

大多喜町のジビエのかつサンド WILD GAME KATSU SANDWICH

¥1650

大多喜町の滋味くを余すところなく

地元の猟師の方から仕入れた1頭のジビエを丁寧に処理し、手軽なかつサンドへ。ジビエ特有のジューシーな甘みを辛味の少ない新玉ねぎのソースとハーブでさっぱりと仕上げた、癖になる一皿。

ジビエ / 発酵玉ねぎとローズマリー / 葉玉ねぎマヨネーズ / キヤノモモ⁺ / つばみナビクルス / 粒マスタード / 野蒜



鳥山椒の野草カレー WILD HERB CURRY AND KARASUZANSHO

¥1650

植物が織りなすミルクィ&スパイシー

ランチの代名詞、カレーを植物苑が作ったら。ココナッツに近い風味を持つ鳥山椒のミルクィなやさしさが、発酵蓮根とレモンガラス、ゆずの爽やかな酸味を包むグリーンカレー。スパイシーな蓮根チップスも病みつき。

鳥山椒 / ルッコラ / レモンガラス / 柑橘の葉 / バクチーオイル / 蓮根 / ココナッツミルク / 筍 / 水郷どり / 発酵葉物パウダー



檜ともろみのフライドチキン&ポテトフライ HINOKI & MOROMI FRIED CHICKEN & FRENCH FRIES

¥1800

植物苑のチキン&フレンチフライ

チキン&フレンチフライをハーブとスパイスで。キタアカリの甘さとチキンのスパイスの組み合わせは飽きのこない一皿。サラダを付けてランチ代わりにするもよし、シェアで楽しむのもおすすめ。

水郷どり / キューバミント / 生姜 / マーガオ / カルダモン / コリアンダーシード / キタアカリ / アンチョビマヨネーズ / 檜 / mitosayaのりんごもろみ



和漢とドライトマトの豆乳スープ⁺ 自家製フォカッチャ SOY MILK SOUP WITH HERBS & DRIED TOMATOES + HOUSEMADE FOCACCIA

¥1750
(VG)

さわやかでやさしい早春スープ

地元の老舗豆腐店からいただく豆乳を使った豆乳スープ。豆乳のまろやかさの中に、濃縮された野草とドライトマトの旨味が広がっていく滋味深い一皿。春の訪れを感じられるはず。植物性なので、ヴィーガンの方にもおすすめ。

白菜 / 豆乳 / 玄米茶 / カルダモン / コリアンダーシード / ニンニク / 月桂樹のオイル / セミドライトマト / 春の野草



+

自家製フォカッチャと発酵バター ¥440
HOUSEMADE FOCACCIA
& FERMENTED BUTTER

大多喜サラダ(小) ¥550
OTAKI SALAD
(SMALL)

LO 16:00 TAKE OUT 17:00

* 苑内の庭で取れた植物

ADD ONS

大多喜サラダ OTAKI SALAD

¥2200
(VG)

植物ラバーのためのサラダ

今ここでしか食べられない、植物苑を象徴するサラダ。
土に見立てたもち麦のペーストの上に、季節や気候によって日々変わる
20種類以上の多彩な野草や野菜を。施設内に自生する柑橘のソース
で爽やかにまとめたシグネチャーフード。

もち麦 / キューバミント / ニンニク / オリーブオイル / 菊芋とレモンガラスのフライ /
ルッコラ / レタス / ケール / 赤リアスからし菜 / 人参 / カブ / 大根 / ターサイ /
菜の花 / タネツケバナ / 人参の葉っぱのフライ / 裏庭に自生する柑橘のドレッシング



月桂樹のパンケーキとミートドリアの キッズプレート LAUREL PANCAKE AND MEAT GRATIN PLATE

¥1100

有用植物との、初めての出会いに

レストランの本格メニューをお子様も欲張りに楽しめるプレートに。
月桂樹が爽やかに香るパンケーキとジビエの旨味と甘みを引き出し、
優しく丁寧に作り上げたミートドリア。季節の植物を感じるサラダを
添えて。

月桂樹のパンケーキ / ジビエと人参のミートドリア / ミニ大多喜サラダ /
季節のフルーツジャム



3種の和柑橘を使ったドーナツ DONUT WITH 3 TYPES OF JAPANESE CITRUS

裏庭に自生する柑橘の皮のペースト* / ゆず皮のジャム / 金柑のクリスティアン

¥800



ヨモギとニッキのワッフル MUGWART & CINNAMON WAFFLE

よもぎ / セイロンニッケイ*

¥800



COFFEE

本日のコーヒー TODAY'S COFFEE	¥600 (HOT)
アイスコーヒー ICE COFFEE	¥660 (ICE)
アメリカーノ AMERICANO	¥660 (HOT / ICE)
カフェラテ CAFE LATTE	¥700 (HOT / ICE)

TEA

ハーブティー HERBAL TEA	¥700 (HOT)
1. ドクダミ白茶 / DOKUDAMI WHITE TEA 2. ゲットウ×ジャスミン茶 / SHELL GINGER + JASMINE	
シングルオリジン 和紅茶 SINGLE ORIGIN WAKOCHA	¥700 (HOT)
よもぎラテ YOMOGI LATTE	¥750 (HOT / ICE)
自家製 チャイラテ HOUSE CHAI LATTE	¥750 (HOT / ICE)
黒文字スパイスティー KUROMOJI SPICE TEA	¥700 (HOT / ICE)
* ノンカフェイン / CAFFEINE-FREE	

OTHERS

黒文字と和紅茶のぶどうジュース 黒文字茶 / 和紅茶 / 赤ぶどう / シナモン / カルダモン	¥750
3種の「レモン」のレモネードソーダ レモン / レモンバーベナ / レモングラス / 緑茶	¥750
みかんジュース MIKAN JUICE	¥750
リンゴジュース APPLE JUICE	¥750
ミルク KIDS MILK	¥330
リンゴジュース KIDS JUICE	¥330

LO 16:00 TAKE OUT 17:00

価格は店内飲食時の税込価格です。店内飲食とお持ち帰りでは税率が異なります。

Prices listed are tax-inclusive for dine-in service. Tax rates differ between dine-in and takeout orders.