



FARM DINING & CAFÉ
小岩井農場 TOKYO

ディナーメニュー
Dinner Menu

The Koiwai Farm Dining serves dishes made with special ingredients from Koiwai Farm.

選べるまきばコース メイン料理をお選び頂けます。 **5,900円**

◎ご注文の際、スタッフをお呼びください。

— アミューズ

- 蝦夷鮑のオープンサンド



蝦夷鮑のオープンサンド

— オードヴル

- 三陸産炙りタコのカルパッチョ仕立て
木の实ドレッシング添え



三陸産炙りタコのカルパッチョ仕立て

— スープ

- 大船渡産 桜こあみのビスク
- パン



大船渡産 桜こあみのビスク



お客様にご安心頂くために、このメニューは一度限りの使用にしております。

— メイン料理 お選び頂けます

- 大船渡直送鮮魚のサルティンボッカ
- 小岩井牛のカルボナード (ビール煮)
- 小岩井牛100%ハンバーグステーキ
- 小岩井牛のステーキ (プラス 2,000円)
[フィレ又はサーロイン]



大船渡直送鮮魚のサルティンボッカ



小岩井牛のカルボナード



小岩井牛100%ハンバーグステーキ

— デザート

- 小岩井ヨーグルトとイチゴのムース



小岩井牛のフィレステーキ

コーヒー・紅茶 (プラス各 550円)

※コースに含まれません



小岩井ヨーグルトとイチゴのムース

テーブルチャージとして、お一人様 550円頂戴致します

・表示価格は全て税込となっております。

アラカルト

オードヴル&サラダ

- まきばのオードヴル盛り合わせ(1人前) 1,600円
(小岩井牛の生ハムセシーナ、サラミ、コンビーフ、ローストビーフ、ゴータチーズ)
*単品でのご注文も承ります。 各 990円
- 三陸産炙りタコのカルパッチョ仕立て 木の奥ドレッシング添え 1,200円
- 遠野パドロンフリット 990円
- 本日のアヒージョ (メルバトースト添え) 1,100円
- 農場野菜のコロッケ カレー風味のトマトソース 1,100円
- 小岩井チーズハロウミの焼きカプレーゼ 1,650円
- 季節のまきばサラダ 990円

スープ

- 大船渡産 桜こあみのビスク 1,200円

others

- ガーリックトースト 660円
- パン 330円
- ライス 330円



まきばのオードヴル盛り合わせ(写真は1人前)



三陸産炙りタコのカルパッチョ仕立て



本日のアヒージョ



農場野菜のコロッケ



大船渡産 桜こあみのビスク



小岩井チーズハロウミの焼きカプレーゼ



季節のまきばサラダ

▶アレルギーをお持ちのお客様は必ずスタッフへお知らせください。

メイン料理

- 小岩井牛100%ハンバーグステーキ 1,870円
- 小岩井牛の赤ワイン煮込み 1,980円
- 大船渡直送鮮魚のサルティンボッカ 2,090円
- 小岩井牛のカルボナード(ビール煮) 2,090円
- 本日の肉盛り 小岩井農場TOKYO名物! 3種各80g 6,800円
- 小岩井農場産牛ステーキ
 - ・小岩井牛 ファイル (120g) 4,510円
 - ・サーロイン (160g) 4,510円
 - ・小岩井和牛 ファイル (120g) 7,810円
 - ・サーロイン (160g) 7,810円



小岩井牛100%ハンバーグステーキ



小岩井牛の赤ワイン煮込み



大船渡直送鮮魚のサルティンボッカ



小岩井牛のカルボナード

デザート

- 小岩井チーズケーキ 960円
- 小岩井ソフトクリーム 660円
- 季節のパフェ 1,560円
- 小岩井ヨーグルトとイチゴのムース 1,100円
- デザート盛り合わせプレート 1,600円

・表示価格は全て税込となっております。



本日の肉盛り



小岩井ソフトクリーム



小岩井ヨーグルトとイチゴのムース

テーブルチャージとして、お一人様 550円頂戴致します





FARM DINING & CAFÉ

小岩井農場 TOKYO

Drink Menu

ドリンクメニュー

The Koiwai Farm Dining serves dishes
made with special ingredients from Koiwai Farm.

Alcohol アルコール

Beer ビール

- ・キリン一番搾り 樽詰生ビール ￥650
ていねいに引き出した麦のうまみ
- ・キリン一番搾り 中瓶 ￥880
- ・キリンクラシックラガー 小瓶 ￥650
「コク・苦み・味わい」にこだわった伝統本格のビール
- ・ビアール・デザミ・ブロンド from Belgium ￥980
オレンジピールのほのかな甘みが心地良い、ベルギー伝統のブロンドエールです リピーター続出中!
- ・ハイネケン 瓶 ￥750
フルーティな香り、コクと飲みやすさのバランスの取れた味わい
- ・ギネスエクストラスタウト黒ビール 瓶 ￥850
熟成された味わい、香ばしさのスタウトビール
- ・遠野麦酒ズモナビール
★ゴールドデンピルスナー 小瓶 ￥980
琥珀色が美しい、キレの良いビールです。人気 No.1!
★ヴァイツェン 小瓶 ￥980
苦味が弱く、クリーミーでフルーティな味わいです
★アルト 小瓶 ￥980
まろやかな麦芽の甘みと、スッキリとした喉ごしが楽しめます

Non Alcohol ノンアルコール

- ・ビアール・デザミ・ブロンド 0.0% from Belgium ￥980
アルコールを取り除くことにより、本来の香り、味わいを損なうことなく仕上げました。
ノンアルコールが疑いたくなる美味しさです リピーター続出中!
- ・キリン零 ICHI (ゼロイチ) ノンアルコールビールテイスト 瓶 ￥650
「一番搾り製法」で引き出し、アルコール 0.00%

Alcohol アルコール

Wine ワイン

- ・赤/白/ロゼ グラス ￥650
カラフェ 490ml 各 ￥2,500
- ・スパークリングワイン グラス ￥750

※ワインリストもご用意しております

Alcohol アルコール

Whisky ウイスキー

- ・ホワイトホース シングル ￥500
まろやかで上質な味わいのスコッチウイスキー ボトル ￥3,800
- ・フォアローゼズブラックボトル シングル ￥750
個性あふれる香りを持った原酒を選び、やや長めの熟成にこだわった上級レベル ボトル ￥5,800
- ・ジョニーウォーカーブラックラベル 12年 シングル ￥750
12年以上熟成のモルトやグレーンを 40 種類ブレンドした豊かな香りとコクのある味わい ボトル ￥5,800
- ・ロイヤルロッドホナガー 12年 シングル ￥850
イギリス王室 3代への御用達になったブランド。魅惑的な香りが尾を引く長めの余韻 ボトル ￥7,800

Alcohol アルコール

Farm Cocktail ファームカクテル

・ スプモーニ	小岩井リンゴジュース・レモンリキュール・トニックウォーター	¥750
・ カシスヨーグルト	小岩井のむヨーグルト・クレームドカシス	¥750
・ レモンヨーグルト	小岩井のむヨーグルト・レモンリキュール	¥750
・ レモンミルク	小岩井農場産牛乳・レモンリキュール	¥750
・ ピーチツリーミルク	小岩井農場産牛乳・ピーチツリー	¥750
・ ゴディバミルク	小岩井農場産牛乳・ゴディバリキュール	¥750
・ カフェミルク	小岩井農場産牛乳・コーヒーリキュール	¥750
・ カフェショコラミルク	小岩井農場産牛乳・ゴディバリキュール・コーヒーリキュール	¥750

※その他、お好みのカクテルがございましたらお気軽にスタッフまでどうぞ。

Shochu / Sake 焼酎 | 日本酒

・ 白水むぎ蔵酵母【麦焼酎】	グラス ¥500 ボトル ¥3,800
・ 幻の露【芋焼酎】	グラス ¥500 ボトル ¥3,800
・ 鷲の尾(岩手県産)	300ml ¥850
・ 酔鯨 特別純米酒	300ml ¥1,600

オリジナルの「蔵酵母」を使用した、豊かなむぎの香り
焼き芋のように甘く、やさしく、まろやかな風味
澄んだ飲み口で畑から冷やまで幅広く楽しめる万能な日本酒
ふくらみのある旨味とキレの良い後味で、お料理との相性抜群

Plum wine 梅酒

・ 酔鯨 熟成梅酒	¥750
-----------	------

「紅梅」を8年漬け込み、風味を存分に引き出しました

・表示価格は全て税込となっております。

Special スペシャル

・ 小岩井農場育ち低温殺菌牛乳	¥600
しぼりたての生乳のおいしさをそのまま生かし、 乳脂肪分を均質化していないノンホモ牛乳で、後味もさわやかです。	
・ 小岩井農場育ちのむヨーグルト “とろ〜り”	¥600
小岩井農場でしぼった生乳のみを使用した、とっても濃厚な飲むヨーグルト! 酸味を抑えたミルクィな味わいです。	
・ 小岩井農場育ちりんごジュース	¥600
小岩井農場で穫れた“完熟りんご”をそのままジュースにしました! 水も添加物を使用しなく、甘みと酸味が程良く後味がすっきり。	
・ 岩手県産さるなしドリンク	¥660
マタタビ科の植物で山野に自生するさるなし キウイフルーツを想わせる自然の味を楽しめます。	

Non Alcohol Farm Cocktail ノンアルコールファームカクテル

・ アップルトニック	小岩井リンゴジュース・トニックウォーター	¥750
・ アップルラッシー	小岩井のむヨーグルト・小岩井リンゴジュース・グレナディンシロップ	¥750
・ オレンジミルク	小岩井農場産牛乳・オレンジジュース・グレナディンシロップ	¥750

Soft Drink ソフトドリンク

・ コカコーラ	¥500
・ ジンジャエール	¥500
・ ウーロン茶	¥500
・ オレンジジュース	¥500
・ グレープフルーツジュース	¥500
・ コーヒー&紅茶	¥550
・ カフェオレ	¥650
・ ペリエ	スパークリングナチュラルミネラルウォーター 硬水・硬度 400 330ml ¥850



FARM DINING & CAFÉ

小岩井農場 TOKYO

Wine List

ワインリスト

The Koiwai Farm Dining serves dishes
made with special ingredients from Koiwai Farm.

Bottle Wine ボトルワイン

Sparkling / Champagne スパークリング/シャンパン

・テレサリッジ プロセッコ ブリュット ￥4,600

イタリア辛口【ブドウ品種】グレーラ
きめ細やかな泡立ちが美しい、フルーティーなスパークリングワインです

・ルネラフランス ブリュット ￥5,300

フランス辛口【ブドウ品種】ユニ・ブラン
リンゴとシトラスを思わせるフレッシュで繊細な香り

・アナ・デ・コドーニュスリーバーボトル ￥8,600

スペイン辛口【ブドウ品種】チャレッコ、マカベオ、バレリャーダ
「スペイン王室御用達ワイナリー」きめ細やかな泡立ち、南国系フルーツのニュアンス、
クリーミーでなめらかな口当たりとバランスがとても良い味わい

★・クレマン・ド・ブルゴーニュ ブリュット・レゼルヴ ￥9,600

フランス辛口【ブドウ品種】シャルドネ、ピノ・ノワール
柑橘類や白い花の香りで美しい余韻を楽しめます

・シャンパーニュ・グルエブリュット ￥12,600

フランス/シャンパーニュ地方【ブドウ品種】ピノ・ノワール、シャルドネ、ピノ・ムニエ
ピノ・ノワールが栽培面積の80%を占めるコート・デ・パール地区の
家族経営シャンパンハウス。辛口シャンパーニュ

Rose Wine ロゼワイン

・コンチャ・イ・トロフロンテラロゼ ￥3,600

チリ/セントラル・ヴァレー【ブドウ品種】カベルネ・ソーヴィニオン
ほどよい酸味と優しくふくよかなボディが、色々なマリアージュを感じさせる辛口

White Wine 白ワイン

★・グルッポ・イタリアーノ・ヴィニフォロナリレッジーロ ￥3,600

イタリア/ヴェネト洲【ブドウ品種】ガルガネーガ、トレヴィアーノ、ソーヴィニオン・ブラン
ハチミツや花のような香りがほのかに感じられ、ソフトでバランスの良い味わい

・トラピチェアステイカシャルドネ ￥3,600

アルゼンチン/中央西部【ブドウ品種】シャルドネ
「アステイカは、インカ帝国ゆかりの言葉で「花」の意味。
リンゴやパイナップルの香りと新鮮な酸が特徴

・ゴンザレス・ビースアルトザーノベルデホ&ソーヴィニオンブラン ￥3,600

スペイン/内陸部地方【ブドウ品種】ベルデホ主体&ソーヴィニオンブラン
シェリーの名門ゴンザレス・ビース社が手掛ける、柑橘系のアロマとフレッシュな余韻

★・コンチャ・イ・トロセンデーロシャルドネ ￥4,600

チリ/セントラル・ヴァレー【ブドウ品種】シャルドネ
トロピカルフルーツの華やかなアロマ。爽やかな酸味ときりりとしたコク

・エスト!エスト!エスト!!! ディ・モンテフィアスコーネ ￥4,600

イタリア/ラツィオ【ブドウ品種】トレヴィアーノ主体
パイナップルのシロップ漬け、ドロップのような香り、爽やかな味わい

・シャトー・メルシャンアンサンブル萌黄 ￥5,600

日本/山梨県【ブドウ品種】シャルドネ主体
柑橘系の香りとシャープな酸味がすがすがしく、ふくよかな果実味が調和した厚みのある味わい

・ネグラレーソアーヴェクラシコ ￥5,600

イタリア/ヴェネト洲【ブドウ品種】ガルガネーガ主体
アーモンドを思わせる香りとすっきりした口当たりが特徴

・クインツ・バーリースリングキュヴェ・トラディッション ￥7,600

フランス/アルザス【ブドウ品種】リースリング
リースリングらしい爽やかな香りと豊かな果実味、気品溢れる繊細な味わい

・J. J. モルチェシャブリ・プルミエ・クリュ ￥10,600

フランス/ブルゴーニュ【ブドウ品種】シャルドネ
フルーツを想わせる豊富な果実味、豊富なミネラル感

★・シャブリ・プルミエ・クリュ レ・ヴァイヨン ￥12,600

フランス/ブルゴーニュ【ブドウ品種】シャルドネ
繊細な花の香りが魅力的、バランスが良い味わい

Bottle Wine ボトルワイン

Red Wine 赤ワイン

- ★・ **グルッポ・イタリアーノ・ヴィニフォロナリコルポーゾ** ￥3,600
 イタリア/シチリア【ブドウ品種】ネロ・ダーヴォラ、シラー、カベルネ・ソーヴィニオン
 熟したフルーツのニュアンスが感じられ、濃厚で力強いブーケが魅力的
- ・ **リベルタスカベルネ・ソーヴィニオン** ￥3,600
 南アフリカ【ブドウ品種】カベルネソーヴィニオン
 フレッシュな果実味とまろやかな口当たりが魅力的
- ・ **ロバート・モンダヴィウッドブリッジピノ・ノワール** ￥3,600
 アメリカ/カリフォルニア州【ブドウ品種】ピノ・ノワール
 赤い果実のフルーツ感たっぷりの滑らかなワイン
- ★・ **コンチャ・イ・トロセデーロカベルネ・ソーヴィニオン** ￥4,600
 チリ/セントラルヴァレー【ブドウ品種】カベルネ・ソーヴィニオン
 ブラックベリー、カシス、チョコレートを思わせる豊かな香りに樽熟成由来の
 ヴァニラの香りが広がり、ボディ感と果実味のバランスがとれたワイン
- ・ **シュール・ダルクヴィシオンシラー** ￥4,600
 フランス/ラングドック・ルーシオン【ブドウ品種】シラー
 スパイシーな香りの中に黒スグリを感じ、ほのかに赤いベリー系果実の風味
 バランスのとれた余韻が長く続くワイン
- ・ **グラン・サツソモンテプルチアーノダブルッツオ** ￥4,600
 イタリア/アブルッツオ州【ブドウ品種】モンテプルチアーノ
 ブルーン、ドライフルーツ、南国の熟れた果実の豊かな香り。
 タンニンが豊かでバランスがとれ、長い余韻があるワイン
- ★・ **ベリンダコーリーキャンティ・クラシコ** ￥5,600
 イタリア/トスカーナ州【ブドウ品種】サンジョベーゼ主体
 スマイルを想わせる香り、柔らかなタンニンとコクのある味わい
- ・ **くずまきワインフォーレ** ￥5,600
 日本/岩手県【ブドウ品種】岩手県産山ぶどう
 国産ワインコンクールで多数受賞
 山ぶどうの持つ特徴を残しながら渋味、酸味が絶妙
- ・ **シャトー・メルシャンアンサンブル藍茜** ￥5,600
 日本/山梨県【ブドウ品種】メルロー主体
 ベリー系の果実と微かにスパイスの香り、しなやかでバランスの良いタンニン
- ★・ **ビスケルトラホヤ・グランレゼルヴァ・シラー** ￥6,600
 チリ/コルチャグアヴァレー【ブドウ品種】シラー
 ブルーベリーやプラムの果実味やスパイスを感じ複雑性と心地よいタンニン
- ・ **アルベール・ビショーブルゴーニュ・ピノワール** ￥6,600
 フランス/ブルゴーニュ地方【ブドウ品種】ピノワール
 ダークチェリーの深い香りとまろやかな味わいが魅力的なワイン
- ・ **ウェンテヴィンヤードセクションベイヤーランチジンファンデル** ￥6,600
 アメリカ/リヴァモア・ヴァレー【ブドウ品種】ジンファンデル主体
 ラズベリーのフルーティさ、ブラックペッパーのスパイシーさ、
 にわかに感じるヴァニラの香りが絶妙
- ★・ **シャトー・ペイ・ラ・トゥール** ￥8,800
 フランス/アントル・ドゥ・メール地区【ブドウ品種】メルロー、
 カベルネソーヴィニオン、カベルネフランスミレや花の香りを感じ、豊かで肉厚があり、
 バランスの良いエレガントな味わい
- ・ **シャトー・レイノン** ￥10,800
 フランス/コート・ド・ボルドー地区【ブドウ品種】メルロー、
 カベルネソーヴィニオンアロマはブラックカラントにスモーキーなニュアンス。
 ピロードのような柔らかな口当たりに、エレガントで力強い味わい
- ・ **ビスケルトプレミアムQクレイ** ￥12,800
 チリ/コルチャグアヴァレー【ブドウ品種】シラー、カベルネソーヴィニオン
 フレンチオークの新樽で熟成、豊かな香りと滑らかな舌触り、
 非常に長い余韻が楽しめます
- ・ **レ・カリヨン・ド・ルジエ** ￥12,800
 フランス/ボムロール地区【ブドウ品種】メルロー、カベルネフラン
 18世紀初頭に設立されたシャトー・ルジエのセカンドワイン
 豊かな果実味を持ち、なめし皮や土・枯葉の印象を感じる表情豊かなワイン
- ★・ **ルーチェ・デッラ・ヴィーテルチェンテ** ￥13,800
 イタリア/トスカーナ州【ブドウ品種】サンジョベーゼ、メルロー
 20世紀を代表する二人のワイン造りの天才ヴィットリオ・フレスコバルディと
 ロバート・モンダヴィによって創設されたワイナリーの傑作「ルーチェ」のセカンドワイン。
 メルローの甘く心地よいタンニンのニュアンスが複雑性を与えて、
 サンジョベーゼのきめ細かさ、滑らかさが広がります