



## Farm to tableな ライフスタイルを、ここから。

泉州、富田林、丹波など畑で採れたばかりの新鮮な野菜や旬の果物をふんだんに使った自家製の無添加シロップ、ホームベーキングのパンやスイーツ。

そのすべては、素材のおいしさを感じられる、作り手の想いが伝わる、すこやかなひと皿をテーブルにお届けするために。

今の時代に、私たちの感性が求めるFarm to tableな食を限 研吾氏デザインの心地よい空間で楽しめる場所、それがTsuchi。

Sustainable Lifestyle Designer

高橋 香織

## Lunch time

---

ランチタイムは、季節折々の農園野菜をふんだんに使ったTsuchi名物!“海と大地のオードブル”や旬の新鮮魚介と季節野菜を組み合わせたパスタをご用意しております。ごゆっくりとランチタイムをお楽しみください。

Tsuchi

# Lunch set menu

夏のランチセット

## セット内容

- ・海と大地のオードブル  
Sea and earth hors d'oeuvres
- ・自家製天然酵母パンとりんごバター  
Homemade natural yeast bread and apple butter
- ・本日のスムージー  
Today's smoothie
- ・メイン料理を選択(パスタor魚料理or肉料理)  
Select main dish (Pasta or Fish dish or Meat dish)
- ・食後のドリンク  
After-meal drink



## Main 下記からお選びください



カジキマグロのサルシッチャと  
ルッコラのオイル 1730

With salsiccia of swordfish Arugula oil sauce



鯖と茄子 紀州金山寺味噌のトマト  
生麺フェットチーネ 1850

Mackerel and eggplant  
Kishu Kinzanji-miso tomato sauce. Fresh fettuccine



小柱とししとう カラスミがけ  
生麺リングイネ 1950

Small pillars and sweet green pepper mullet roe  
Fresh linguina



スズキのポワレ  
ケッカソースとバルサミコソースで 2280

Sea bass poele. With Kecca sauce and balsamic sauce

+600でパスタ(40g)をお付けできます  
上記からお選びください



国産牛のロティ  
タスマニアマスタードとバルサミコソース 2720

Japanese beef roti Tasmanian mustard and balsamic sauce

+600でパスタ(40g)をお付けできます  
上記からお選びください

## Set drink

下記からお選びください

+0

コーヒー (hot/ice)

Coffee

紅茶 (hot/ice)

Tea

オレンジジュース

Orange juice

グレープフルーツジュース

Grapefruit juice

+220

クラフトコーラ

Craft cola

クラフトジンジャー (hot/ice)

Craft ginger

クラフトレモン (hot/ice/soda)

Craft lemon

本日のハーブティー (hot/ice)

Today's herb tea

# Lunch standard course

当日OK!

選べるランチコース 3850

## コース内容

- ・海と大地のオードブル  
Sea and earth hors d'oeuvres
- ・自家製天然酵母パンとりんごバター  
Homemade natural yeast bread and apple butter
- ・チョイスパスタ  
Choice pasta
- ・魚のメイン料理  
Select main fish dish
- ・デザート  
Dessert
- ・ドリンク  
Drink

**Choice** 下記から1つずつお選びください

### チョイスパスタ

- ・土薫るごぼうのカルボナーラ  
Wild scent burdock root carbonara
- ・茶そばのボンゴレビアンコ  
Tea soba vongole bianco of beans
- ・イカの塩辛と発酵バターの和風パスタ  
Salted squid and fermented butter Japanese style pasta
- ・鯖と茄子 紀州金山寺味噌のトマト生麺フェットチーネ  
Mackerel and eggplant Kishu Kinzanji-miso tomato sauce  
Fresh fettuccine

### 魚のメイン料理

- ・鮮魚のムニエル～焦がしバターとバルサミコソース～  
Meuniere ~ Scorched butter and balsamic sauce ~
- ・鮮魚のブイヤベース～スープ仕立て～  
Bouillabaisse ~ Soup tailoring ~

### ドリンク

コーヒー / 紅茶 / ティーフリー (45分) +330  
Coffee / Tea / Tea free (45min)

## Alcohol drink +440

ランチタイムはアルコールもお得!

赤ワイン / 白ワイン / スパークリングワイン / プレミアムモルツ  
Red wine / White wine / Sparkling wine / Beer

Tsuchi

## Tsuchiの厳選素材について

Tsuchiでは、食材ひとつひとつに安心して安全なものを使用しています。  
自然由来の素材を使用し、化学調味料や保存料、香料などは使用していません。

### イージーファームの野菜

大阪府南河内郡河南町で新鮮な野菜を届ける農家。  
「酵素栽培」に取り組んでいます。

### 丹波野菜工房のベビーリーフ

自然あふれる兵庫県丹波でベビーリーフを  
循環型農業で栽培しています。

### 浪速鮮魚

大阪市中央卸売市場に集まった魚介を扱うプロ集団。  
また、美味しい日本の国土再生として養殖にも力を入れています。

### foodscape!の自家製天然酵母パン

farm to bakery をコンセプトに  
全国の食材を使ったオリジナルパンを販売。

### きび砂糖

きび砂糖は白砂糖よりもカルシウムやカリウムなどの  
ミネラルを多く含むのが特徴です。

### 米油

0コレステロールで酸化しにくく、低トランス脂肪酸で、  
アンチエイジングの効果もあると言われています。

### 自然製法の塩

イタリア産「フィーノ」など、  
ミネラル豊富な天然塩を使用しております。



### Tsuchi 農園野菜と新鮮魚介 [フード/カフェ/バー]

open 11:00-23:00 / tel 06 6641 2680

大阪市中央区難波 4-3-3  
ホテルロイヤルクラシック大阪 1F  
instagram @tsuchi\_official



### Tsuchi 農園野菜とチーズ料理 [フード/カフェ/バー]

open 11:00-23:00 / tel 06 6485 7177

大阪市北区茶屋町 8-26  
NU 茶屋町プラス 3F  
instagram @tsuchi\_chayamachi



### ELLE WORLD 系列店

Tsuchi 難波 / 茶屋町

muse 梅田 / 天満橋

foodscape! 北浜 / 天満橋 / 難波

smørrebrød KITCHEN 中之島

TEA ROOM KIKI 嵐山 / 梅田 / 日比谷

### 最新情報や

お得な情報を配信中!

instagram @elleworld\_offical

LINE @elleworld



Tsuchi