



Tsuchi

CAFE / BRUNCH / COFFEE

「Tsuchi」という名前は、日本語の「土」に由来しています。

私たちの命が「土」から生まれる恵みによって支えられていることに感謝し、その大切さを伝える場として名付けられました。

「Life depends upon plants. (生命は植物に依存する)」という理念に基づき、野菜や植物、森、空気といった自然の恵みへの敬意を込めています。

「Tsuchi」は、生命の源である「土」への感謝と、

自然と共に生きる持続可能な未来を見据えたお店として、その名をつけました。

The name "Tsuchi" is derived from the Japanese word for "soil."

It reflects our gratitude for the blessings that sustain life, all of which originate from the earth.

We named our space with the intention of conveying the importance of this connection.

Rooted in the philosophy that "Life depends upon plants,"

we embrace and honor the gifts of nature—vegetables, plants, forests, and the air we breathe.

"Tsuchi" represents our appreciation for the soil, the foundation of all life,

and our commitment to a sustainable future in harmony with nature.

Story

オーストラリアのカフェ文化を、日本の四季とともに。

旅先でふと立ち寄ったカフェ。陽の光が差し込むテラス、バリスタが丁寧に淹れる香り高いコーヒー、小麦粉と水だけのシンプルな天然酵母のサワードウブレッド。そして、自然を尊重し、サステナブルな精神のもと、思い思いにリラックスする人々の姿。オーストラリアのカフェ文化は、ただ食事をする場所ではなく、「心地よい時間を過ごすための空間」として根付いています。朝の一杯のコーヒー、昼のヘルシーなランチ、午後はシーズナルなスイーツとともにゆったりと過ごすひととき。そこには、気取らず、それでいて洗練されたライフスタイルが息づいていました。この心地よい体験を日本でも届けたい。そんな想いから「Tsuchi」は生まれました。訪れるたびに、ふと「また来たい」と思える場所を目指して。「Tsuchi」での特別なひとときをお過ごしください。

Australia's café culture, combined with the beauty of Japan's seasons.

A café you stumble upon while traveling. The terrace bathed in sunlight, the rich aroma of coffee brewed with care by the barista, and the simple, natural sourdough bread made from just flour and water. People relax at their own pace, all within an atmosphere that respects nature and embraces sustainability. Australian café culture isn't just a place to eat—it's a space for "enjoying a comfortable time." A morning coffee, a healthy lunch, and a leisurely afternoon with seasonal sweets. In this setting, there's an effortless yet refined lifestyle that breathes life into the experience. This sense of comfort and tranquility is what we wanted to bring to Japan, and from that vision, "Tsuchi" was born. Aiming to be a place where every visit makes you think, "I want to visit again." Enjoy a special moment at "Tsuchi."



土にこだわった英国食器

Denby

Denbyは200年以上にわたり、イングランドで高耐久のストーンウェアを製造。ダービーシャー州の土を使い、伝統技法と職人技で美しい器を生み出しています。歴史とトレンドを融合し、時代を超えて愛されるコレクションを展開しています。



店舗設計・内装デザイン

隈研吾建築都市設計事務所

滑らかな木肌をもつ米ヒバ材を、「テンセグリティ」と呼ばれる構造形式で宙に浮かせました。白くみずみずしい空間に、自然の木材が軽やかさと暖かみをもたらします。御堂筋のにぎやかさの中に、銀杏並木と連続しながら、ほっと一息つける場所をつくりました。





GRAND MENU

- BRUNCH PLATE SET
- FRENCH TOAST
- OPEN SANDWICH SET
- ACAI BOWL & YOGURT
- COFFEE
- FRANGER
- FLOAT
- TEA
- HOMEMADE SYROP DRINKS
- OTHER DRINKS
- ALCOHILC DRINKS

Tsuchiでは、食材ひとつひとつにこだわりを持って厳選しています。
化学調味料を多用せず、より自然で素材の風味を生かした安全・安全の食材を届けます。

Tsuchi

open 9:00-17:00 / 不定休
[food 16:00 L.O. / drink 16:30 L.O.]

542-0076 1F, Hotel Royal Classic Osaka, 4-3-3 Namba, Chuo-ku, Osaka, Japan
tel 06.6641.2680 / instagram @tsuchi_official / <https://tsuchi.organic>

※画像はイメージです ※仕入れ先状況により食材の内容が変更になる可能性があります
※未成年及び車を運転されるお客様のご飲酒はご遠慮ください ※アレルギーなどはスタッフにご相談ください



BRUNCH PLATE SET

ブランチプレート(スープ・ドリンク付き)

選べるメイン／自家製サワードウ／焼きトマト／カボチャペースト
スパイスナッツ／紫キャベツのマリネ／キャロットラペ／きのこソテー
リーフ野菜(自家製ドレッシングと自家製グラノーラトッピング)／大分県蘭王卵の半熟卵



SALAD

ブランチプレート サラダ 1650
(スープ・ドリンク付き)

採れたてのたっぷり農園野菜に
自家製ドレッシングを使った
ヘルシーで満足感のあるブランチプレート。

アレルギー：くるみ、小麦、卵、乳、落花生



SALMON

ブランチプレート サーモン 1980
(スープ・ドリンク付き)

タスマニアの大自然が育んだ、
しっとりとした口どけと豊かな旨みが魅力の
タスマニアサーモンを使用。

アレルギー：くるみ、小麦、卵、乳、落花生、さけ



CHICKEN

ブランチプレート チキン 1980
(スープ・ドリンク付き)

塩麴にじっくり漬け込んだ
鳥取県の大山どりを、
香ばしくグリルしてジューシーに仕上げました。

アレルギー：くるみ、小麦、卵、乳、落花生、鶏肉



SAUSAGE

ブランチプレート ソーセージ 1870
(スープ・ドリンク付き)

ハーブ香る英国風味の生ソーセージを使用。
生ソーセージは食べる直前に一度加熱するため
酸化が抑えられ、フレッシュな味わいが特徴。

アレルギー：くるみ、小麦、卵、乳、落花生、豚肉

Set drink

+0

- ・ コーヒー (Hot / Iced)
COFFEE
- ・ 紅茶 (Hot / Iced)
TEA
- ・ オレンジジュース
ORANGE JUICE

+150

- ・ カフェラテ (Hot / Iced)
CAFE LATTE

+200

- ・ レモンスカッシュ
LEMON SQUASH
- ・ レモネード
LEMONADE
- ・ ジンジャーエール
GINGER ALE
- ・ 本日のフルーツソーダ
TODAY'S FRUIT SODA

+250

- ・ ビール
BEER
- ・ ワイン (赤)
RED WINE
- ・ ワイン (白)
WHITE WINE



【平日限定】

ミニ豆乳ヨーグルト
MINI SOY YOGURT

+380



FRENCH TOAST

フレンチトースト

自家製ミルク食パンを使った
風味豊かなフレンチトースト





SAUSAGE

ソーセージのミール
フレンチトーストプレート 1760

ジューシーなソーセージを添えた、
甘じょっぱさが楽しめる一皿。

フレンチトースト/ソーセージ/大分県の半熟蘭王卵
リーフ野菜(自家製ドレッシングと自家製グラノーラトッピング)
紫キャベツのマリネ/キャロットラペ/アガベシロップ

アレルギー：くるみ、小麦、卵、乳、豚肉



SALMON

スモークサーモンのミール
フレンチトーストプレート 1760

上質なスモークサーモンを合わせた、
贅沢な味わいの一皿。

フレンチトースト/スモークサーモン/大分県の半熟蘭王卵
リーフ野菜(自家製ドレッシングと自家製グラノーラトッピング)
紫キャベツのマリネ/キャロットラペ/アガベシロップ

アレルギー：くるみ、小麦、卵、乳、さけ



BANANA

シナモン風味のバナナの
フレンチトースト 1430

相性の良いシナモンとバナナをのせた
素材の美味しさを楽しめるフレンチトースト。

フレンチトースト/バニラアイス/ホイップクリーム
バナナ/キャラメルソース/自家製グラノーラ
シナモン/アガベシロップ

アレルギー：くるみ、小麦、卵、乳、バナナ



STRAWBERRY

【季節限定】まりひめいちごの
フレンチトースト 1760

いちごの爽やかな甘さとふわふわの
フレンチトーストをお楽しみください。

フレンチトースト/バニラアイス/ホイップクリーム
和歌山県産まりひめ/アングリーズソース
自家製グラノーラ/アガベシロップ

アレルギー：くるみ、小麦、卵、乳



TIRAMISU

ティラミスフレンチトースト 1540

TERRA COFFEE ROASTERSの
コーヒーを使った大人のフレンチトースト。
コーヒーの苦味と濃厚なマスカルポーネクリームを
お楽しみください。

フレンチトースト/マスカルポーネのティラミスクリーム
バニラアイス/チョコランブル/キャラメルソース
自家製グラノーラ/ココア/エスプレッソシロップ

アレルギー：くるみ、小麦、卵、乳、アーモンド



MATCHA

抹茶ティラミスの
フレンチトースト 1760

香り高い抹茶を贅沢に使った
ティラミス風フレンチトースト。
甘さの中に上品な苦味が広がる和スイーツ。

フレンチトースト/マスカルポーネのティラミスクリーム
チョコランブル/抹茶アイス/ホイップクリーム
アングリーズソース/抹茶/抹茶ソース

アレルギー：小麦、卵、乳、アーモンド

本日のスープ..... 600

ドリンクと一緒にご注文で 100YEN 引き



OPEN SANDWICH SET

オープンサンド(ドリンク付き)

TOMATO & MASCARPONE

トマトとマスカルポーネのオープンサンド 1760

自家製のサワードウにたっぷりのマスカルポーネを塗り、和歌山県産の梅黒酢を使ったドレッシングでマリネしたトマトとバジルをのせたオープンサンド。濃厚でとろけるような大分県産の蘭王卵のスクランブルエッグと一緒に召し上がってください。

アレルギー：くるみ、小麦、卵、乳

AVOCADO

アボカドオープンサンド 1760

自家製サワードウに、クリーミーなアボカドとかぼちゃのペーストをたっぷり。香ばしい自家製スパイスナッツがアクセントになり、ヘルシーだけど満足感のある一皿です。

アレルギー：くるみ、小麦、卵、乳、落花生



Set drink

+0	+150	+200	+250
・コーヒー (Hot / Iced) COFFEE	・カフェラテ (Hot / Iced) CAFE LATTE	・レモンスカッシュ LEMON SQUASH	・ビール BEER
・紅茶 (Hot / Iced) TEA		・レモネード LEMONADE	・ワイン (赤) RED WINE
・オレンジジュース ORANGE JUICE		・ジンジャーエール GINGER ALE	・ワイン (白) WHITE WINE
		・本日のフルーツソーダ TODAY'S FRUIT SODA	

本日のスープ 600



ACAI BOWL & YOGURT

Vegan ok!



SAMBAZON ACAI BOWL

サンバゾン製アサイーボウル

1760

抗酸化物質や栄養が豊富なアマゾン原産のサンバゾン製アサイーを使用。

サンバゾン製アサイー／バナナ／ベリー／季節のフルーツ(和歌山県産まりひめ)
自家製グラノーラ／チアシード／ココナッツ

アレルギー：くるみ、バナナ



SOY YOGURT

季節の豆乳ヨーグルト

1100

さっぱりとした味わいの豆乳ヨーグルトはヴィーガンや乳製品を控えてる方にもおすすめです。

豆乳ヨーグルト／バナナ／ベリー／キウイ／季節のフルーツ(和歌山県産まりひめ)
自家製グラノーラ／チアシード／アガベシロップ

アレルギー：くるみ、キウイ、大豆

ドリンクと一緒にご注文で100YEN引き



TSUCHI SPECIAL SET

9:00-16:00(L.O.)

Tsuchi スペシャルセット
3000

ハーフサイズオープンサンド2種+サラダ
スープ+まりひめのミルクフィッシュ+ドリンク

アレルギー：くるみ、小麦、卵、乳、落花生

リーフ野菜
自家製ドレッシングと
自家製グラノーラトッピング

アボカドオープンサンド



トマトとマスカルポーネの
オープンサンド

Set drink

+0

- ・ コーヒー (Hot / Iced)
COFFEE
- ・ 紅茶 (Hot / Iced)
TEA
- ・ オレンジジュース
ORANGE JUICE

+150

- ・ カフェラテ (Hot / Iced)
CAFE LATTE

+200

- ・ レモンスクッシュ
LEMON SQUASH
- ・ レモネード
LEMONADE
- ・ ジンジャーエール
GINGER ALE
- ・ 本日のフルーツソーダ
TODAY'S FRUIT SODA

+250

- ・ ビール
BEER
- ・ ワイン (赤)
RED WINE
- ・ ワイン (白)
WHITE WINE