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.

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。

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、昼のヘルシーなブランチ、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。

**Australian cafe culture is about more than just having a meal—
it's about enjoying time in a comfortable, welcoming space.**

A cafe 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 cafe 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. We aim to create a place that makes you want to return, time and time again. Enjoy a special moment at "Tsuchi."

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

-ALL-DAY BRUNCH
-FRENCH TOAST
-STANDARD SWEETS
-COFFEE
-FLOAT
-TEA
-OTHER DRINKS
-ALCOHOLIC 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
安心・安全な食材を届けます。

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

FREE Wi-Fi
SSID Tsuchi_Guest
PASS tsuchi000

※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ございます
※アレルギー等はスタッフにご相談ください

Tsuchi

ALL-DAY BRUNCH

Tsuchiなら、
いつでもブランチ。

ブランチプレート
きのことタプナードのクリームソース
（スープ付き）

BRUNCH PLATE MUSHROOM & TAPENADE CREAM SAUCE
SOUP

1850

塩麹とヨーグルトに漬け込み、
焼き上げた柔らかなチキンに
ふんだんにきのこを使ったクリームソースと合わせ、
他にも様々なデリを盛り込んだ、豪華なプレートです。

アレルゲン：くるみ、小麦、卵、乳、落花生
Allergens : walnuts, wheat, eggs, dairy, peanuts

かぼちゃと
ゴルゴンゾーラのグラタン
（サラダ・スープ付き）

PUMPKIN & GORGONZOLA GRATIN
SALAD / SOUP

1850

パスタと共に、ほくほくの南瓜と
相性抜群のゴルゴンゾーラチーズ、
たっぷりのチーズを合わせた
グラタンです。

アレルゲン：くるみ、小麦、乳
Allergens : walnuts, wheat, dairy

提供時間：9:00 - 15:00

自家製サルシッチャと
さつまいものスパゲッティ
（サラダ・スープ付き）

SALSICCIA & SWEET POTATO SPAGHETTI
SALAD / SOUP

1750

自家製のソーセージと甘いさつまいも、
苦味の効いたトレビスを合わせ、
仕上げのバルサミコクリームのアクセントが秋らしく、
大人の味わいのパスタです。

アレルゲン：くるみ、小麦、卵、乳
Allergens : walnuts, wheat, eggs, dairy

提供時間：9:00 - 15:00

アボカドエッグベネディクト
（スープ付き）

AVOCADO EGGS BENEDICT / SOUP

1650

パンの代わりに
アボカドを丸々1個使用した、
ボリュームがありながらも
ヘルシーなローカーボメニューです。

アレルゲン：くるみ、卵、乳
Allergens : walnuts, eggs, dairy

提供時間：9:00 - 15:00

トマトとマスカルポーネの
オープンサンド

TOMATO & MASCARPONE OPEN SANDWICH

1650

自家製のサワードゥにたっぷりのマスカルポーネを塗り、
大分県産の蘭王たまごのスクランブルエッグと
バルサミコ酢でマリネした
トマトとバジルをのせたオープンサンド。

アレルゲン：くるみ、小麦、卵、乳
Allergens : walnuts, wheat, eggs, dairy

アボカドオープンサンド

AVOCADO OPEN SANDWICH

1650

自家製サワードゥに、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と。
香ばしい自家製スパイスナッツがアクセントで、
ヘルシーながら満足感のある一皿です。

アレルゲン：くるみ、小麦
Allergens : walnuts, wheat

本日のスープ
TODAY'S SOUP
630

サワードゥ追加
ADD SOURDOUGH
+230

【平日限定】
ミニ豆乳ヨーグルト
MINI SOY YOGURT
+400

Tsuchi

※This menu follows Japanese allergen labeling guidelines(8 major allergens).

FRENCH TOAST

甘いも、しょっぱいも。自家製ミルク食パンでつくる、
食事にもデザートにもなるフレンチトースト。

本日のスープ …… 630
TODAY'S SOUP

ソーセージのミール
フレンチトーストプレート　1850

SAUSAGE MEAL FRENCH TOAST PLATE

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。

アレルゲン：くるみ、小麦、卵、乳
Allergens : walnuts, wheat, eggs, dairy

スモークサーモンのミール
フレンチトーストプレート　1850

SMOKED SALMON MEAL FRENCH TOAST PLATE

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。

アレルゲン：くるみ、小麦、卵、乳
Allergens : walnuts, wheat, eggs, dairy

シナモン香るバナナの
フレンチトースト

CINNAMON BANANA FRENCH TOAST

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。

アレルゲン：くるみ、小麦、卵、乳
Allergens : walnuts, wheat, eggs, dairy

1500

ティラミスの
フレンチトースト

TIRAMISU FRENCH TOAST

TERRA COFFEE ROASTERSの
コーヒーを使った大人のフレンチトースト。

アレルゲン：くるみ、小麦、卵、乳
Allergens : walnuts, wheat, eggs, dairy

1600

抹茶ティラミスの
フレンチトースト

MATCHA TIRAMISU FRENCH TOAST

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。

アレルゲン：くるみ、小麦、卵、乳
Allergens : walnuts, wheat, eggs, dairy

1850

STANDARD SWEETS

毎日にそっと寄り添う、シンプルなおいしさ。
素材を大切に、ひとつひとつ丁寧に仕上げました。

くるみとドライフィグのガトーショコラ キルギスハニー 850
WALNUT & DRIED FIG GÂTEAU AU CHOCOLAT WITH KYRGYZ HONEY

無添加・無農薬のはちみつを使った濃厚なガトーショコラ。ヴィーガン対応可

アレルゲン：くるみ、乳
Allergens : walnuts, dairy

レモンとローズマリーのウィークエンドシトロン 720
LEMON & ROSEMARY WEEKEND CITRON

フランスでは定番のレモンのパウンドケーキ。

アレルゲン：小麦、卵、乳
Allergens : wheat, eggs, dairy

ブリュレバスクチーズケーキ 950
BRÛLÉED BASQUE CHEESECAKE

バニラ香る濃厚なバスクチーズケーキをキャラメリゼ。

アレルゲン：くるみ、小麦、卵、乳
Allergens : walnuts, wheat, eggs, dairy

Specialty Affogato

大人のスペシャルティーアフォガート 800
AFFOGATO

濃厚な北海道ミルクのソフトにTERRA COFFEE ROASTERSの
スペシャルティーコーヒーを使用したエスプレッソを
お好みでかけてお召し上がりください

アレルゲン：くるみ、卵、乳
Allergens : walnuts, eggs, dairy

Tsuchi

※This menu follows Japanese allergen labeling guidelines(8 major allergens).

COFFEE

［ミルクの変更 +50］豆乳／オーツミルク
［MILK SUBSTITUTE +50］SOY MILK / OAT MILK

スペシャルティコーヒー専門店「TERRA COFFEE ROASTERS」の豆を使用

コーヒー
(Hot / Iced)
COFFEE
630

デカフェ
(Hot / Iced)
DECAF
700

エスプレッソ
ESPRESSO
580

カフェラテ
(Hot / Iced)
CAFE LATTE
750

カフェモカ
(Hot / Iced)
CAFE MOCHA
800

バニララテ
(Hot / Iced)
VANILLA LATTE
800

キャラメルラテ
(Hot / Iced)
CARAMEL LATTE
800

ヘーゼルナッツラテ
(Hot / Iced)
HAZELNUT LATTE
800

エスプレッソレモネード
ESPRESSO LEMONADE
850

自家製レモンシロップに炭酸水と
エスプレッソを加えたおすすめドリンク。
レモンの爽やかな酸味と、エスプレッソの香ばしい
上品な苦味の組み合わせをお楽しみください。

TERRA COFFEE ROASTERS
「一杯のコーヒーで世界を旅する体験を。」
TERRA COFFEE ROASTERSは、コーヒー豆が持つテロワールの風味を
最大限に引き出すスペシャルティコーヒー専門店です。
IG @terracoffeeroasters

FLOAT

ドリンクにソフトクリームをのせたデザートドリンク

ソフトフロート カフェラテ …… 950
SOFT SERVE FLOAT -CAFE LATTE-
豊かな風味のカフェラテと濃厚な北海道ミルクのソフトクリームをお楽しみください。

ソフトフロート 抹茶ラテ …… 950
SOFT SERVE FLOAT -MATCHA LATTE-
香り豊かな抹茶ラテに、宇治抹茶のソフトクリームをのせた贅沢なフロート。

本日のソフトフロート …… 950
TODAY'S SOFT SERVE FLOAT

TEA

紅茶専門店「amsu tea」の茶葉を使用 スリランカで採れる上質なセイロンティーを中心に、高品質な紅茶をお届けしています。

Black & Flavored Tea

ダージリン(Hot / Iced) DARJEELING	750
アッサム(Hot / Iced) ASSAM	750
アールグレイ(Hot / Iced) EARL GREY	750
季節のフレーバー(Hot / Iced) SEASONAL FLAVORED TEA	750

Herbal Tea

ヒーリングブレンド(Hot / Iced) HEALING BLEND	750
ルイボス(Hot / Iced) ROOIBOS	750

ロイヤルミルクティー
(Hot / Iced)
ROYAL MILK TEA
800

抹茶ラテ
(Hot / Iced)
MATCHA LATTE
800

ほうじ茶ラテ
(Hot / Iced)
HOJICHA LATTE
800

HOMEMADE SYRUP DRINKS

スパイスやフルーツを漬け込んだ無添加の自家製シロップを使用

自家製レモネード HOMEMADE LEMONADE …… 800

自家製レモンスカッシュ HOMEMADE LEMON SQUASH …… 800

自家製ジンジャーエール HOMEMADE GINGER ALE …… 800

ベリーヨーグルトフローズン

BERRY YOGURT FROZEN

950

グリーンスムージー

GREEN SMOOTHIE

900

国産ケール100%にこだわった
「FANCL」のケール青汁を使用。

ヴァージンモヒート

VIRGIN MOJITO

850

ノンアルコールカクテル

炭酸水

SPARKLING WATER

580

ホットチョコレート

HOT CHOCOLATE

850

本日のフルーツソーダ

TODAY'S FRUIT SODA

800

ALCOHOLIC DRINKS

ハイネケン
生ビール
HEINEKEN DRAFT BEER
800

グリーンズフリー
ノンアルコールビール
NON-ALCOHOLIC BEER
800

ワイン
（赤/白）
WINE (RED/WHITE)
800

スパークリング
ワイン
SPARKLING WINE
800

ハイボール
HIGHBALL
800

モヒート
MOJITO
900

自家製レモンサワー
HOMEMADE LEMON SOUR
900

※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