

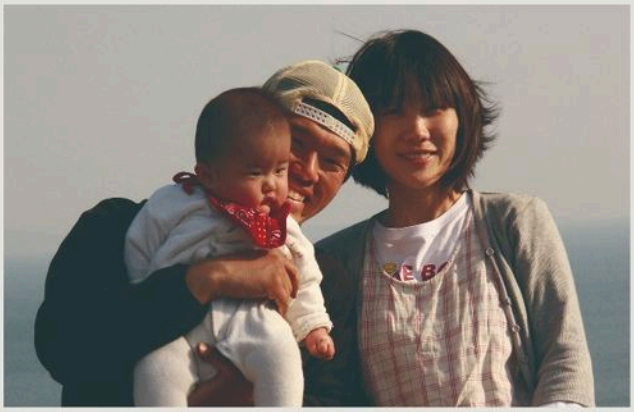
農業家を楽しむ

トマトが美味しくできたので
レストランを作りました。

GREENARIUM
awajishima

# 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！**

好きに農業がしたい！せっかくならおいしいものを作りたい！！
おいしく作ったものでちやほやされたい！！！
2008年、縁もゆかりもなかった淡路島に家族で移住し、新規就農。
築40年のガラスの空き温室を借りてトマトを作りはじめた。
それが淡路の島菜園の始まりでした。
光がたくさんあり、海がきれい。魚や食材がおいしい、
そんな動機でやってきた淡路島ですが、たくさんの方にお世話に
なって、もう19年が経ちました。



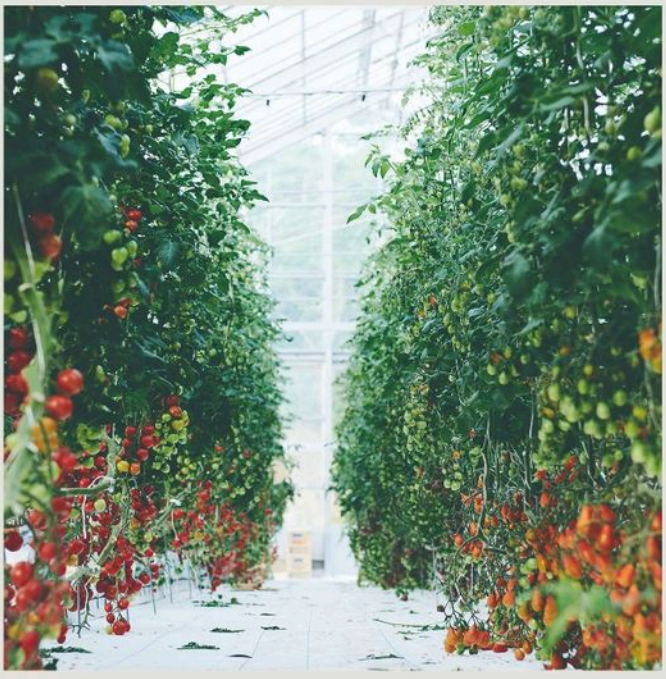
## 2.転機

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ころに、
一人の青年がやってきました。本名　地主守。純粋で負けん気が強く、
めんどくさい男。現専務取締役兼農場長です。彼の参戦により、
ファミリー農園→法人化し、（株）淡路の島菜園へ。
せっかくやるなら、よりおいしく。もっと深く。どこまでも深く。。。
品目もトマトだけじゃなく、いろんなものへ。行けるところまで！！！
トマト6000本で始まった淡路の島菜園は、今ではトマト15000本、
イチゴ10万本、ブドウ600本、モモ100本、メロン2000本と、
品目も規模も超拡大。

## 3.己を知る。農業家の面白さ。

地主守の登場と、栽培おたくの変態的師匠たちのおかげで、
それまでの感覚的な栽培技術から、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1m2の面積で、1年間での生産量は、
15〜20kg。オランダやアメリカでは同じ面積で、100kg以上も
収穫します。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。

GREENARIUM
AWAJISHIMA
KAHOGO FRUIT



## 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、私たちは
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で、植物の小さな声が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。水が多いなぁ。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しになってしまう。 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。単純に商売の話しをするのであれば、
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、おいしいものを作るのだ。

## 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たら、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。2018年、そんな思いでグリナリウムレストランを作りました。

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。世界的に見ても、本当に難しくて、めんどくさい農業を
しているものです。
AIがどんなに進歩しても、過保護フルーツは人の思いと流した汗がなければ生み出せない。そして、働く人の挑戦する場所として、
フィールドを広げ続けます。私たちの今後の挑戦にもご期待ください！



# TOMATO LABO



## R2

### 収獲体験 トマト串 ￥500

**Tomato Picking – Tomato Skewer**

全9種類のトマトの中から、好きな色や形のトマトを収穫！
自由に組み合わせて、世界にひとつだけのアーティスティックなトマト串を作ってみませんか？

## R1

### 収獲体験 お土産カップ ￥700

**Tomato Picking – Take-Home Cup**

全9種類のトマトの中から、お好きなトマトをカップいっぱいに収穫！
自分で摘んだカラフルなトマトを、お土産にいかがですか？

### DORAMI

ブレニーとはまた違う品種。
同じような見た目でも
味に違いがあって面白い。

### GUU

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。

### HYOKKORI

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。

### GIAN ジャイアン

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獲どき。
ジュレの部分が少なく、
果肉に旨みがある。

### FRUTICA

唯一の中玉トマト。
旨みが強く、はじまりの
パスタのベースになっています。

### OCHOCO

深みのあるチョコレートの
ような見た目。
完熟時にその色が美しく、
濃い色の時期が1番美味しい。

### AKANE

オレンジ色が美しく、
良質で味が良い。
濃いオレンジであれば
あるほど旨みが強い。

### MIKKE

緑のまま完熟になるトマト。
少し黄色みがかるのが完熟のサイン。
完熟したMIKKEを
見つけてください！

### KOHAKU

独特の風味をもつ、
緑がかった金色のトマト。
今シーズン初めて
挑戦するトマト。



## R3
## ジャイアンのカプレーゼ ￥1,080
**Gian caprese**

ゴツゴツとした豪快な見た目から、その名がついたトマト「ジャイアン」。
モッツァレラチーズと合わせ、食べ応えのあるカプレーゼに仕上げました。
塩とブラックペッパーでシンプルに味付けました。
素材そのものの美味しさをお楽しみください。



トマトの栽培が好きすぎて、
入社しました！
美味しいトマトと真剣に
向き合っているので、
たくさんのお客さんの手に
届くと嬉しいです。



## R4
## カラフルトマトの
## カプレーゼ ￥980
**Colorful Tomato Caprese**

色も形も香りも違う6種類以上のカラフルトマトに、モッツァレラチーズとジェノベーゼソースを合わせました。シンプルだからこそ楽しめる、品種ごとの味わいの違いを感じてください。

## R5 トマトと淡路島産しらすの
## アヒージョ ￥980
**Tomato & Awaji Island Whitebait Ajillo**

淡路島産のしらすと、GUU、フルティカの2種類のトマトを合わせたアヒージョ。
トマトそれぞれの味わいと、しらすの旨みが溶け込んだオイルが魅力。
自家製パンとともに、最後の一滴までお楽しみください。



## R6
## クリームトマトスープ
## ￥380
**Creamy Tomato Soup**

飴色に炒めた玉ねぎと、クラムチャウダーの旨みを活かし、淡路島牛乳と一緒にじっくり煮込みました。



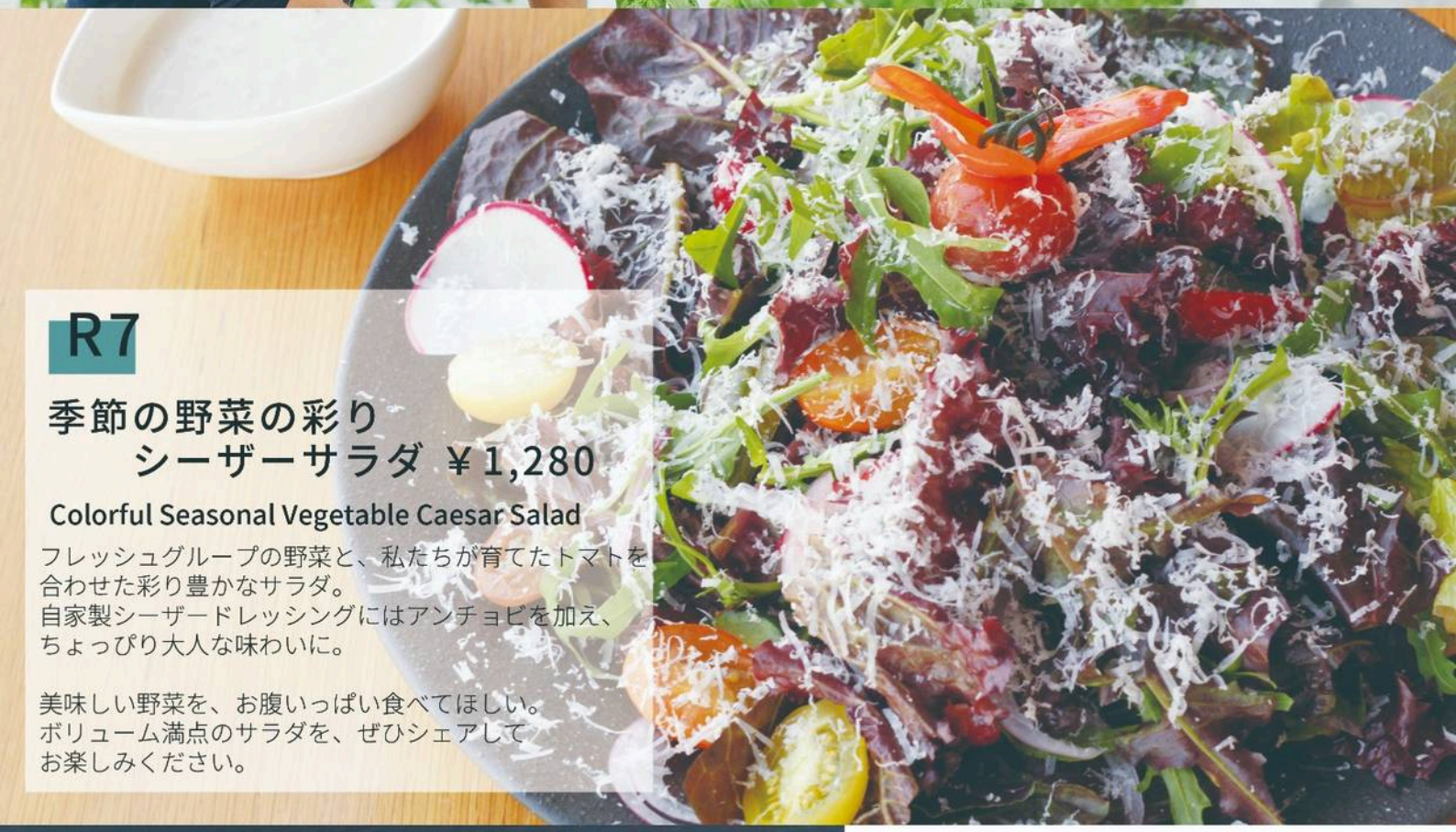


淡路島ではテレビでもおなじみのフレッシュグループ。
付き合いが深くなるほど、彼らの個性の強さに驚かされます。

カラフルニンジンやセルバチコなど、届けてくれる野菜も実に個性的。
元金融マンが育てる、クセの強い野菜たち。
ぜひ一度、味わってみてください！

## 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



R7

## 季節の野菜の彩り シーザーサラダ ￥1,280

**Colorful Seasonal Vegetable Caesar Salad**

フレッシュグループの野菜と、私たちが育てたトマトを合わせた彩り豊かなサラダ。
自家製シーザードレッシングにはアンチョビを加え、ちょっぴり大人な味わいに。

美味しい野菜を、お腹いっぱい食べてほしい。
ボリューム満点のサラダを、ぜひシェアしてお楽しみください。



R8

## 淡路野菜の彩り バーニャカウダ ￥1,280

**Colorful Awaji Vegetable Bagna Cauda**

旬の淡路野菜と、地元の保地味噌を使った自家製バーニャカウダソース。
温かいソースにディップしてお召し上がりください。

**淡路島の野菜を、淡路島の味噌で。**

ばあちゃん達から受け継いだ製法と、
頑固な職人のこだわり。
厳選した材料を使い、5〜7ヶ月かけて
天然醸造される、まろやかな田舎味噌です。

## R9

### 淡路牛のデミグラスシチューパン
### ￥1,580

**Awaji Beef Demi-Glace Stew with Homemade Bread**

美味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！
そんな想いから生まれた、淡路牛のデミグラスシチュー。
カリカリのパンと一緒に楽しんでほしくて、地元のパン屋「フルール」の久野さんにパン作りまで教わりました。
うちの厨房は大変です。なんでも自分たちで作ろうとしちゃうので。
それでも、納得できる美味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。
ようやく完成した自慢の牛シチュー。ぜひ！



## R10

### 蜜玉グラタンパン　￥1,280

**Mitsutama Onion Gratin Bread**

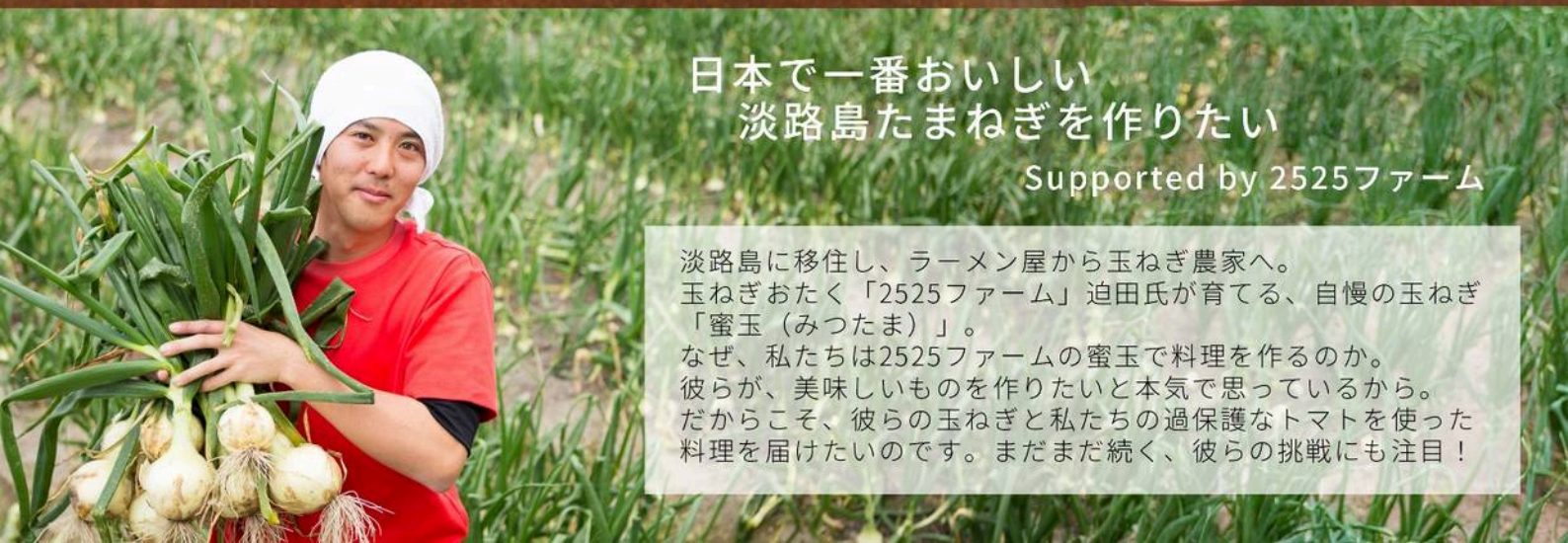
サンフランシスコで食べたクラムチャウダーが忘れられなくて…。
パンも自分たちで焼いて美味しいグラタンパンを！
クリーム、蜜玉、たっぷりのあさり、そしてカラフルトマト。
お子様にも大人気のグラタンパンができました。

## R11

### 蜜玉のたまねぎポタージュ ￥380

**Mitsutama Onion Potage**

蜜玉と塩、オリーブオイル。以上！美味しい玉ねぎを味わってほしい。
「美味しい！」とちやほやされたい、2525ファーム迫田君の玉ねぎを使った、シンプルなポタージュです。



## 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

淡路島に移住し、ラーメン屋から玉ねぎ農家へ。
玉ねぎおたく「2525ファーム」迫田氏が育てる、自慢の玉ねぎ「蜜玉（みつたま）」。
なぜ、私たちは2525ファームの蜜玉で料理を作るのか。
彼らが、美味しいものを作りたいと本気で思っているから。
だからこそ、彼らの玉ねぎと私たちの過保護なトマトを使った料理を届けたいのです。まだまだ続く、彼らの挑戦にも注目！

# R12

## はじまりのパスタ ￥1,380

### The Original Pasta

2008年12月、淡路島でトマトを作り始めて、
早18年。
うちのフルティカで、美味しいトマトパスタを
作りたい！
そんな想いから、沖物産の入口さんにお願いして
完成した、トマトそのものの違いを感じてもらう
ためのパスタです。
過保護フルティカのパッサータを煮詰め、
少しのにんにくとオリーブオイル、バターで
乳化させる。
本当にシンプルな、トマトが主役のパスタです。



このパスタが美味しかった
から、グリナリウムを
作ろうと思いました。
美味しいトマトを作れば、
美味しいトマトパスタが
できる。
そう実感した、すべての
はじまりのパスタです。



# 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
ミニトマトの名前です。
酸味が少なく、甘みのあるこのトマトなら、
今までとはまったく違うトマトパスタが
作れるのではないか？
数々の試作を繰り返し、辿り着いたのが
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、スペシャルなパスタです。



うちのメニューを食べる時、
いつもこのパスタを選んで
しまう。
美味しさの安定感。
ある意味、中毒性のある
パスタです。
本当は他のメニューも
食べたいのになぁ〜。

## R14

### 鯛と淡路島産のりクリームパスタ　￥1,980

**Sea Bream & Awaji Island Nori Cream Pasta**

ハモ出汁と香り豊かな淡路のりのクリームソースに、
鯛の柚庵焼きを合わせました。
地物の鯛を美味しく食べてもらえるパスタを
作りたくて…。

この冬新登場！
トマトバカなグリナリウムが、あえてトマトを
使わずに作ったパスタです！
柚庵焼きの鯛をほぐしながら、海の旨みたっぷりの
クリームソースに絡めてお召し上がりください。



## R15

### エビとトマトの
### ペスカトーレ ￥1,980

**Shrimp & Tomato Pescatore**

淡路島の地エビを使ったクリュスタッセと、
トマトを合わせたペスカトーレ。
エビの濃厚な旨みとトマトの美味しさ。
ふわっとハーブが香る、ちょっと大人な
ペスカトーレです。

## R16

### 淡路の季節野菜とトマトの ペペロンチーノ ￥1,380

**Awaji Seasonal Vegetable & Tomato Peperoncino**

旬の淡路野菜をたっぷりと乗せたペペロンチーノ。
その日の旬の野菜をオーブンで焼き上げ、
素材本来の風味を最大限に引き出しました。
季節とともに変わる淡路島の野菜と、私たちが育てた
トマトをお楽しみください。



日本に来て3年。
淡路島の美味しい野菜を
楽しめる、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





## R17

### 淡路牛のボロネーゼ ￥1,280

**Awaji Beef Bolognese**

淡路牛のひき肉に、うちのフルティカの
パッサータを合わせた、グリナリウム流の
ボロネーゼ。
淡路牛の旨みとトマトの美味しさが詰まった、
安定の人気メニューです。



## R18 グラタンパンの中身 ￥200

**Soft Bread from Our Bread Bowls**

自家製バゲットのふんわりとした中身。
パスタのソースを楽しんだり、アヒージョの
おかわりパンにいかがですか？

## R19 ライス ￥200

**Rice**



## R20

### ミートライス ￥1,280

**Meat Sauce & Cheese Rice**

今までのミートライスを改良し、お子様にもより
食べやすい味わいに仕上げました。
隠し味のぶどうジュースが、淡路牛の旨みを
引き出しています。

## R21

### 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特製ハンバーグ。
淡路牛を粗挽きにすることで、しっかりとした肉感と
旨みを楽しめるハンバーグに仕上げました。
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。

## R22

### 淡路牛100% 濃厚チートマハンバーグ ￥1,480

**100% Awaji Beef Hamburg Steak with Cheese & Tomato Sauce**

大人気の特製ハンバーグに、チェダーチーズとGUUトマトの
ソースをたっぷりと。
今までなかったのがもったいないくらい！
チーズのコクとトマトの旨みが合わさった、
美味しいメニューが誕生しました。
※ライスが付きます。



R23

## アコ。のフィッシュ＆チップス
### ～自家製トマトタルタルを添えて～
### ￥1,980

Fish & Chips with Fish from Ako.
with Homemade Tomato Tartar Sauce

漁師と料理人をしている「アコ。」。
実はうちの元社員モンちゃんと元住み込みアルバイトのこうきが結婚し、独立して始めたお店です。
そんな縁の深い2人の魚を使って、
フィッシュ＆チップスを作りました。
ふわふわの魚のフライに、じっくり焼いて旨みを引き出したトマトの自家製タルタル。
アコ。とグリナリウムのコラボメニューです。






選べるバーガーは全部で5種類！
過保護フルーツとトマトが
たっぷりのサラダに、
自家製いちごドレッシング。
さらに自家製トマトジュースと
フライドポテトも付いた、
ボリューム満点の
プレートセットです！

# ¥1,580

## R24
### 淡路の焼きサババーガー
Awaji Grilled Mackerel Burger
焼きサバ・レモン・オニオンスライス・焼きトマト

鯖



## R25
### 淡路の焼きタイバーガー
Awaji Grilled Sea Bream Burger
焼きタイ・大根おろし・青じそジュレ・ガリ



鯛

## R26
### 淡路ハモの天ぷらバーガー
Awaji Pike Conger Tempura Burger
ハモ天・モッツァレラ・梅あまだれ・焼きトマト

鱧



※季節や仕入れ状況により、
魚の産地が変わる場合がございます。

## R28
### 淡路牛と2525オニオンジャイアンバーガー
Awaji Beef & 2525 Onion Gian
淡路牛パティ・ローストオニオン
オニオンリング・サルサトマトソース



淡路牛



## R27
### 淡路牛とチートマハンバーガー
Awaji Beef Burger with Cheese & Tomato
淡路牛パティ・ゴーダチーズ・特製トマトソース

# R29 CCCパフェ ￥1,480
Strawberry & Cream Cheese Parfait

グリナリウムのパフェといえば、これ！オープン当初から大人気のCCCパフェ。
クリームチーズにうちのいちごを混ぜ込んだ、特製のCCCクリームを使用しています。
いちご本来の美味しさを邪魔しない、さっぱりとしたクリームなので、食後でもぺろりと食べられます。



ピンクシャンティ
いちごソルベ
ミックスナッツのクランブルクッキー
グレープフルーツゼリー
スポンジケーキ
いちごソース
CCC(クリームチーズクリーム)
フレッシュいちご
いちごゼリー

王道！まずはこのパフェを食べないことには、グリナリウムは語れない。笑
いちごのシーズンに訪れたなら、絶対に食べて帰ってほしい！
今年もたくさんの方に食べてもらえますように！！

# R30 マキィズ チョコとキャラメルのパフェ ￥1,780

**MAQUI'S Chocolate & Caramel Parfait**

神戸の老舗チョコレートメーカー「マキィズ」とのコラボレーションメニュー。
いちご×チョコ×キャラメル。
甘さをぐっと抑えることで、チョコレートの風味といちごの美味しさが際立つ、
大人なパフェに仕上がりました。
チョコレート専門店が手掛ける、贅沢なチョコパフェをお楽しみください。



テンパリングチョコ
チョコアイス
キャラメルクリーム
いちご
フローズンいちご
生チョコ
米粉チョコクランチ
いちごのメレンゲ
熟成ショコラ
チョコソース
ラズベリージャム
チョコプリン
白ワインゼリー



50年の歴史を持つ、神戸の老舗チョコレートメーカー「マキィズ」。
「自分が手掛けるお菓子に嘘は付きたくない」
そう語るショコラティエの辻さん。

納得のいくパフェを作るため、幾度となく試作を繰り返しました。
この美味しさと、作り手の想いが届くと嬉しいです。

## R31 季節のフルーツたっぷりプリンアラモード ￥1,480

**Seasonal Fruit Pudding à la Mode**

コンポートやキャラメリゼなど、フルーツにひと手間加えることで、より贅沢で奥深い味わいに。
淡路島の北坂養鶏所のたまごを使用した自家製プリンと、季節のフルーツが織りなすハーモニーをお楽しみください。



季節のフルーツ
ドライオレンジ
クランブルクッキー
ピスタチオ＆紅茶＆ミルクアイス
シャンティ
りんごのコンポート
オレンジのコンポート
自家製プリン
りんごのキャラメリゼ
バナナのキャラメリゼ

## 過保護いちごのパンケーキ

**Kahogo Strawberry Pancakes**

ふわふわのパンケーキに、いちごを贅沢に盛り付けました。
メニューの中で、最もたくさんのいちごを使用した一皿。
とにかくいちごをたくさん食べたい！という方におすすめです。



## R32 宇治抹茶 ￥1,580

**Uji Matcha**

## R33 王道の生クリーム ￥1,580

**Snowy Puff**

## R34 ビターな大人チョコ ￥1,680

**Velvet Choco**



## R35
### いちごソルベ ￥480
**Strawberry Sorbet**

ほぼいちごだけで作った、濃厚な
いちごソルベ。
レモン果汁を加えることで、いちごの
美味しさはそのままに、後味はさっぱりと
仕上げました。

## R36 いちご串 ￥500
**Strawberry Skewers**

形を変えたいちご大福。
可愛さだけでなく、こしあんの大福と
いちごの甘酸っぱさがちょうどいい。

## R37 いちごバスクチーズケーキ
**Strawberry Basque Cheesecake ￥580**

本場バスク地方の味に感銘を受けたパティシエが
作る自慢のチーズケーキ。
自家製いちごコンポートを混ぜ込みました。
お土産用のホールサイズもご用意しています。

## R38 いちご畑 ￥500
**Strawberry Cake Cup**

小さないちご畑の中には、スポンジ生地や
グラノーラ、いちごジャム、カスタードな
どがたっぷり。
可愛らしい見た目ながら本格的なケーキの
味わいをお楽しみいただけます。

## 過保護いちごのオムレット (全5種類) ￥480
**Kahogo Strawberry Omelette**

ふわっと軽い生地に、こだわりの自家製クリームをたっぷりとサンド。全ての工程をパティシエが丁寧に手作りした自慢のオムレットです。
お好きなクリームの組み合わせを見つけてください。



## R39
### CCCと生クリーム
Cream Cheese & Whipped Cream

## R41 紅茶とベリーソース
Black Tea & Berry Sauce

## R43
### 生クリームとカスタード
Whipped Cream & Custard

## R40
### 抹茶とあんこ
Matcha & Sweet Red Bean

## R42
### チョコとオレンジ
Chocolate & Orange

**R45** トマトジュース(GUU)
Tomato Juice – “GUU” ￥600

**R44** トマトジュース(BLENNY)
Tomato Juice – “BLENNY” ￥600

**R46** トマトジュース(GOURAMI)
Tomato Juice – “GOURAMI” ￥600



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。



**R47** 3種の飲み比べセット ￥680
Tomato Juice Tasting Set (3 Varieties)
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。




**R48**
もみもみいちごミルク ￥600
Strawberry milk momimomi
いちごをもみもみ、つぶしながら楽しむ
いちごミルク。

**R49** 自家製レモンスカッシュ ￥600
Homemade Lemon Squash
自家製シロップとはちみつレモンを使った、
爽やかなレモンスカッシュ。

**R50** いちごソーダ ￥600
Strawberry Soda
自家製いちごシロップを使った、いちごソーダ。

**R51** オレンジジュース ￥550
100% Orange Juice

### ドリンクセットのお知らせ

1,000円以上のお料理・デザートと
一緒にご注文いただくと、ドリンクが
表示価格より200円引きに。

**※ご注文時に【セット】をお選びください。**

**R52** 過保護いちごのラッシー ￥600
Kahogo Strawberry Lassi
さっぱりとしたラッシーに、自家栽培の
いちごピューレを合わせました。

**R53** ブルーベリーのラッシー ￥600
Blueberry Lassi
さっぱりとしたラッシーと、
自家製ブルーベリージャムの相性は抜群！

**R54** 過保護もものラッシー ￥600
Kahogo Peach Lassi
ほんのり香るもも。
優しい味わいに仕上げました。



※全種類、フローズンいちごをトッピングしています。



# TEA

**R55** 贅沢紅茶 ストレート ￥500
Premium Black 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。

**R56** 贅沢紅茶 ミルク ￥550
Premium Milk Tea
通常の2倍の茶葉を使って抽出した、濃厚なアッサムミルクティー。

**R57** 贅沢紅茶 いちご ￥550
Premium Strawberry Tea
いちごとの相性を考え、キーマンという茶葉を厳選しました。

**R58** 神戸紅茶のアイスティ ￥400
Kobe Black Iced Tea

**R59** 緑茶 ￥400
Hot Green Tea

**R60** ルイボスティ ￥400
Hot Rooibos Tea

**R61** はちみつ紅茶 ￥400
Honey Black Tea

**R62** ゆずのフレーバーティ ￥400
Yuzu-Flavored Tea

**R63** アイリッシュクリームティ ￥400
Irish Cream Tea

**R64** 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や紅茶をお供にもう少しゆっくりしていきませんか？

## ドリンクセットのお知らせ

1,000円以上のお料理・デザートと一緒にご注文いただくと、ドリンクが表示価格より200円引きに。

**※ご注文時に【セット】をお選びください。**



# COFFEE

**R65** ホットコーヒー ￥400
Hot Coffee

**R66** ホットカフェラテ ￥450
Hot Café Latte

**R67** アイスコーヒー ￥400
Iced Coffee

**R68** アイスカフェラテ ￥450
Iced Café Latte

# NON & LOW ALCOHOL

酒税法上、アルコール分1%未満の飲料は酒類に該当しません。
※アルコール分を含む商品もございます。

## R69

### アサヒ ドライゼロ 0.00% ￥500

**Asahi Dry Zero (0.00%)**

ドライなのどごしと、ビールらしい飲みごたえ。
食事にも合う、すっきりとした味わいです。

## R70

### 龍馬1865 0.00% ￥500

**Ryoma 1865 (0.00%)**

プリン体ゼロ、添加物ゼロ、麦芽100%。
とにかくビール好きの方におすすめしたい、
ノンアルコールビールです。

## R71

### クラウスターラー 0.5% ￥500

**Clausthaler (0.5%)**

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

## R72 あわぢビール(島レモン) ￥750

**Awaji Craft Beer – Island Lemon**

ヴァイツェンをベースに、淡路島産レモンを使用。
フルーティーな香りと爽やかな口当たりが特徴の、
淡路島のクラフトビール。

## R73 グラスワイン“NUVIANA” (白)￥600

**NUVIANA White Wine (Glass)**

辛口のミディアムボディ。
深く複雑で、濃厚な味わいが楽しめる本格派スペインワイン。

## R74 グラスワイン“evodia” (赤)￥600

**Evodia Red Wine (Glass)**

グルナッシュ種を使用した、ミディアムボディのスペインワイン。
漫画『神の雫』にも登場した赤ワインです。




※ノンアルコールビール・アルコールドリンクは、
ドリンクセット割引の対象外です。