

忠左衛門

FARM'S TABLE CHUZAEMON
by INOUE SEIKOEN

小豆島の農園レストラン 忠左衛門へようこそ

瀬戸内海に浮かぶ小さな島、小豆島で先々代から園地を受け継ぎ、オリーブの栽培に長年携わってきましたが、様々な表情を見せてくれるオリーブオイルの世界はとても奥が深く魅力的で、未だに新たな発見の連続です。

その魅力あふれるオリーブの世界を皆様にぜひ感じていただきたいという想いを形にしたのがこの「レストラン忠左衛門」です。オリーブオイル、そして島の食材のおいしさをぜひお楽しみください。

Course

新漬けオリーブを味わうランチ¥4,000

- ・新漬けオリーブ食べ比べ
- ・ベーカリー菊太郎のパン
- ・島の鮮魚のカルパッチョ 島の醤油とオリーブのソース
- ・新漬けオリーブのコンキリエ
- ・オリーブ緑果豚のコトレッタ 青蜜柑のリゾット添え 超熟リンゴオイル
- ・パハレー口種のオイルをかけた オリーブ牛の赤ワイン煮込み
- ・完熟ネーブルオイルをかけた季節のジェラート
- ・オリーブリーフティー

ランチ 11:00~14:00(ラストオーダー)

※価格はすべて税別価格です。

Course

小豆島を味わうコース 9皿¥6,000

- ・観音寺産大羽いりこのスープ
- ・島の鮮魚のカルパッチョ 小豆島の木桶仕込み醤油と完熟搾りオリーブオイル
- ・小豆島産オリーブ果実とパン
- ・瀬戸の牡蠣 温かい前菜
- ・島の鮮魚とカラスミのアーリオオーリオ
- ・オリーブ緑果豚のトルテリーニ トマトソース
- ・オリーブ牛のビステッカ ピクアル種の緑果搾りオリーブオイル
- ・井上誠耕園の柑橘のコンフィとジェラート 完熟ネーブルのオリーブオイル
- ・自家製オリーブオイルチョコレート コーヒー又はオリーブ茶

ランチ 11:00～14:00(ラストオーダー)

ディナー 17:00～20:00(ラストオーダー)

※価格はすべて税別価格です。

Course

5種のオリーブオイルを味わうコース 6皿¥3,800

- ・オレンジオリーブオイルと讃岐サーモンのマリネ
- ・新鮮檸檬オリーブオイルとアサリとアンディーブのリゾット
- ・完熟搾りオリーブオイルと島の地魚のグリルと島野菜
- ・オリーブ緑果豚のラビオリ遅摘みオリーブオイルを乳化させた水のソース
- ・早摘みピクアル種の緑果搾りオリーブオイルをかけた和牛とセロリのトマト煮
- ・完熟ネーブルオイルをかけた 塩ミルクジェラート
- ・パン工房菊太郎のパン
- ・オリーブリーフティーまたはコーヒー

ランチ 11:00～14:00(ラストオーダー)

ディナー 17:00～20:00(ラストオーダー)

※価格はすべて税別価格です。

Antipasto 前菜

- ◎2019年度 小豆島産オリーブの新漬け3種食べ比べ ……………¥500
- ◎小豆島産オリーブの新漬けのフリット ……………¥500
- ◎オリーブ牛のカルパッチョ仕立て ……………¥1,800/ハーフサイズ¥1,000
オリーブ牛の赤身を低温で加熱 緑果搾りオリーブオイルをかけて
- ◎遅摘みオリーブのオイルをかけた地魚のカルパッチョ ……………¥1,400
島の本桶仕込み醤油とオリーブオイル ハーブを合わせたカルパッチョ
- ◎志度産 牡蠣のオリーブオイルコンフィ 燻製醤油 ……………¥600
香川県産の濃厚な牡蠣 オリーブオイルで低温コンフィに オリーブの枝で燻製した醤油をかけて
- ◎たっぷり島野菜 忠左衛門サラダ ……………S¥800 / L¥1,400
有機園今川さんの無農薬野菜を中心に島の旬野菜とマスカルポーネ、オリジナルのゴマドレッシングで
- ◎島鱧のフリット ……………¥1,200
小豆島産の鱧をふっくらした衣で揚げたフリット
- ◎志度産 牡蠣とマッシュルームのアヒージョ ……………¥1,200
香川県産の濃厚な牡蠣 エキストラバージンオイル100%
- ◎島鱧のアヒージョ ……………¥1,280
小豆島産の鱧 エキストラバージンオイル100%
- ◎パン工房菊太郎のパン ……………¥350

Pasta/Risotto パスタ/リゾット

- ◎島の地魚とカラスミのアーリオオーリオ ……………¥1,400
オリーブオイルを味わうニンニクとオリーブオイルのパスタ カラスミをたっぷりかけて
- ◎志度産 牡蠣と塩漬け緑果豚のクリームソース スパゲティーニ ……¥1,300
香川県産の濃厚な牡蠣 塩漬けの豚肉とほうれん草 緑果搾りオリーブオイルをかけて
- ◎アサリとレモンのフェデリーニ ……………¥1,200
アサリのスープで仕上げる細めのパスタ フェデリーニ
- ◎オリーブ牛のボロネーゼ 手打ちタリアテッレ ……………¥1,500
オリーブの果実を食べて育った和牛 赤ワイン香る煮込みソース 平麺の手打ちパスタで
- ◎島の魚介いっぱいペスカトーレ …………… 2人前で¥2,900
5種以上の島の魚介をたっぷり オイルベースにドライトマトとミニトマトでロゼ色に
- ◎アサリとアンディーブ レモンのリゾット ……………¥1,300
檸檬オリーブオイルで仕上げたさっぱりとしたリゾット

Secondo Piatto 魚・肉料理

*30分ほどかかります

- ◎島の地魚のグリル 瀬戸内風 ……………¥3,000
旬の魚を豪快に骨付きでグリル 自園の柑橘を使ったフレッシュなソースで
- ◎オリーブ緑果豚のグリル(250g)とじゃがいものオープン焼き ……………¥3,200
井上誠耕園オリジナルのブランド豚「オリーブ緑果豚」オリーブ果実を食べて育った豚 脂身がおいしい!
- ◎オリーブ牛のビステッカ(180g)と島野菜のロースト……………¥4,800
オリーブ牛の厳選した部位をグリルでステーキに 旨味の強いオリーブ牛をシンプルに塩と胡椒で!

Lunch

ランチセット¥2,500

- ・オリーブオイルベースのドレッシングをかけたシンプルな島サラダ
- ・ベーカリー菊太郎のパン
- ・超熟林檎オリーブオイルとパルミジャーノチーズのカッペリーニ
- ・オリーブ緑果豚ロース 井上誠耕園のワインビネガーグリル
- ・コーヒーまたはオリーブ茶

+300円で本日のデザートがつきます。

お子様セット¥1,200

- ・ハンバーグ・カニクリームコロッケ・ヨーグルト・野菜・ポテトフライ
- ・生搾りジュース付き

ランチ 11:00~14:00(ラストオーダー)

※価格はすべて税別価格です。

Dessert デザート

- ◎井上誠耕園の柑橘のコンフィ クリームチーズのジェラート ¥650
- ◎ハニートースト¥650
- ◎オリーブオイルで揚げたフレンチトースト¥600
- ◎カタラーナ¥500
- ◎季節のシフォンケーキ¥450
- ◎季節のジェラート 2種盛り合わせ¥600
- ◎デザートセット(コーヒー or オリーブティー付き)¥850
 - ・ハニートースト、柑橘のコンフィのデザートセットは950円となります

Café カフェ

- ◎寒摘みオリーブリーフティー (ICED/HOT)¥500
- ◎寒摘みオリーブリーフティーオリジナルブレンド (HOT) 各¥600
小豆島ブレンド / ビューティーブレンド
- ◎ホットコーヒー¥500
- ◎水出しアイスコーヒー¥500

忠左衛門

FARM'S TABLE CHUZAEMON
by INOUE SEIKOEN

オリーブオイルと自園果実のドリンクを
味わうレストラン

Soft drink ソフトドリンク

小豆島のみかん畑より



Juice ジュース

◎井上誠耕園の生搾りジュース ……¥600

甘 ↓ 酸	・デコボン	濃厚な甘さ
	・温州みかん	すっきりとした甘さ
	・ボンカン	甘さの中にほんのり酸味
	・スイート スプリング	温州と八朔の掛け合わせ 小豆島特産の蜜柑 甘さの中にほろ苦さ
	・ネーブル	国産ネーブルは珍しく、さわやかな酸味
	・八朔	ほろ苦さの中に酸味
	・甘夏柑	程よい酸味の中に甘さ

酸味のあるジュースの方が食事ととても相性が良いです。

◎早摘み蜜柑とキウイのフレッシュソーダ ……¥600

◎ジンジャーエール

・甘口 ……¥450

・辛口 ……¥450

◎コココーラ ……¥450

Mineral Water ミネラルウォーター

◎サンペレグリーノ ガス入り ……¥600

Alcohol アルコール

Wine ワイン

〈白〉 ◎デスピエルタ ソーヴィニヨンブラン

グラス ¥700 ボトル ¥3,000

◎ジャッキープレス シャルドネ

グラス ¥1,000 ボトル ¥5,500

◎キューベ・デ・ザミ

ボトル ¥5,500

〈赤〉 ◎デスピエルタ テンプラニーリョ

グラス ¥700 ボトル ¥3,000

◎ジャッキープレス ピノ・ノワール キュヴェロワイヤル

グラス ¥1,000 ボトル ¥5,800

◎ラルジョル 小豆島ワイン

ボトル ¥5,800

Original Cocktail オリジナルカクテル

◎井上誠耕園でとれた季節の果実のクラフトサワー ……¥600

◎井上誠耕園でとれた季節の果実のクラフトハイボール ……¥650

Beer ビール

◎青みかんビール 自園の早摘み青蜜柑果汁をビールにブレンド ¥650

◎オリーブリーフビール 井上誠耕園オリジナルビール(発泡酒) ……¥750

◎ドラフトビール キリン一番搾り ……¥450

◎瓶ビール (アサヒスーパードライ中瓶) ……¥530

◎ノンアルコールビール (アサヒドライゼロ小瓶) ……¥400

◎まめまめビール (小豆島のクラフトビール)

light ・白まめまめ 小麦 さわやかな口当たり ……¥850

・金まめまめ 米 少し苦みがあるがまろやかな口当たり ……¥850

・赤まめまめ 柑橘 ホップ由来の苦みが強い ……¥850

strong ・黒まめまめ もろみ この中では一番苦みのある黒ビール ¥850