



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
- ・自家製天然酵母パンとりんごバター
- ・本日のスムージー
- ・メイン料理を選択(パスタor魚料理or肉料理)
- ・食後のドリンク
- ・本日のデザート
別途で“季節のデザート”に変更可能
季節のデザート250yen引き



Main 下記4皿からひとつお選びください



南大阪産朝採りフルーツコーンと
ホタテのトマトパスタ

2550

生食可能な甘みたっぷりのフルーツコーンをふんだんに使用。
旨みあるホタテとパルミジャーノチーズで仕立てました。



季節の
オイルパスタ

2350

旬のお野菜や市場直送のお魚等を使った、シェフのオススメパスタです。
内容はQRメニューよりご覧いただくか、スタッフまでお尋ねください。



洋風アナゴ丼
～サフランライスで～

2980

島根県産の新鮮なアナゴの炙りとサフランライス、
自家製のバルサミコソースと一緒に。

+660でパスタ(40g)をお付けできます。
上記からお選びください。



宮崎県産
霧峰牛のロースト

3380

柔らかな肉質と脂の甘みが
特徴のブランド牛。

+660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、紅茶 (hot / iced)

+110

| 100%オレンジジュース
| 100%ピンクグレープジュース

+330

| クラフトコーラ
| クラフトジンジャー
| クラフトキウイレモンソーダ
| レモングラスのハーブティー
(hot / iced)

+660

| 温州みかんジュース
| クランベリージュース

※魚料理、肉料理はオーダーをいただいてから調理いたしますので、30分前後お時間をいただきます

当日OK!

Tsuchiのコンセプトコース 4400

[コース内容] Course Content / 套餐内容

・野菜と果物のスムージー

Vegetable and fruit smoothie / 沙冰

・農園野菜のオードブル

Hors d'oeuvre of garden vegetables / 蔬菜开胃菜

・海の幸のパスタ「ペスカトーレ」

Seafood pasta "Pescatore" / 海鮮番茄酱意大利面

・魚のメイン

Fish dishes / 鱼菜

・デザート

Dessert / 甜品

・コーヒーまたは紅茶

Coffee or Tea / 咖啡或茶

Recommended Drinks

ランチおすすめドリンク 推荐饮料

ハイネケン 660

Heineken / 喜力

白ワイン 770

White wine / 白葡萄酒

赤ワイン 770

Red wine / 红葡萄酒

スパークリングワイン 880

Sparkling wine / 气泡酒

葡萄ジュース(赤/白) 900

grape juice / 葡萄汁

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。

イーザーファームの野菜

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。

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。

ベジテラスバンビの野菜

大阪梅田の新鮮旬菜と美味珍珍果を販売する八百屋さん。

「本当に栄養のある美味しい野菜」を提供されています。

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。

丹波野菜工場のベビーリーフ

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。

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。

浪速鮮魚

大阪市中央卸売市場に集まった魚介を魚を扱うプロ集団。

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。

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 

Lunch set menu 午餐套餐

Tsuchi's Lunch Set

- Sea and earth hors d'oeuvres
海洋和大地的开胃菜
- Homemade bread and apple butter
自制的面包和苹果黄油
- Today's smoothie
今天的冰沙
- Select main dish (Pasta or Fish dish or Meat dish)
选择主菜(意大利面或鱼菜或肉菜)
- After-meal drink
餐后饮料
- Today's dessert
今天的甜点



Main Please choose one of the following four dishes. 请从以下四道菜中选择一道



Tomato Pasta with Fruit Corn and Scallops 2550

番茄意大利面配水果玉米和扇贝



Seasonal Oil Pasta 2350

时令油意大利面



Western-Style
Grilled Anago Rice Bowl 2980

西式鳗鱼盖饭 ~藏红花饭~

+¥660 Pasta(40g)



Miyazaki Kirimine
Beef Roasted 3380

西式烤星鳗饭碗

+¥660 Pasta(40g)

Set drink

Please choose from the following
请从以下方面选择

+0

| Coffee, Tea (hot / iced) 咖啡, 茶(热/冰)

+110

| 100% Orange juice 100%橙汁

| 100% Pink grape juice 100%粉红葡萄汁

+220

| Craft Cola 可乐

| Craft Ginger 姜汁

| Craft Kiwi Lemon Soda 今天的花草茶

| Lemongrass Herb Tea 柠檬草花草茶
(hot / iced)

+660

| Unshu Mikan Juice 柑橘汁

| Cranberry Juice 蔓越莓汁

※Fish and meat dishes take about 30 minutes to be served 鱼类和肉类菜肴大约需要30分钟才能上桌

※Actual product may vary 实际产品可能有所不同