



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

Tsuchiのランチセット

- ・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
- ・本日のデザート
Today's dessert



Main 下記からお選びください



サーモンとしめじのオイルパスタ アンチョビ香草パン粉がけ
Salmon and shimeji mushroom oil pasta. With anchovy herb bread crumbs

2030



ボロネーゼ 生麺ペンネ
Bolognese. Fresh penne

2180



スズキのポワレ
ケッカソースとバルサミコソースで
Sea bass poele. With kecca sauce and balsamic sauce

2580

+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
Japanese beef roti. Tasmanian mustard and balsamic sauce

3020

+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 / iced)
Coffee

紅茶 (hot / iced)
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 / iced)
Craft ginger

クラフトレモン (hot / iced/soda)
Craft lemon

本日のハーブティー (hot / iced)
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
- ・ボロネーゼ 生麺ペンネ
Bolognese Fresh penne

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 / 生ビール
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で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