

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
1180



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
1480



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
1580



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のフルーツトマト。
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。



APPELIZER



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

1180



Assorted Prosciutto & Cheese

生ハムとチーズの盛り合せ

1680



Marinated Three Kinds of Olives & Dried Tomatoes

3種オリーブと
ドライトマトのマリネ

780



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。

1480



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

1480



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。

1480

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
一度食べたらやみつきに。

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



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



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



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



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



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



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



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



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



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



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



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



Carbonara with Fertilized Egg

蘭王卵の カルボナーラ

大分県産蘭王卵のコクを活かした、
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 水牛モッツア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アレラの王道パスタ。

1680



Prosciutto & Porcini Mushroom Cream Sauce

生ハムとボルチーニ茸の クリームソース

世界三大キノコ「ボルチーニ茸」の
芳醇な香りが広がるリッチな味わい。

1780



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



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コクに
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



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



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。

3680 / 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。

2980



【追加】 フォンデュソース Add-on: Cheese Fondue Sauce +880
自家製バゲット Add-on: House-Made Baguette +200

※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 2180

● 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

Craft beer

Assorted Craft Beers	
クラフトビール 各種	880～
詳しくは別紙をご覧くださいませ	

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

Non-alcoholic

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



WHISKY 飲み方：ロック／ストレート／水割り／ハイボール（ソーダ割り）

Japanese whisky

	Kirin Whisky Riku	
キリンウイスキー 陸	700	
ほのかな甘い香りと、澄んだ口あたりが特徴。		

	Suntory Whisky Kaku	
サントリーウイスキー 角	750	
甘やかな香りと厚みのあるコク、ドライな後味。		

	Suntory Whisky Chita	
サントリーウイスキー 知多	1300	
ほのかに甘い香りと、やわらかく軽やかな飲み心地。		

	Suntory Whisky Yamazaki	
サントリーウイスキー 山崎	1500	
やわらかく華やかな香り、甘くなめらかな味わいが特徴。		

	Suntory Whisky Hakushu	
サントリーウイスキー 白州	1500	
新緑と果実の爽やかな香り、ほのかなスモーキーさとコクのある味わい。		

Irish whiskey

	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。		

	Busker Single Grain	
バスカーシングルグレイン	900	
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。		

Scotch whisky

	Ballantine's Finest	
バルンタインファイネスト	700	
数十種類のモルト原酒をブレンドしたスコッチウイスキー。		

	Dewar's Caribbean Smooth 8 Year	
デュワーズ カリビアンスムーズ 8年	800	
なめらかな口あたりと、エキゾチックな風味。		

	Laphroaig 10 Year	
ラフロイグ 10年	1400	
独特な香りに、味わいはオイリーで濃厚、ほのかに塩味のある後味。		

HIGHBALL ジョニーウォーカーを使用



Highball
ハイボール
700



Craft Ginger Highball
クラフトジンジャー
ハイボール
770



Craft Coke Highball
クラフトコーク
ハイボール
770



Lemonade Highball
レモネード
ハイボール
770



Berry Highball
ベリー
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） 700

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。



Bombay Dry Gin (UK)
ビーフィーター ジン（イギリス） 700

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。



Beefeater Gin (UK)
ボンベイ・ドライ（イギリス） 700

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。



Tanqueray London Dry Gin (UK)
タンカレー ロンドン ドライジン（イギリス） 750

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
770



Berry Sour
ベリー
サワー
770



Kiwi Sour
キウイ
サワー
770



Standard Mojito
スタンダード
モヒート
880



Berry Mojito
ベリー
モヒート
900



Kiwi Mojito
キウイ
モヒート
900

COCKTAIL



Cassis Orange
カシスオレンジ
カシス+オレンジ

700



Fuzzy Navel
ファジーネーブル
ピーチリキュール+オレンジ

700



Peach Oolong
ピーチウーロン
ピーチリキュール+烏龍茶

700



Screwdriver
スクルードライバー
ウォッカ+オレンジジュース

700



Moscow Mule
モスコミュール
ウォッカ+クラフトジンジャール

700



Cuba Libre
キューバリブレ
ラム+クラフトコーラ

700

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
カリモート
赤ワイン+クラフトコーラ
700



Kitty
キティー
赤ワイン+クラフトジンジャール
700



Operator
オペレーター
白ワイン+クラフトジンジャール
700



Kir
キール
白ワイン+カシス
700



Kir Royale
キールロワイヤル
スパークリング+カシス
700



Mimosa
ミモザ
スパークリング+オレンジジュース
700

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
クラフトジンジャーエール+グレナデンシロップ

660



Saratoga Cooler
サルトガクーラー
クラフトジンジャーエール+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
770



Virgin Berry Mojito
ヴァージン ベリーモヒート
800



Virgin Kiwi Mojito
ヴァージン キウイモヒート
800



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
(Hot / Iced)

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)

600



Caffè Latte

カフェラテ (Hot / Iced)

660



Caffè Mocha

カフェモカ (Hot / Iced)

660



Espresso

エスプレッソ

440

スペシャルティーコーヒー 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

Free-Flow Tea

ティーフリー

《平日90分制 / 土日祝 60分制》

ティーフリーでは、
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。

1000



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
ダーズリン (Hot/Iced) 660

インド ダージリンの茶葉。芳醇な香り、芯のある力強い味わい。

Assam
アッサム (Hot/Iced) 660

インドを代表する紅茶。豊かな自然を思わせるような、甘くふくよかな香り。

Herbal Tea

Roschip 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、ベルベース、レモングラスのブレンド。

紅茶専門店 **amsu tea**

スリランカ産を中心に上質な茶葉を厳選。
フルーツや花が香るフレーバーティーは、
渋みや苦味が少なく、やさしい口当たりが人気です。



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。

Tea Soda



Sparkling Tea
ティーソーダ

660

Milk Tea



Royal Milk Tea
ロイヤルミルクティー

770

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。

単品 1650 / ドリンクセット 1950