



生産者の顔がわかる

新鮮なお野菜をふんだんに

肥料や環境にこだわって

お肉を豪快に

お野菜のこだわり

NATURAL TABLE全てのお料理においてのこだわりは、有機栽培や環境に配慮して育てられた旬のお野菜を惜しみなく使っていること。

生産者の顔が見える安心感が、素材の味わいをより特別なものにしてくれます。それぞれのお野菜が持つ自然な甘みやほろ苦さを活かすため、シンプルながらも工夫を凝らしたお料理をテーブルへお届けします。

例えば、四季折々に採れる旬のお野菜を使ったスープや、そのものの味を引き出すオリジナルのドレッシングをまとったサラダ。

メインのお料理には土の香りを感じさせるようなローストをしたじゃがいもや、見た目も味も、アクセントの効いた色鮮やかなパプリカを、そっと添えて。

一皿ごとに、畑から食卓へと続くストーリーを感じさせるような一品を心がけています。



オイルのこだわり

当店のお料理に使っているオイルは、有機栽培のべに花一番高オレイン酸オイル。このオイルにこだわった理由は、【美味しさだけでなく、体にも嬉しい一皿を届けることを大切にしたい】その想いをお料理で表現する上で、欠かせないオイルだったからです。

有機栽培のべに花一番高オレイン酸オイルは、オレイン酸とビタミンEが豊富に含まれ、体の健康維持を助ける働きもあります。化学溶剤を使わず、圧搾製法で丁寧に搾られたこのオイルは、あっさりとした軽い風味と、熱に強く酸化しにくい特性を持ち、どんな料理にも自然な美味しさを引き出します。

素材を味わうお料理だからこそ、オイルにまでこだわりました。ここでしか味わえない、軽やかで香り高いアヒージョや料理の数々を、ぜひ体験してみてください。



お水のこだわり

野菜も魚も肉も、そのすべての素材は「お水」と切っても切り離せない関係にあります。

私たちが求めるのは、ただ不純物を除去するだけではなく、山々や海からの恵みであるミネラルや微量成分を余すところなく閉じ込めた、こだわりの一滴です。

当店では、最先端技術を誇るSeagull IV（シーガルフォー）の浄水器を採用し、絶妙なバランスを追求したお水を提供しております。不純物やウイルスを殺菌するのではなく、徹底的に除去しながらも、カリウム、カルシウム、ビタミンEなど、カラダに必要な大切なミネラルを豊富に残すことで、飲み水としても、お料理の素材としても最適なお水を実現します。



当店は季節に合わせた素材を使用しており、盛り付けなどが異なる場合がございます。ご了承ください。



有機野菜の冷たいオムレツ



サーモンのカルパッチョ



牛ハラミの鉄板ミニステーキ (80g)



有機野菜と鶏胸肉、自家製マヨネーズのサラダ



小海老と自家製玉ねぎドレッシングのサラダ

Stuzzichino おつまみメニュー

生ハム タパススタイル	¥550
コールドプレスオイルの揚げニョッキ スパイシー風味	¥550
有機野菜の冷たいオムレツ 有機トマトソースとチーズ風味	¥550
野菜のお出汁でマリネしたピリ辛焼き野菜	¥440



Antipasto 前菜

有機野菜の鉄板チーズ焼き	¥880
有機じゃがマヨチーズ	¥660
芳寿豚のソーセージ	¥990
サーモンのカルパッチョ 自家製生姜ジュレソース	¥1,320
牛ハラミの鉄板ミニステーキ (80g)	¥1,100



Insalata サラダ

有機野菜と鶏胸肉、 自家製マヨネーズのサラダ	レギュラー ¥1,100 ハーフ ¥770
生ハムと有機野菜の 具沢山サラダ	レギュラー ¥990 ハーフ ¥660
小海老と 自家製玉ねぎドレッシングのサラダ	レギュラー ¥1,210 ハーフ ¥880



ポテトフライ ハーブソルト風味



小海老のアヒージョ(コールドプレスオイル)



とろとろに煮込んだ牛バラ肉 有機野菜添え



ズッパ ディ ベツシェ(白身魚、有機トマト、無農薬レモンのスープ仕立て)



有機トマトのオムライス 濃厚なデミグラスソース

Olio 低温圧搾 高オレインのこだわり油の料理

ポテトフライ ハーブソルト風味	レギュラー	¥660
	ハーフ	¥440
ポテトフライ チーズ&ペッパー風味	レギュラー	¥770
	ハーフ	¥550
小海老のアヒージョ(コールドプレスオイル)		¥1,320
キノコのアヒージョ(コールドプレスオイル)		¥1,100
鶏胸のフリット(イタリア風唐揚げ) スパイシー風味		¥770

Second メイン料理

とろとろに煮込んだ牛バラ肉 有機野菜添え		¥1,980
鶏モモ肉のロースト 有機トマトのピリ辛ソース		¥1,430
牛リブステーキ 有機焼き野菜		¥2,200
ズッパ ディ ベツシェ	レギュラー	¥1,980
(白身魚、有機トマト、無農薬レモンのスープ仕立て)	ハーフ	¥990

Pane, Rizo パン、ごはん

パン	¥330
バゲット	¥550
ライス	¥330
十六穀米	¥440
有機トマトのオムライス 濃厚なデミグラスソース	¥990
有機野菜とハーブチキンのカレーライス	¥990



濃厚チーズソースのニョッキ



自家製アメリケース(海老出汁)と軽いクリームソース



ワッフルケーキ バニラアイス添え



こだわりバニラときび糖のパンナコッタ



有機栽培(レインフォレスト・アライアンス認証)ホットコーヒー

Primo Piatto パスタ

シンプルな有機トマトソースのポモドーロ	¥880
有機玉ねぎとアンチョビ	¥990
烏賊のアーリオ・オーリオ スパゲッティ	
キノコと芳寿豚のクリームソース	¥1,320
自家製アメリケース(海老出汁)と軽いクリームソース	¥1,980
濃厚チーズソースのニョッキ	¥1,100
有機トマトソースとカリカリベーコンのアラビアータ	¥1,100

Dolce ドルチェ

ティラミス	¥880
低温焼き 濃厚クレーム・ブリュレ	¥550
ガトーショコラ	¥770
アールグレイ風味のシフォンケーキ	¥770
こだわりバニラときび糖のパンナコッタ	¥550
ワッフルケーキ バニラアイス添え	¥1,100
自家製コーヒーゼリー	¥550

Cafe コーヒー&紅茶

有機栽培(レインフォレスト・アライアンス認証)ホットコーヒー	¥550
アイスコーヒー(コールドブリュー)	¥550
デカフェコーヒー(ホット ノンカフェイン)	¥550
カフェ・オ・レ(ホット/アイス)	¥660
イングリッシュブレックファースト(ホット)	¥660
オーガニックダージリンティー(アイス)	¥550