズの チーズフォンデュ

グリュイエールチーズをたっぷり使った自家製フォンデュソースを使用。
旬の野菜に魚介やお肉など一皿で心ゆくまで楽しめます。

3580 / ハーフサイズ 2980



Bizen Beef Roast Beef Cheese Fondue

備前牛ローストビーフの チーズフォンデュ

岡山県ブランドの備前牛ローストビーフを
自家製フォンデュソースでいただくプレミアムな一皿です。

3980



Cheese Fondue with 13 Kinds of Farm Vegetables

13種・農園野菜の チーズフォンデュ

Tsuchiのコンセプト商品である
チーズと野菜を楽しむ逸品。
旬の農園野菜を存分に味わってください。

2880



【追加】	フォンデュソース	Add-on: Cheese Fondue Sauce	+800
	自家製バゲット	Add-on: House-Made Baguette	+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

MAIN DISHES & RACLETTE CHEESE

厳選した国産肉や無添加サルシッチャを、潔くシンプルにグリル。
香ばしい焼き目の奥からあふれる肉汁に、とろりと流れるラクレットチーズを重ねて。
農園野菜とジューシーな肉料理が織りなす、コクと香りに満ちた贅沢な一皿。



Roast Beef (Bizen Beef Rump, Okayama)

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の備前牛を、
肉の旨味を味わえるローストスタイルで。
ラクレットチーズもお試しください。

- 単品 2980
- ラクレットチーズがけ +770

Pan-Seared Daisen Chicken Thigh

大山どりもも肉のポアレ

ジューシーな鳥取県産大山鶏のもも肉を
しっかり焼き上げました。
ラクレットチーズの相性も抜群です。

- 単品 1980
- ラクレットチーズがけ +770



Grilled Additive-Free Salsiccia -Tasmanian Mustard-

無添加サルシッチャのグリル
～タスマニアマスタードと～

大ぶりのサルシッチャは食べ応え抜群。
プチプチ食感のタスマニアマスタードと一緒にどうぞ。

- 単品 1280
- ラクレットチーズがけ +570



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

- Heineken (Regular)
ハイネケン (Regular) 750
- Heineken (Large)
ハイネケン (Large) 980

Cocktail beer

- Craft Shandy Gaff
クラフトシャンディーガフ 750
- Craft Kiwi Beer
クラフトキウイビール 750



Craft beer

- Assorted Craft Beers
クラフトビール各種 800~
詳しくは別紙をご覧くださいませ

Non-alcoholic

- Green's Free (Non-alcoholic Beer)
グリーンズフリー 660

WHISKEY 飲み方：ロック/ストレート/水割り/ハイボール(ソーダ割り)



- Kirin Whisky Riku
キリンウイスキー 陸 700
ほのかな甘い香りと
澄んだ口あたりのおいしさが特長。



- Busker Single Grain
バスカーシングルグレイン 800
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。



- Suntory Whisky Kaku
サントリーウイスキー 角 700
甘やかな香りと厚みのあるコク、
ドライなあとちが特長のウイスキー。



- Ballantine's Finest
バラントインファイネスト 900
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。



- Dewar's Caribbean Smooth 8 Year
デュワーズ カリビアンスムース 8年 700
どこまでもなめらかな味わいと
エキゾチックなフレーバーを楽しめます。



- Laphroaig 10 Year
ラフロイグ 10年 1200
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。



- Jameson Standard
ジェムソンスタンダード 800
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。



- Suntory Whisky Chita
サントリーウイスキー 知多 1200
やわらかな味わいと、ほのかに甘い香り。
熟成感がありながらも、軽やかな飲み心地が特長。

HIGHBALL ジョニーウォーカーを使用



- Highball
ハイボール
700



- Ginger Highball
ジンジャー
ハイボール
770



- Berry Highball
ベリー
ハイボール
770



- Lemonade Highball
レモネード
ハイボール
770



- Coke Highball
コーク
ハイボール
770



- Kiwi Highball
キウイ
ハイボール
770

GIN 飲み方：ジンソーダ/ジンバック



- Suntory Sui Gin (Japan)
サントリー 翠 (日本) 660
柚子の香りが爽やかに感じられ、緑茶のまろやかさと
生姜のキリッとした後味が、スッキリと軽やか。



- Beefeater Gin (UK)
ボンベイ・ドライ (イギリス) 660
伝統の味わいと香りのスタンダードジン。
バランスの取れたフレーバーと爽やかな味わいが特徴。



- Bombay Dry Gin (UK)
ビーフィーター ジン (イギリス) 660
ロンドン市内で蒸溜を行うロンドン・ドライ・ジン。
爽やかな柑橘系の味わい。



- Tanqueray London Dry Gin (UK)
タンカレー ロンドン ドライジン (イギリス) 660
4つのボタニカルにより豊かな香気を醸し出し、
余韻までプレミアムな深く澄んだ味わい。

SOUR



- Lemon Sour
レモン
サワー
750



- Berry Sour
ベリー
サワー
750



- Kiwi Sour
キウイ
サワー
750

MOJITO



- Standard Mojito
スタンダード
モヒート
770



- Berry Mojito
ベリー
モヒート
800



- Kiwi Mojito
キウイ
モヒート
800

COCKTAIL



Cassis Orange
カシスオレンジ
カシス+オレンジ

660



Fuzzy Navel
ファジーネーブル
ピーチリキュール+オレンジ

660



Peach Oolong
ピーチウーロン
ピーチリキュール+烏龍茶

660



Screwdriver
スクルードライバー
ウォッカ+オレンジジュース

660



Moscow Mule
モスコミュール
ウォッカ+ジンジャーエール

660



Cuba Libre
キューバリブレ
ラム+コーラ

660

WINE COCKTAIL



Red Sangria
サングリア
レッド

770



White Sangria
サングリア
ホワイト

770



Kalimotxo
カリモチョ
赤ワイン+コーラ

650



Kitty
キティー
赤ワイン+ジンジャーエール

650



Operator
オペレーター
白ワイン+ジンジャーエール

650



Kir
キール
白ワイン+カシス

650



Kir Royale
キールロワイヤル
スパークリング+カシス

650



Mimosa
ミモザ
スパークリング+オレンジジュース

650

NON-ALCOHOLIC DRINKS

NON-ALCOHOLIC COCKTAIL



Orange Fizz
オレンジフィズ
ピーチシロップ+オレンジジュース+ソーダ

660



Shirley Temple
シャーリーテンプル
ジンジャーエール+グレナデンシロップ

660



Saratoga Cooler
サルトガクーラー
ジンジャーエール+ライム果汁

660

NON-ALCOHOLIC SANGRIA



Non-alcoholic Sangria (Orange)
ノンアルコールサングリア オレンジ

700



Non-alcoholic Sangria (Apple)
ノンアルコールサングリア アップル

700

NON-ALCOHOLIC MOJITO



Virgin Mojito
ヴァージン モヒート

700



Virgin Berry Mojito
ヴァージン ベリーモヒート

770



Virgin Kiwi Mojito
ヴァージン キウイモヒート

770



CRAFT DRINKS



Craft Ginger Ale

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。
【国産生姜 / 保存料無添加】

660



Craft Cola

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。
爽やかでスパイシーな風味が特徴です。
【保存料無添加】

660



Lemon Squash

レモンスカッシュ

660



Lemonade

レモネード

660



Berry Berry Fizz

ベリーベリーフィズ

660



Kiwi Soda

キウイソーダ

660

SOFT DRINKS

Orange Juice

オレンジジュース 500

Apple Juice

アップルジュース 500

Oolong Tea

ウーロン茶 500

Chocolate Milk

チョコミルク 660

San Pellegrino (Sparkling Water)

サンペレグリーノ(炭酸水) 660

SPECIALTY COFFEE

Coffee

コーヒー (Hot/Iced) 550

Caffè Latte

カフェラテ (Hot/Iced) 660

Caffè Mocha

モカ (Hot/Iced) 660

Espresso

エスプレッソ 440

スペシャルティコーヒー専門店

TERRA COFFEE ROASTERS

Go on a journey

一杯のコーヒーで世界を旅する体験を。
苦味だけではなく豆それぞれのテロワールを
最大限に感じてもらうことをミッションに
浅煎りコーヒーを追求しています。

Terra
Coffee
Roasters



TEA

Tea Free

Tea Free
ティーフリー 1000
《平日90分制 / 土日祝 60分制》

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。

Black Tea

English Breakfast
イングリッシュブレイクファースト (Hot/Iced) 660
スリランカ デインブラ産の茶葉。しっかりとしたコクのある味わい。

Darjeeling
ダージリン (Hot/Iced) 660
スリランカ デインブラ産の茶葉。しっかりとしたコクのある味わい。

Assam
アッサム (Hot/Iced) 660
スリランカ デインブラ産の茶葉。しっかりとしたコクのある味わい。

Herbal Tea

Rosehip Peach
ローズヒップピーチ (Hot/Iced) 660
ハイビスカス、アップル、オレンジピールなどのブレンド。

Orange Flower
オレンジフラワー (Hot/Iced) 660
ハイビスカス、オレンジピール、ローズヒップ、グレープ、シナモンのブレンド。

Chamomile Ginger
カモミールジンジャー (Hot/Iced) 660
カモミール、ジンジャー、レモンバーム、ローズヒップのブレンド。

Healing Blend
ヒーリングブレンド (Hot/Iced) 660
スペアミント、ベルベーン、レモングラスのブレンド。

Milk Tea

Royal Milk Tea
ロイヤルミルクティー 720
たっぷりのミルクで淹れるロイヤルミルクティー。濃厚なコクと深みをもった味わい。

Tea Soda

Sparkling Tea
ティーソーダ 660
紅茶を炭酸で割った、すっきり爽やかな一杯です。

Flavored Tea

Sweet Apple
スウィートアップル (Hot/Iced) 660
アップル、メープル、ヨーグルト、アプリコットのブレンド。

Bergamot Peach
ベルガモットピーチ (Hot/Iced) 660
ホワイトピーチとアールグレイのブレンド。

Fresh Berry
フレッシュベリー (Hot/Iced) 660
ストロベリー、ブルーベリー、ラズベリーのブレンド。

Apricot Orange
アプリコットオレンジ (Hot/Iced) 660
アプリコットとオレンジのブレンド。

Fruit Candy
フルーツキャンディ (Hot/Iced) 660
オレンジ、ホワイトピーチ、パイン、マンゴー、アップルのブレンド。

Earl Grey
アールグレイ (Hot/Iced) 660
ベルガモットの香りをつけたフレーバーティー。

Angel Jasmine
エンジェルジャスミン (Hot/Iced) 660
ジャスミン、トロピカルフルーツ、アールグレイのブレンド。

Memorial Jasmine
メモリアルジャスミン (Hot/Iced) 660
ジャスミンとアプリコットのブレンド。

Caramel Nuts
キャラメルナッツ (Hot/Iced) 660
キャラメルとチェスナッツのブレンド。

Milkish Crème
ミルクッシュクレム (Hot/Iced) 660
キャラメルとオレンジのブレンド。

French Muscat
フレンチマスカット (Hot/Iced) 660
マスカット、グレープのブレンド。

紅茶専門店 **amsu tea**

アムシュティーは 2003年に設立された紅茶ブランド。紅茶が皆さんの生活に安らぎを与えるものであってほしい。その願いをもとに、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。特にフレーバーティーは、みずみずしいフルーツやお花の香りを贅沢にブレンドした豊かな味わい。渋みや苦味の少ない、口当たりの良さが人気です。



SINCE 2003

DESSERT

丁寧に仕立てたTsuchiの自家製デザート。旬のフルーツの美味しさを大切にしています。



House-made Cheesecake

自家製チーズケーキ

濃厚な自家製チーズケーキに季節のムースを組み合わせました。

1080



Rich Chocolate Gateau

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



Seasonal Fruit & Dessert Platter

季節のフルーツとデザート盛り合わせ

季節ごとに変わるフルーツと、Tsuchi自慢の自家製スイーツを贅沢に盛り合わせたデザートプレート。少しずつ、いろいろな味わいを楽しめる一皿です。

1650 / 紅茶セット 1850