

<数量限定>

東京ファームビレッジバーガー（ポテト付き）

チェダーチーズクラフトケチャップ



トマトのペーストにスモークしたパプリカを合わせて作り上げる自家製 BBQ ソースにたっぷりのチェダーチーズをあわせました。みんな大好きな人気の組み合わせは、まちがいのない味わいです。

2,300 yen

<数量限定>

東京ファームビレッジバーガー（ポテト付き）

磯沼ヨーグルトソース



新鮮なハーブに生乳100%の磯沼ミルクファームヨーグルトのさわやかなソースをあわせることでフレッシュな味わいのハンバーガーに仕上げました。TOKYO FARM VILLAGE ならではのおいしさをお試しください。

2,300 yen

<数量限定>

中西ファームの野菜のバーニャカウダ



中西ファームで採れたお野菜をふんだんに使っています。日によって採れるお野菜が変わります。カラダの中から元気いっぱいになれる一品です。バーニャカウダソースはイタリア・ピエモンテ州の言葉で“温かいソース”という意味の、にんにく、アンチョビ、オリーブオイルを使ったシンプルなソース。丁寧に処理したにんにくは一切臭みがなく、朝採れ野菜の味を最大限に引き立てます。

1,200 yen

## 牛ポテ

～フランスの農家の煮込み料理～ with パン



ただ焼くだけでは食べづらい牛テールとすね肉を、牛の出汁とたっぷりのワインでじっくりと煮込んで滋味深い一皿に仕上げました。ごろごろ野菜と一緒に召し上がりください。

2,000 yen

<数量限定>

自家製キッシュ



磯沼牛乳と生クリーム、チーズに新鮮なたまごをたっぷり使ったミルクィな生地に、中西ファームの季節のお野菜が入ったキッシュです。サラダとラタトゥイユ添え。

1,750 yen

マッシュルームミルクスープ with パン



オランダから菌床を取り寄せ、無農薬・無漂白の有機栽培で作る静岡長谷川農産のマッシュルーム。その鮮烈な味と香りは多くのシェフから愛用されています。生で食べても美味しいマッシュルームを凝縮してペーストに。磯沼のミルクで仕上げました。

1,200 yen

## 小比企の恵みグリル野菜

～グリル野菜のサラダ～ with パン

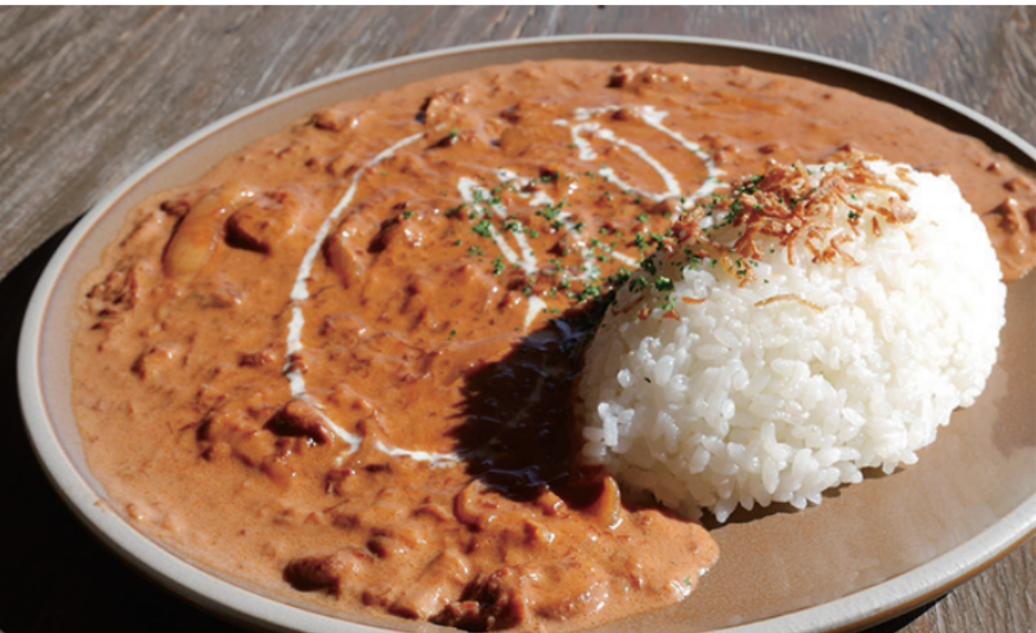


ルッコラ、ケール等のミックスサラダに、中西ファームからお届けする旬の野菜のローストを。磯沼ミルクファームからは生乳100%のヨーグルトをドレッシングに仕立てました。(季節によりお野菜の内容が変わります)

1,400 yen

## ビーフストロガノフ

～磯沼ミルクファームのおすそ分け～



たっぷりの牛肉と玉ねぎを特製のオーブンでじっくり煮込み、サワークリームと生クリームで仕上げました。どこか懐かしさを感じる一皿です。

1,800 yen