



農業家を楽しむ

トマトが美味しくできたので  
レストランを作りました。

# 読めば100倍美味しくなる話

## 1. 淡路の島菜園が生まれた話

代表大森の単純な動機。サラリーマンができない！

好きに美味しい野菜を作りたい。農業で楽しく生きたい。  
2008年のことでした。生まれたての子供を連れて、縁もゆかりもなかった淡路島に移住し、家族で農場を立ち上げました。  
それが淡路の島菜園の始まりです。  
光がたくさんある。海がきれい。魚や、食材がおいしい。  
そんな単純な動機でやってきた淡路島ですが、たくさんの人にお世話になって、もう18年が経ちました。



## 2. 転機

農園を開いて6年。ファミリー農園もなんとか軌道に乗ったところに、一人の青年がやってきました。純粹で負けん気が強く、めんどくさい男。地主守。今の専務取締役兼農場長です。大企業を辞め、一緒に働きたい。「もし一緒にやるなら、事業を拡大し続けることになるし、借金まみれになるから、やだなあ。」そんな話をしながら、それでもやる！やりたい！という彼の熱意に押され？ファミリー農園から、(株)淡路の島菜園に。今では、トマト生産だけではなく、過保護な果物たち（いちご、ぶどう、メロン、ももなど）を栽培し、GREENARIUM(レストラン・観光農園)、過保護フルーツパーラー(直売所・カフェ)の運営と事業を展開しています。

## 3. 己を知る。農業家の面白さ。

地主守の登場と、栽培オタクの変態的師匠たちのおかげで、それまでの感覚でおいしいものを作る世界から、一気に数値化、試行錯誤とロジックの積み上げの世界に。そして世界の中での日本の農作物の生産性と向き合うことに。  
例えば、日本では大玉トマトだと1㎡の面積で1年間での生産量は、15kg~20kgが普通ですが、オランダやアメリカでは、同じ面積で、100kg以上も収穫したりします。本当に僕たちはトマトを理解し、能力を発揮させることができているのか？  
植物の力を引き出すためにできることが、まだまだたくさんある。



## 4. 過保護栽培の話

お医者さんが、人の体をいろんな数字の変化から読み取るように、僕たちは植物を測ることで、植物の中の変化を読み取ろうとします。0.1mmの変化が味にもたらす効果を知ること、植物の小さな声が、前よりはだいぶ聞こえるようになりました。その声が聞こえてしまうから、妥協できない。「今ちょっと暑いよ。水が多いなあ。吸いすぎちゃっておなか一杯。CO2が足りなくて、おなかすいたー。。。」小さな声に気づいて、小さく対応し続ける。一つ一つは簡単な作業だけど、例えば眼下に見える大きなハウスには約2万本のトマトが植わっていて、瞬間瞬間の小さな声に365日四六時中、反応し続けることは、途方もないことです。100点満点なんてあり得ないと分かりながらも、どこまで妥協なくその声を聴き、答え続けることができるのか。数値化すればするほど、最後は「どれだけ納得感のある栽培をしたいか」という気持ちの強さの話になってしまう。そんな、自分たちの植物に対する過剰すぎる思いで生み出した農作物たちを「過保護フルーツ」と名付けました。

## 5.大人になれないわがままな農家

過保護に栽培と向き合うことで気づいたこと。

農業家としては、いつも自分が試されている環境におかれる、エキサイティングな日々だけど、そこに投下する情熱と、汗の量を、事業にすることが思いのほか難しい。

個人事業なら、好きでやっていることで済む話しですが、チームでやるから遠くへ行ける。

植物の力を引き出すことが農家の仕事だとして、その力を、量に振るのか、質に振るのか。単純に商売の話をするのであれば、量に振る方が遥かに賢い選択だと思います。それでも、**わざわざ楽しむために農業家になったんだから、作りたいものを作るのだ。**



## 6.お店を作る話

昔あるシェフがうちで、僕らのトマトを煮詰めただけのパスタを作ってくれました。感動した。こんなにシンプルに、おいしいトマトパスタができるのか。

**「トマトがおいしければ、おいしいトマトパスタなんて簡単ですよ」**

そこからずっと思っていたこと。おいしいトマトができれば、おいしいトマト料理をお客様に食べてもらうお店を作りたい。

グリナリウムはそんな思いから生まれたお店です。お店で働くメンバーも、トマト栽培だけをしていた時から居てくれる人が多いです。曜日によって、畑だったりお店だったりするメンバーも多い特殊なお店。栽培家がつくるお店で働くスタッフは栽培家でもあるのです。一生懸命働くことが好きなメンバーが集まって、一生懸命作った過保護な果物、野菜たちをまっすぐにお客様にお届けします。

自分たちが大切に育てたものをふんだんに使って、淡路島の素敵な仲間たちの食材とともに、畑からお客様まで。自分たちにしか表現できない世界を目指して。喜んでもらいたい。楽しんでもらいたい。その思いは本物です。



## 7.世界を驚かせたい話

過保護に日本で栽培しながら世界をうろついていて気づくことは、過保護栽培の異常性。

普段チーム内でそんな話ばかりしているので、気づけなかったこと。本当に難しく、めんどくさい農業をしているものです。だからこそ生み出せる、この価値を世界で試したい。そんな思いで、スペインのバルセロナで過保護な栽培試験に着手しました。

情熱と太陽の国、スペインの環境は、果物の栽培において明らかに日本より優れている。そんなところで過保護に栽培したら、どれだけおいしいものが作れるんだろう。。。生み出した過保護フルーツが世界にどんな変化を生み出すのだろう。

やれると思うからやっている。僕たちの挑戦は続く。

**世界中で過保護フルーツを作って、たくさんの現地の人を驚かせる未来を夢見て。**



# TOMATO LABO

## CYPRY (ORANGE)

オレンジ色が美しく、人参と同じカロテンを多く含むトマト。酸味を感じにくく食べやすい。

## HYOKKORI (ORANGE)

ひょうたんのようなフォルムがとにかく可愛い。果肉に旨みがあるミニトマト。

## GUU (RED)

オランダの種苗会社が日本向けに開発した新品種。甘いだけではなく、程よい酸味もあり、特に春から夏にかけて甘さが際立つ。

## FRUTICA (RED)

唯一の中玉トマト。旨みが強く、はじまりの pasta のベースになっています。

## GOURAMI (GREEN)

緑のまま完熟になるトマト。少し黄色みがかかるのが完熟のサイン。見かけによらず甘さが強く、根強いファンが多い。

## CHROMIS (BROWN)

チョコレート色にややルビー色がかかった美しい見た目。果肉の柔らかさが特徴。

## BLENNY (YELLOW)

皮がうすく口に残らないので人気。加熱すると甘みが強くなるため、ブレニーで作ったトマトジュースやカルボナーラは、ぜひ食べてほしい。

## GIAN ジャイアン (RED)

見た目が強烈なヨーロッパのトマト。内側から赤くなるので、オレンジくらいが収穫どき。ジュレの部分が少なく、果肉に旨みがある。



トマトの栽培が好きすぎて、入社しました！  
収穫の速さは誰にも負けません！！笑  
美味しいトマトと真剣に向き合っているの、たくさんのお客さんの手に届くと嬉しいです。

# トマト収穫体験

## R1 収穫体験 トマト串 ¥500

Harvest tomatoes and make tomato skewers

## R2

## 収穫体験 お土産カップ

Harvest tomatoes and make tomato cups ¥700

## R3

## ジャイアンのカプレーゼ ¥1,080

Gian caprese

ほこぼこのビジュアルが特徴的なジャイアン。モッツアレラチーズと豪快なジャイアンで食べ応えのあるカプレーゼに仕上がりました。ブラックペッパーと塩でシンプルに味つけをしています。素材の味をお楽しみください。

## R4 カラフルトマトの カプレーゼ ¥980

Colorful tomato caprese

6種類以上の色も形も香りも違うカラフルトマトたち。モッツアレラチーズとジェノベーゼソース、自家製バケットに乗せればブルスケッタとしてもお楽しみいただけます。

## R5

## クリームトマトスープ

Cream tomato soup ¥380

あめ色に炒めた玉ねぎとクラムチャウダーの旨みたっぷりのスープを、淡路島牛乳と一緒に煮込んだ自慢のトマトスープです。



## R6

### 季節の過保護フルーツサラダ ～メロンドレッシングとレモンの香り～

¥ 1,280

Fruit sarada  
～melon dressing and lemon scent～

大切に育てられた“過保護フルーツ”たちを主役にしました。ドレッシングには、芳醇な甘さの「過保護メロン」を贅沢に使用。そこにレモンの爽やかな酸味を加えることで、フルーツの風味が際立つサラダになりました。

※使用するフルーツは季節によって変わります。

## R7

### 季節の野菜の彩りシーザーサラダ

Colorful caesar salada ¥ 1,280

フレッシュグループの野菜とうちのトマトで作った彩り鮮やかなサラダです。

自家製シーザードレッシングは、アンチョビを加えちょっと大人な味わいに。お好みの量をかけてお召し上がりください。

おいしい野菜を満足いくまで食べてほしい。ボリューム満点のサラダをシェアしてお召し上がりください。



## R8

### 淡路野菜の彩りバーニャカウダ

Colorful bagna cauda ¥ 1,280

旬の淡路野菜のおいしさはもちろんのこと。こだわりは、バーニャカウダソース。淡路のローカルみそである保持みそを使い、みそ風味のバーニャカウダソースを作りました。温めたソースをディップしてお召し上がりください。



淡路島から香りと  
彩りを届けます

Supported by  
フレッシュグループ

# R9

## 淡路牛のデミグラスシチューパン

Awaji beef demi-glace stew bread ¥1,580

おいしい淡路牛のトマト煮が作りたい！  
口の中をほろほろの淡路牛で埋め尽くしたい！  
そんな思いで作った淡路牛とデミグラスの牛シチュー。  
カリカリのパンと一緒に楽しんでもらいたいのには、  
理想のパンがないからと、昔からお世話になっている  
地元のパン屋フルールの久野さんにパン作りを教わって。  
うちのお店の厨房は大変です。なんでも自分たちで作ろう  
としちゃうので。  
それでも、納得できるおいしいものを作りたくて。  
中にはこっそりと蜜玉を忍ばせています。  
やっと完成した淡路牛の牛シチュー。ぜひ。



# R10

## 蜜玉グラタンパン ¥1,280

Gratin with overflowing tomatoes and special "Mitsutama"

サンフランシスコで食べたクラムチャウダーが  
忘れられなくて。  
バケットも焼いて、おいしいグラタンパンを！  
クリーム、蜜玉、たっぷりのあさり、そして  
カラフルトマト。  
お子様にも大人気なグラタンパンできました。



# R11 蜜玉のたまねぎポタージュ ¥380

Special onion "Mitsutama" potage

蜜玉と塩、オリーブオイル。以上。おいしい玉ねぎを食べてほしい！  
おいしいとちやほやされたい、2525ファーム迫田君の玉ねぎスープ。



日本で一番おいしい  
淡路島たまねぎを作りたい

Supported by 2525ファーム

淡路島で玉ねぎを作り始めた元ラーメン屋の彼。  
玉ねぎおたく“2525ファーム”の名作、“蜜玉(みつたま)”  
淡路島に移住して、ラーメン屋から玉ねぎ農家に。  
迫田氏の挑戦は続く。。  
なぜ2525ファームの蜜玉でメニューを作るのか。  
彼らがおいしいものを作りたいと本気で思っているから。  
だから、彼らの玉ねぎと過保護なトマトの料理を出したいのです。  
まだまだ拡大を続ける彼らの挑戦にも注目！

# 季節のオススメメニュー

## seasonal recommend menu

### R101

#### 過保護フルーツの 冷製トマトクリームパスタ ¥1,480

～フルティカトマトソースとモッツァレラチーズ～  
Cold fruit pasta ~Tomato sauce～

たっぷりの過保護フルーツと旨みの強いフルティカトマトソースを合わせたパスタ。  
甘さを控えたシャンティを加えることで、爽やかさの中に深いコクを感じることができます。  
この夏の新作でスタッフいちおしのパスタです。  
※使用するフルーツは、季節によって変わります。



### R102

#### 過保護フルーツの冷製ジェノベーゼ ¥1,480

～バジル&レモン香るアンチョビソース～  
Cold fruit pasta ~Basil,lemon,anchovy sauce～

丁寧に育てられた「過保護フルーツ」を主役に、香り豊かなバジル、爽やかなレモン、そして旨みを引き立てるアンチョビを合わせた特製ソースで仕上げた冷製のパスタ。  
フルーツの甘みと、ソースや生ハムの塩味・酸味の絶妙なバランスがクセになる新感覚の味わいです。  
※使用するフルーツは、季節によって変わります。



トマト300g以上！  
トマトの美味しさを1番に  
感じて欲しいパスタ



## R12

はじまりのパスタ ¥1,380

The beginning of pasta

2008年12月に淡路島でトマトを作り始めて、はや18年。このパスタが美味しくできたので、レストランを作ることを決意した、まさしくはじまりのパスタです。

ソースにはフルティカを、フレッシュトマトはGUUをふんだんに使った、トマトの美味しさを一番わかりやすく表現しました。

こゝでしか食べられない！  
トマトバカが作る  
黄色いトマトの



## R13

ブレニーのカルボナーラ  
¥1,380

Blenny tomato carbonara

ブレニーはヨーロッパ生まれの黄色いミニトマト。

このトマトの酸味の少なさと甘さは、まったく違うトマトパスタになるのではないかと？

数々の試作を繰り返したのち、辿り着いたカルボナーラ。

カルボナーラなのに、さっぱり。トマトバカなグリナリウムでしか食べられないスペシャルパスタです。

**R14**

**地魚のクリームペスカトーレ**

Local fish cream pescatore ¥1,980

淡路島の魚のパスタってなんだ？  
白身の魚をおいしくクリームパスタに仕上げました。  
タイやサワラ、イカ、ハモなど、淡路島の季節の魚を  
お楽しみください。

※使用する魚は、シーズンによって変わります。



**R15**

**エビとトマトの  
ペスカトーレ ¥1,980**

Shrimp and tomato pescatore

淡路島の地エビのクリュスタッセを使った、  
トマトペスカトーレ。  
ハーブも香るちょっと大人なペスカトーレです。

**R16**

**ハモとしらすのカラフルパスタ  
¥1,480**

Colorful pasta with conger eel and whitebait

淡路島のハモ、フレッシュグループのカラフルニンジンと  
うちのカラフルトマトでオイルパスタを作りました。  
ベースはたくさんのしらすを使って作った出汁。



# R17

## 淡路の季節野菜とトマトの ペペロンチーノ ¥1,380

Awaji vegetables and tomato peperoncino

旬の淡路野菜をたっぷりに乗せた、ペペロンチーノ。その日の旬の野菜をオーブン焼きにすることで、風味を最大限に引き出しました。どんどん変わる淡路島の旬の野菜と自家製トマトをお楽しみください。



日本に来て2年。淡路島の美味しい野菜そのものを感じることができるこのパスタが私のオススメです。ミャンマーから来た私はもっと辛い方が好きです！笑



# R18

## 淡路牛のボロネーゼ ¥1,280

Awaji beef bolognese

淡路牛のひき肉にフルティカのパッサータを合わせてボロネーゼをグリナリウム風に作ってみました。安定のおいしさで人気の商品です。



## R19 グラタンパンの中身 ¥200

White part of bucket

自家製バケット。グラタンパンの中身。パスタなどと一緒にいかがですか？

## R20 ライス ¥200

Rice



## R21

ミートライス ¥1,180

Meat rice

今までのミートライスを改良して、よりお子様も食べやすい味になりました。隠し味のぶどうジュースで淡路牛の旨みを引き出しています。



## R22

淡路牛100%特製ハンバーグ  
¥1,380

100% Awaji beef hamburg steak

オープン当初から、人気のハンバーグ。淡路牛を荒くミンチにしているので、肉感を強く感じられます。お好みで自家製の醤油ベースのソースをかけてお召し上がりください。  
※ライスが付きます。



## R23

淡路牛100%  
濃厚チートマハンバーグ ¥1,480

Rich cheese and tomato hamburg steak

大人気の特製ハンバーグに、チェダーチーズ、GUUトマトのソースをたっぷりかけました。今までなかったのがもったいないくらい、おいしいメニューが誕生しました。  
※ライスが付きます。

# 満足感のあるセットが登場！

## ¥1,780

(バーガー単品 ¥1,580)

お好きな  
ハンバーガー

自家製  
トマトジュース

自家製いちごの  
ドレッシング

フライドポテト

過保護フルーツと  
季節の野菜を使った  
サラダ

ハンバーガーの種類は全部で5種類！

過保護フルーツとトマトが盛りだくさんなサラダは、  
自家製いちごドレッシングをかけて、お召し上がりください。

さらに日替わりの自家製トマトジュースと  
フライドポテトもついて満足感たっぷりのプレートです。

R24

淡路の焼きサババーガー  
Awaji island grilled mackerel burger



鯖

Fish

R25

淡路の焼きタイバーガー  
Awaji island grilled sea bream burger



鯛

R26 淡路ハモの天ぷらバーガー  
Awaji island conger eel Tempura burger



鰻

※季節によって魚の産地が変わることがあります。

R27

淡路牛とチートマハンバーガー  
Awaji beef and cheese tomato burger



淡路牛

Beef

R28

2525オニオン  
ジャイアンバーガー  
2525 onion Gian burger



awajishima  
kahogo  
melon

R106

過保護メロンのパフェ ¥1,480

Kahogo melon parfait

甘くジューシーな過保護メロンを贅沢に使ったパフェ。ぷるぷる食感のナタデココ、ココナッツムース、そして瀬戸内レモンを使ったアイスが夏らしさを演出してくれます。濃厚なカスタードクリームが全体をまるやかに包み込み最後の一口まで飽きることなく楽しめます。

※メロンが収穫できる期間限定の商品となります。  
(7月中旬～8月末ごろを予定)

僕の2年目の夏。  
最大限を引き出すために、  
もがき苦しんで作った  
メロンが、ようやくでき  
ました。  
美味しく味わって食べて  
もらえたら幸せです！



過保護メロン  
ブルーベリー  
メレンゲ  
シャンティ  
カスタード  
パイ生地  
ホワイトチョコフレーク  
レモンシャーベット  
ライチアイス  
ミックスナッツクランブル  
ココナッツムース  
カットメロン&パイン  
ブルーキュラソーのゼリー  
ナタデココ



淡路島

AWAJISHIMA

× | KAHOGO | 過保護  
○ | MELON | 保護

www.  
greenorium  
.jp

R107

過保護メロンのソフト ¥1,580 (1/2カット)

Kahogo melon soft ice cream

過保護メロンを贅沢に半分も食べることができます。  
素材の味を楽しんでほしいので、メロンと淡路島牛乳のミルクソフトでシンプルに仕上げました。

R108

過保護メロンソフト ¥1,080 (1/4カット)

Kahogo melon soft ice cream 1/4 size





## R103

### 過保護いちごのかき氷 ¥1,280

Kahogo strawberry shaved ice

過保護いちご×練乳のかき氷。  
いちごソースと練乳クリームが乗った毎年大人気のかき氷です。  
中には美味しく食べていただくための仕掛けがたくさん。  
別添えのマンゴー&パッションフルーツを使ったソースで、  
途中で味を変えながらお楽しみください。

## R104

### 過保護もものかき氷 ¥1,580

Kahogo peach shaved ice

過保護に育てたももを丸ごと1個分、いちごのかき氷の上に乗せました。相性の良いいちごもものマリージュ。口の中がももに満たされる幸せを感じてください。



## R105

### 過保護メロンのかき氷 ¥1,680

Kahogo melon shaved ice

過保護メロンを半玉使った贅沢すぎるかき氷。  
サワークリームを使ったシャンティ、氷の中に潜んでいるバニラアイスやマンゴーゼリーが、  
過保護メロンの美味しさを引き立てます。

《美味しく食べる作法》

先にメロンをすくい食べ進めながら、溶けた氷とメロン果汁で幸せの泉を広げていくべし！

※メロンが収穫できる期間限定の商品となります。  
(7月中旬～8月末ごろを予定)

## R29 過保護もものパフェ ¥1,580

Kahogo peach parfait

過保護ももの香りとみずみずしさを堪能できます。  
カルダモンを感じるクランブルやミントの寒天で風味を豊かに。  
メレンゲや飴細工、キャラメリゼしたアーモンドを入れて食感にアクセントを。  
食べ進めるほど、楽しさや発見があるパフェです。



飴細工  
いちごのメレンゲ  
バラ風味のシャンティ  
過保護もも  
日向夏のシャーベット  
いちごソース  
いちごソルベ  
カルダモンのクランブル  
キャラメリゼのナッツ  
ヨーグルトクリーム  
ミントの寒天  
シャンティ  
紫陽花ゼリー

過保護ももは全国的にもほぼ例がない、  
根域制限栽培をしている超希少なもも  
です。だからこそできるももの  
おいしさを味わってほしい！



摘蕾に摘果、袋掛けなど細かく地道な  
作業をやり切って出来上がったももは、  
まるで5人目の我が子のように大切に  
育てました(笑)  
愛情たっぷりのももをご堪能ください。



## R32

### いちごソルベ ¥480

Strawberry sorbet

ほぼいちごしか入れずに作った濃厚なアイス。少しレモンを加え、さっぱりとした味わいになっています。

季節のフルーツと合わせてお召し上がりください。

※季節によって盛り付けるフルーツは、変わります。

## R33

### いちごバスクチーズケーキ

¥580

Strawberry basque cheesecake

自家製のコンポートを混ぜ込んで作りしました。本場バスク地方を訪れて感銘を受けたパティシエがこの商品を生み出しました。



## R34

### 過保護フルーツのパンケーキ ¥1,580

Hot fruit pancakes

ふんわり焼き上げたパンケーキに、丁寧に育てられた過保護フルーツをたっぷりトッピング。

注文が入ってから焼き上げたあたたかいパンケーキと、甘さ控えめのシャンティ、夏なのでさっぱりしたヨーグルトアイスもトッピングしました。お好みでいちごソースをかける食べるのもオススメ！



**R35 過保護フルーツの  
ミックスソフト ¥1,580**

**Kahogo fruit mixed soft serve ice cream**

淡路島牛乳と過保護フルーツをシンプルにたくさん味わうことができます。

フルーツ本来の味を楽しみたい方は、ぜひご注文ください。



**R36**

**過保護もものソフト ¥1,200**

**Kahogo peach soft-serve ice cream**

過保護ももを丸ごと1個使ったソフトクリーム。  
さっぱりしたミルクソフトとの相性が抜群。  
下に入れたミックスナッツのクランブルも好評です。



**R37 過保護ぶどうのソフト ¥880**

**Kahogo grape soft-serve ice cream**

20種類以上育てているぶどうの中から、その日に採れたぶどうをランダムにトッピングします。  
ぶどうそれぞれの味の違いをお楽しみください。



**R38**

**淡路島ミルクソフト ¥450**

**Awajishima milk soft serve ice cream**

シンプルなミルクソフト。お腹いっぱい食べた後でもペロリと食べきれます！

**R41** トマトジュース(GUU)  
Tomato juice "GUU" ¥ 600

**R40** トマトジュース(BLENNY)  
Tomato juice "BLENNY" ¥ 600



**R42** トマトジュース(GOURAMI)  
Tomato juice "GOURAMI" ¥ 600

**R43** 3種の飲み比べセット ¥680  
Tasting set of 3 types of cherry tomato juice  
3種類を少しずつ飲み比べができるセット。  
お気に入りの品種を探してみてください。

砂糖も塩も加えずに作った  
100%トマトジュース。  
品種が違うだけでこんなに  
味が変わるんだ！  
たくさんのオドロキに  
出会えます。  
オススメは、僕の名前が  
由来のGUUです。



**R44** 自家製レモンスカッシュ ¥600  
Homemade lemon squash  
自家製のシロップとはちみつレモンを  
使用しています。

**R45** いちごソーダ ¥600  
Strawberry soda

**R46** オレンジジュース ¥550  
100% orange juice

**R47** 過保護いちごのラッシー ¥600  
Kahogo fruit lassi "Strawberry"  
さっぱりしたラッシーに自家栽培の  
いちごピューレを合わせました。

**R48** ブルーベリーのラッシー ¥600  
Blueberry lassi  
さっぱりしたラッシーと自家製ブルーベリー  
ジャムの相性が抜群。

**R49** 過保護もものラッシー ¥600  
Kahogo fruit lassi "Peach"  
ほんのりももの香りがする優しい  
味わいに仕上がりました。

### ドリンクセットのお知らせ

1,000円以上の商品と一緒にドリンク  
を注文すると表示価格より200円引き  
でご購入いただけます。

※【セット】を選択してご注文ください。



全種類トッピングにフローズンいちごが乗っています。

# TEA

## R50 贅沢紅茶 ストレート ¥500

Luxury straight tea

味・コク・香りのバランスが良いダージリンの茶葉を使用しています。

## R51 贅沢紅茶 ミルク ¥550

Luxury milk tea

アッサムの茶葉を通常の2倍量で抽出しました。

## R52 神戸紅茶のアイスティ ¥400

Kobe black tea iced tea

## R53 緑茶 ¥400

Hot green tea

## R54 ルイボスティ ¥400

Hot rooibos tea

## R55 はちみつ紅茶 ¥400

Hot honey tea

## R56 ゆずの紅茶 ¥400

Hot yuzu tea

## R57 アイリッシュクリームティ ¥400

Hot irish cream tea

## R58 ウーロン茶 ¥400

Oolong tea



コーヒーと紅茶は神戸の老舗専門店から、グリナリウムの料理やいちごに合う豆や茶葉を選んでいただきました。

こだわりのコーヒー、紅茶をお供に、ちょっとゆっくりしませんか？

### ドリンクセットのお知らせ

1,000円以上の商品と一緒にドリンクを注文すると表示価格より200円引きでご購入いただけます。

※【セット】を選択してご注文ください。

# COFFEE

## R59 ホットコーヒー ¥400

Hot coffee

## R61 アイスコーヒー ¥400

Iced coffee

## R60 ホットカフェラテ ¥450

Hot cafe latte

## R62 アイスカフェラテ ¥450

Iced cafe latte

# NON ALCOHOL

ノンアルコールとは、アルコール分1%未満の飲料をさします。  
※国税庁(酒税法)

## R63

DRY ZERO ASAHI 0.00% ¥500

Non-alcoholic beer ASAHI

ドライなのどごしでビールらしい飲みごたえと、食事に合うスッキリした味わいを楽しめます。

## R64

龍馬1865 0.00% ¥500

Non-alcoholic beer Japan

日本初、プリン体ゼロ、添加物ゼロ、麦芽100%の  
とにか“ビール通”好みのノンアルコールビール。

## R65

クラウスターラー 0.5% ¥500

Non-alcoholic beer Germany ALC0.5%

ビールの本場ドイツより入荷。  
ガツンとしたビタリングホップの苦味とコクで、  
世界一獲得のノンアルコールビール。  
※アルコール度数0.5%なので、10本飲めば、通常の  
缶ビールと同程度のアルコール量になります。

# ALCOHOL

R66 あわぢビール (島レモン) ¥750

Awaji local beer (lemon flavor)

ヴァイツェンをベースに、淡路島産レモンを使用した  
フルーティな口当たりが特徴の地ビール。

R67 グラスワイン“NUVIANA” (白) ¥600

Glass wine white from spain “NUVIANA”

辛口のみディウムボディ。深く複雑で濃厚な味わいの  
本格派スペインワイン。

R68 グラスワイン“evodia” (赤) ¥600

Glass wine red from spain “evodia”

グルナッシュ種のみディウムボディのスペインワイン。  
漫画“神の雫”で掲載され、有名になりました。

R63以降のノンアルコールドリンク、アルコールドリンクは、  
セット価格対象外となります。

