

Tsuchi 

food / cafe / bar

Farm to tableな ライフスタイルを、ここから。

野菜、植物、森、空気…。私たちのいのちは、
土から生まれる豊かなめぐみによって支えられています。
そのことに思いをよせ、
いつも感謝の気持ちをもっていただきたいから。
Tsuchiの料理は作り手の顔が見える
“Farm to table”が基本です。
丹波、富田林、愛媛etc... 畑で採れたばかりの
新鮮な野菜や、淡路島の農家の地卵。
旬の果物をぜいたく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、素材のおいしさが感じられる、
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。
素直な気持ちになれる、ほっとする、笑顔になれる
時代が求めるHappyで
サステナブルなライフスタイルとカルチャーを
ここからみなさんにお伝えしていきたいと思います。

Sustainable Lifestyle Designer

高橋 香織

Tsuchi 

life is depended upon the plant.

HOMEMADE DRINK *

クラフトコーラ Craft Coke 自制可乐	¥600
クラフトジンジャーエール (Hot / Iced) Craft Ginger Ale 自制姜汁汽水	¥600
クラフトレモネード (Hot / Iced) Craft Lemonade 自制柠檬水	¥600
クラフトオレンジフイズ Craft Orange Fizz 鲜榨柳橙费士	¥600
シトラスハーブソーダ Citrus Herb Soda 柑橘香草苏打水	¥600
レモンキウイソーダ Lemon Kiwi Soda 柠檬奇异果苏打水	¥600
サンペレグリノ SAN PELLEGRINO 圣沛黎洛气泡矿泉水	¥600
クラフトオレンジジュース Fresh Orange Juice 鲜榨橙汁	¥500
クラフトグレープフルーツ、 ローズマリージュース Fresh Grapefruit and Rosemary Juice 鲜榨迷迭香葡萄柚汁	¥500
シーズナルヨーグルト Seasonal Yogurt Drink 时令酸奶	¥600

COFFEE

コーヒー (Hot / Iced) Coffee 咖啡	¥400
カフェオレ (Hot / Iced) Café au Lait 欧蕾咖啡	¥600
モカ (Hot / Iced) Mocha 摩卡咖啡	¥580
エスプレッソ Espresso 意式浓缩咖啡	¥300
ミルクナッツオレ (Hot / Iced) Café au lait Milk & Nut 牛奶果仁欧蕾咖啡	¥600
ソイミルクオレ (Hot / Iced) Café au lait Soy Milk 豆浆欧蕾咖啡	¥600
抹茶ミルク (Hot / Iced) Matcha Milk 鲜奶抹茶	¥600

TEA (SERVED IN A POT)

アールグレーロイヤル (THEODOR) Earl Grey Royal (THEODOR) 皇家伯爵茶 (THEODOR)	¥550
ジュテーム (THEODOR) Je T'aime (THEODOR) 花果香茶 (THEODOR)	¥550

HERBAL TEA

八女ほうじ茶 ハーブティー (中村園) Japanese Roasted Tea from Kyushu Yame (Nakamura-en) 九州八女的日本烤茶 (中村園)	¥600
八女茶ペパーミント (中村園) Japanese Green Tea from Kyushu Yame with Peppermint (Nakamura-en) 九州八女的日本绿茶和薄荷 (中村園)	¥600
プレミアムハーブティー (中村園) Premium Herb Tea (Nakamura-en) 精制玫瑰果香茶 (中村園)	¥600
ジョア ド ヴィーヴル (THEODOR) Joie de Vivre (THEODOR) 乔德·维弗 (THEODOR)	¥600

CRAFT TEA

バニラクリームロイヤル ミルクティー (Hot / Iced) Vanilla Cream Royal Milk Tea 香草奶油皇家奶茶	¥650
クラフトシーズナルティーソーダ (スタッフにお尋ねください) Craft Seasonal Tea Soda 自制时令茶苏打 (请咨询店员)	¥650
ほうじ茶チーズティー (Hot / Iced) Hojicha Cheese Tea 焙茶芝士奶盖	¥700

BEER *

サントリープレミアムモルツ ¥550
Suntory The PREMIUM MALTS
三得利高级麦芽啤酒

クラフトシャンディガフ ¥600
Craft Shandygaff
姜汁啤酒

すだちパナシェ ¥600
Citrus Sudachi Panaché
醋橘啤酒

レモン、キウイ グリーンビール ¥600
Lemon Kiwi Green Beer
柠檬奇异果绿啤酒

レッドアイ ¥600
Red Eye
红眼啤酒

ギネス ¥600
Guinness
健力士黑啤酒

サントリーオールフリー
(ノンアルコールビール) ¥500
Suntory non-alcoholic beer
三得利无酒精啤酒

MOJITO - RUM *

煎茶モヒート ¥650
Sencha Mojito
煎茶莫希托

ペパーミントモヒート ¥650
Peppermint Mojito
辣薄荷莫希托

ジンジャーモヒート ¥650
Ginger Mojito
姜汁莫希托

コークモヒート ¥650
Coke Mojito
可乐莫希托

CRAFT GIN *

トマト、パクチー胡椒、六サワー ¥650
Tomato, Coriander and Pepper
ROKU Gin Soda
番茄香菜胡椒六沙瓦

山椒、生姜、六サワー ¥650
Japanese Pepper and Ginger
ROKU Gin Soda
山椒生姜六沙瓦

ゆず、蜂蜜、六サワー ¥650
Citrus Junos and Honey
ROKU Gin Soda
蜂蜜柚子六沙瓦

山葵、胡瓜、六サワー ¥650
Wasabi (Japanese horseradish)
and Cucumber ROKU Gin Soda
山葵黄瓜六沙瓦

VODKA LEMONADE *

スミノフレモネード ¥550
Smirnoff Lemonade
斯米诺伏特加柠檬水

パインナップルレモネード ¥550
Pineapple Lemonade
凤梨柠檬水

キウイレモネード ¥550
Kiwi Lemonade
奇异果柠檬水

パクチー、オレンジレモネード ¥550
Coriander Orange Lemonade
香菜柳橙柠檬水

CRAFT SOUR - SHOCHU *

レモン、ハーブサワー ¥550
Lemon and Herb Sour
香草柠檬沙瓦

トマト、パクチーサワー ¥550
Tomato and Coriander Sour
番茄香菜沙瓦

オレンジ、ローズマリーサワー ¥550
Orange and Rosemary Sour
迷迭香柳橙沙瓦

アップル、ジンジャーサワー ¥550
Apple and Ginger Sour
姜汁苹果沙瓦

HIGHBALL *

ハイボール ¥550
Highball
冰块威士忌

ジンジャーハイボール ¥550
Ginger Highball
姜汁威士忌

コークハイボール ¥550
Coke Highball
可乐威士忌

オレンジ、パクチーハイボール ¥550
Orange and Coriander Highball
香橙香菜威士忌

SANGRIA *

パイナップル、オレンジ甘酒サングリア ¥600
Pineapple Orange Amazake (Sweet
Fermented Rice Drink) Sangria
菠萝香橙甘酒桑格利亚汽酒

キウイ、ハーブ、ライムサングリア ¥600
Kiwi Herb Lime Sangria
奇异果香草莱姆桑格利亚汽酒

トマト、いちごレッドサングリア ¥600
Tomato and Strawberry
Red Sangria
西红柿草莓红桑格利亚汽酒

WHISKEY

知多 ¥800
CHITA
知多威士忌

ジムビームブラック ¥600
JIM BEAM Black
金宾黑牌威士忌

メーカーズマーク ¥600
MAKER'S MARK
美格波本威士忌

フォアローゼス ¥500
FOUR ROSES
四玫瑰威士忌

富士山麓 ¥800
FUJI-SANROKU
富士山麓威士忌

ジョニーウォーカーブラック ¥600
JOHNNIE WALKER Black
尊尼获加黑牌威士忌

IWハーバー ¥500
I.W. HARPER
波本桶威士忌

ジャックダニエル ¥700
JACK DANIEL'S
杰克丹尼威士忌

ジェムソン ¥500
JAMESON
尊美醇爱尔兰威士忌

ザシングルトンダフタウン ¥700
SINGLETON of DUFFTOWN
单一麦芽苏格兰威士忌

ウイスキーは [ロック、ソーダー、水] を
お申し付けください。

Enjoy on the rocks, with soda,
or with water

享饮方法: 冰块、苏打、水

WINE *

本日のグラスワイン
スパークリング / 白・赤 ¥580～
Today's Glass Wine
Sparkling / White / Red
今天的 气泡酒 / 白酒 / 红酒 (杯)

ボトルワイン ¥2,600～
詳しくはワインメニューをご覧ください。
See the wine menu for details.
有关详细信息, 请参见葡萄酒菜单。

海と大地のDailyランチ ¥1,580

Daily Lunch Special - Food from the Sea and the Earth -
毎日特色午餐 - 撷取大海与大地的新鲜食材

本日のスムージー / 自家製天然酵母パン・りんごバター

Today's Smoothie / Housemade Wild Yeast Bread and Apple Butter
本日冰沙 / 自制天然酵母面包搭配苹果黄油酱

前菜 [海と大地のオードブル]

Appetizers [Hors d'oeuvre from the Sea and the Earth]
前菜 [源自大海与大地的开胃菜]

メイン (下記のお料理の中から1つお選びください)

Main Dish (Choose one from below)
主菜 (请从以下的菜式中任选一款)

- 鱈の白子と春菊のペペロンチーノ
Spaghetti Aglio Olio e Peperoncino with Codfish,
Soft Roe and Garland Chrysanthemum
鱈鱼白子茼蒿蒜香橄榄油意粉
- 天使の海老と下仁田ネギのトマトソースパスタ
Pasta with Angel Prawn and Shimonita Negi (Leek) Tomato Sauce
天使虾下仁田葱番茄酱意粉
- 三重県浦村産カキとカブラのクリームソースパスタ
Pasta with Semposhi Oyster from Uramura, Mie and
White Turnip Cream Sauce
三重县浦村牡蛎芜菁奶油意粉
- 奈良県産黒毛和牛のロティ 透明醤油とキンセンカのソース + ¥1,200
Roast Beef (Japanese Black Beef from Nara) with Calendula and
Clear Soy Sauce
法式烤奈良黑毛和牛 搭配透明酱油和金盏花酱汁
- 朝市で見つけて来たお魚と野菜のエテュヴェ + ¥500
Steamed Fish and Vegetables (étuver) from Today's Morning Market
法式时蔬焖鲜鱼

ランチセットドリンク

(下記のドリンクの中から1つお選びください)

Lunch Special Drink Menu (Choose one)

午餐饮料组合 (请从以下的饮品中任选一款)

- | | |
|-------------------------------------|--|
| ● コーヒー (Hot / Iced)
Coffee
咖啡 | ● 紅茶 (Hot / Iced)
Tea
茶 |
| ● オレンジジュース
Orange Juice
橙汁 | ● グレープフルーツジュース
Grapefruit Juice
葡萄柚汁 |

● 本日のハーブティー (Hot / Iced) + ¥200

Today's Herb Tea
本日花草茶

- | | |
|---|---|
| ● レモネード (Hot / Iced)
Lemonade
柠檬水 | ● ジンジャーエール (Hot / Iced)
Ginger Ale
姜汁汽水 |
|---|---|

プラスアルコール + ¥400

with Beer & Wine / 与啤酒和葡萄酒

- | | |
|--|---------------------------------------|
| ● グラスワイン 白・赤
Glass of Wine White / Red
白酒 / 红酒 (杯) | ● スパークリングワイン
Sparkling Wine
气泡酒 |
| ● プレミアムモルツ
Premium Malts Beer
至尊麦芽啤酒 | |

ランチデザートセット + ¥300

Lunch Special Dessert / 午餐甜点组合

自家製デザート3種盛り合わせ
3 kinds Assorted Housemade Dessert
自制什锦甜点 (3种)

APPETISER

Tsuchi アペタイザーセット ¥1,500

Tsuchi's Appetiser Combo
Tsuchi 的开胃菜组合

おまかせのTsuchiお惣菜盛り合わせ

+ドリンクメニューの*印のドリンクからお選びください。
(アレルギーや苦手な食材などはスタッフにお申し付けください)

Assorted Side Dishes of Tsuchi's choice
+ one drink of your choice from the * marked drink menu.
(Please inform your server / staff of any dietary restrictions and food allergies.)

Tsuchi 精心搭配之什锦配菜 + 请从 * 标记的饮品中任选一款。
(温馨提示: 如有过敏或不喜爱的食材, 请您通知店员。)

TEA TIME

ケーキデザートセット (下記より1つお選びください) ¥950

Cake/Dessert & Drink Combo (Choose one dessert from below)
甜品套餐 (请从以下的甜品中任选一款)

- 畑のセミフレッド・キューブ
Semifreddo Cube (semi-frozen dessert) from the field
田园之意式方块冰糕
- トリュフとプラリネのガトーマルジョレーヌ
Truffle and Praline Gateau Marjolaine
松露果仁糖欧培拉蛋糕
- 自家製生八ッ橋と栗のムース
Housemade Nama-Yatsunashi and Chestnut Mousse
自制生八桥栗子慕斯蛋糕

- ほうれん草といちごのショートケーキ
Spinich & Strawberry Shortcake
草莓菠菜奶油蛋糕
- ロイヤルミルクティーのクレマカタラーナ
みかんのコンポート添え
Royal Milk Tea Crema Catalana with Tangerine Compote
皇家奶茶焦糖布丁 搭配橘子蜜饯
- スコーンセット
プレーン1種+季節のスコーン1種クリームとりんごバター添え
Scone set with 1 plain, 1 seasonal scone, cream and apple butter
司康松饼套餐 时令司康松饼搭配奶油苹果黄油酱

セットドリンク

(下記のドリンクの中から1つお選びください)
Combo Drink Menu (Choose one drink from below)
饮料组合 (请从以下的饮品中任选一款)

- | | | | | |
|--|------------------------------------|--|---|---|
| ● コーヒー (Hot / Iced)
Coffee
咖啡 | ● モカ (Hot / Iced)
Mocha
摩卡咖啡 | ● ミルクナッツオレ (Hot / Iced)
Café au lait Milk & Nut
牛奶果仁欧蕾 | ● ジュテーム
Je T'aime
花果香茶 | ● 八女ほうじ茶ハーブティー
Japanese Roasted Tea from
Kyushu Yame
九州八女の日本烤茶 |
| ● カフェオレ (Hot / Iced)
Café au Lait
欧蕾咖啡 | ● エスプレッソ
Espresso
意式浓缩咖啡 | ● ソイミルクオレ (Hot / Iced)
Café au lait Soy Milk
豆浆欧蕾 | ● ジョアドヴィーヴル
Joie de Vivre
精制玫瑰果香茶 | ● 八女茶ペパーミント
Japanese Green Tea from
Kyushu Yame with Peppermint
九州八女の日本绿茶和薄荷 |
| | | ● アールグレイロイヤル
Earl Grey Royal
皇家伯爵茶 | ● プレミアムハーブティー
Premium Herb Tea
特级凉茶 | |

TSUCHI'S SIDE DISH

溺れタコ (ポルポ・アフォガート) とオーガニックオリーブ Polpo Affogato (octopus) with Organic Olives 溺水章鱼搭配有机橄榄	¥680
柿のくるみ衣あえ Japanese Persimmon Dressed in Walnut Chunk 日式核桃酱拌柿子	¥580
あぶらかすとターツァイのガーリックソテー Garlic Sautéed Aburakasu and Tatsoi 蒜香油渣塌棵菜	¥580
イーザーファームの白菜と子持ちやりいかの白キムチマリネ White Kimchi Marinated Napa Cabbage from "egfarm" and Squid with Squid Eggs "egfarm" の白菜和乌鱼子的白韩式泡菜	¥580
塩もつ煮込み、パクチー添え Salted Offal Stew with Coriander 炖盐腌猪肠、搭配香菜	¥580
ごぼうと蓮根のタイランド風ローストマリネ Thai Style Marinated Roasted Burdock Root and Lotus Root 泰式酱汁腌制的牛蒡和莲藕	¥480
大仙鶏、レバーペーストとよろしい茸のオープンキッシュ Daisen Chicken, Liver Paste and Yoroshiitake Mushroom Quiche 大仙鸡肝酱蘑菇焗蛋批	¥580
赤ワインバターのラスク、ポルチーニ風味 Porcini Mushroom Flavored Red Wine Butter Rusk 牛肝菌风味之红酒黄油面包干	¥480
ゆり根のパンナコッタ Lily Bulbs Panna Cotta 百合根奶冻	¥580
海老とクルトンのグリーンチリソース Shrimp and Croutons with Green Chili Sauce 香虾面包丁之青椒酱	¥780

名物! りんごバターと自家製パン Tsuchi's Speciality - Apple Butter and Housemade Bread 特色 - 苹果黄油酱与自制面包	¥380
貝類の自家製スモーク、ジュレドクリュスタッセ Housemade Smoked Shellfish - Gelée de Crustacés 自制烟熏海鲜冻	¥980
契約農家の野菜とモルタデッラソーセージのフリッタータ (イタリア風オムレツ) Frittata (Italian Omelet) with Vegetables from Contract Farmers and Mortadella Sausage 签约农夫供应的鲜蔬和意式熟火腿为馅的煎蛋饼 (意式煎蛋饼)	¥580
切りたてパルマ産生ハム Freshly Sliced Prosciutto di Parma 现切的帕尔玛火腿	¥680
モルタデッラソーセージ Mortadella Sausage 意式肉肠	¥580

HOMEMADE SEASONAL PICKLES

季節の自家製ピクルス Homemade Seasonal Pickles 自制的时令泡菜	¥280
素材に合わせて、ピクルス液も作り方も変えております。 Tsuchi ならではの味をぜひお試しください。 季節の食材で3~4種ご用意しております。お気軽にお尋ねください。	
Please try Tsuchi's special and unique pickles. We use different vinegar solution for different food. We have 3 to 4 kinds of seasonal pickles so please ask your server.	
根据不同的食材, 使用的腌制液和制作方法也不一样。 请尝尝 TSUCHI 独有的味道。 我们准备了3~4种时令泡菜。欢迎咨询。	

VEGETABLE DISHES

- カリフラワーの丸ごとロースト
 蟹味噌ソース or 特製ドレッシング ¥1,200
 Roasted Whole Cauliflower with Crab Roe Sauce or House Dressing
 烤全花椰菜 配搭日式蟹味噌酱或特制酱汁
- バーニャカウダーカヌー ¥1,300
 Bagna Cauda Canoe
 意式热蕪酱沙拉
- 美味しい人参のサラダ - ゴルゴンゾーラドレッシング ¥680
 Appetizing Carrot Salad - Gorgonzola Dressing
 美味的胡萝卜沙拉~古冈左拉奶酪酱汁
- 丹波野菜工房ベビーリーフのサラダパリジェンヌ ¥680
 Tanba Yasai Kobo Baby Leaf Salad Parisienne Style
 丹波野菜工房婴儿叶之巴黎女性沙拉
- 海の幸のカプサイシンサラダ ¥1,100
 Seafood Capsaicin Salad
 辣素海鲜沙拉
- 新鮮だから出来る、フレッシュよろしい茸のサラダ ¥780
 Fresh Yoroshiitake Mushroom Salad
 新鲜美味的香菇沙拉

CARPACCIO

- カンパチとかぶらのカルパッチョ - 黒胡椒とヴェルモットのジュレ ¥780
 Great Amberjack and Turnip Carpaccio - with Black Pepper
 and Vermouth Gelée
 芜菁高体鰹生鱼片~黑椒苦艾酒冻
- 鯛と本日のシトラスのカルパッチョ - サワークリーム添え ¥780
 Porgy and Today's Citrus Carpaccio - with Sour Cream
 今日柑橘鯛鱼生鱼片~搭配酸奶油
- 赤海老のカルパッチョ・りんごと山葵のソース ¥780
 Red Shrimp Carpaccio with Apple and Wasabi Sauce
 须赤虾生鱼片~搭配苹果山葵酱汁
- 朝市で見つけて来たお魚のカルパッチョ - ケッカ風 ¥980
 Carpaccio with Fish from Today's Morning Market - alla checca
 早市鲜鱼生鱼片~番茄罗勒冷酱

AJILLO

- 発酵アヒージョ ¥780
 Fermented Garlic al Ajillo
 发酵 Ajillo
- 海老と生麩のアヒージョ ¥780
 Shrimp and Nama-fu al Ajillo
 香虾面筋 Ajillo
- 鱈白子と金柑のアヒージョ ¥880
 Codfish, Soft Roe and Fortunella al Ajillo
 鱈白子金桔 Ajillo
- カキとトックのアヒージョ ¥880
 Oyster and Rice Cake al Ajillo
 牡蛎米糕 Ajillo
- 追加バケット ¥200
 Additional baguette
 法式面包

FRIED FOOD

北海道産インカのみぎめのフライドポテト French Fries (Inka-no-mezame potatoes from Hokkaido) 北海道印加覚醒土豆之炸薯条	¥480
グルテンフリー・フレンチからあげ(米粉使用) Gluten-Free French Fried Chicken (with Rice Flour) 法式无麸质炸鸡块(使用米粉)	¥680
ピッツァフリット(ゼッポリーネ)と生ハム Pizza Fritto (Zeppoline) and Prosciutto 法式无麸质炸鸡块(使用米粉)	¥580
パンチェッタを巻いたカキフライ、春菊のタルタルソース Fried Oyster Wrapped in Pancetta with Garland Chrysanthemum Tartar Sauce 酥炸牡蛎裹意式熏肉、配搭茼蒿塔塔酱	¥780
鴨とレンコンの和風ポルペッティーニ Duck and Lotus Root Japanese Style Porpettini 煎炸鸭肉莲藕的日式肉丸	¥680

PASTA

土薫るごぼうのカルボナーラ Wild scent Burdock Root Carbonara 风味牛蒡卡邦拿意粉	¥980
パルマ産生ハムとたっぷりベビーリーフのペペロンチーノ Spaghetti Aglio Olio e Peperoncino with Prosciutto di Parma and Plenty of Baby Leaves 帕尔玛火腿婴儿叶蒜香橄榄油意粉	¥1,200
鱈の白子と春菊のペペロンチーノ Spaghetti Aglio Olio e Peperoncino with Codfish, Soft Roe and Garland Chrysanthemum 鳕鱼白子茼蒿蒜香橄榄油意粉	¥1,300
生トマトと国産モッツアレラチーズの Pasta Pasta with Fresh Tomatoes and Domestically Produced Mozzarella Cheese 西红柿国产马苏里拉奶酪意粉	¥1,100
おまかせ山海ごちやまぜ! まかないパスタ Chef's Choice Pasta for Staffs - Food from the Sea and the Earth, all in the mix! 员工意粉-精心搭配山海间的食材!	¥1,150

※アレルギーや苦手な食材などはスタッフにお申し付けください。
Please inform your server of any dietary restrictions
and food allergies.

温馨提示:如有过敏或不喜爱的食材,请您通知店员

FISH OF THE DAY

魚介と色々野菜のアッラパッデラ ¥1,480
 Seafood and Various Vegetable Alla Padella
 海鮮与丰富时蔬一品锅

MEAT

やわらかく煮込んだ土幌牛の赤ワイン煮・アリゴ添え ¥1,680
 Well Stewed Shihoro Beef in Red Wine with Aligot
 红酒慢炖土幌牛肉 搭配起司土豆泥

赤城もち豚のポークジンジャー、ポルト酒ソース ¥1,280
 Ginger Akagi Pork with Port Sauce
 赤城猪肉生姜烧 搭配波特酒酱汁

大仙鶏のロースト・生ウニ添え - あさりのソース ¥1,580
 Roasted Daisen Chicken with Fresh Sea Urchin - Clam Sauce
 烤大仙鸡肉 搭配生鲜海胆~蛤蜊酱汁

自家飼育『うし匠俵本』奈良黒毛和牛を使った本日のお肉料理
 Private breeding "Ushisho Tawaramoto"
 Today's meat dish using Nara Kuroge Wagyu beef
 今日特色料理-精选匠人养育的"牛匠俵本"牌奈良黒毛和牛

DESSERT

ロイヤルミルクティのクレマカタラーナ ¥580
 みかんのコンポート添え
 Royal Milk Tea Crema Catalana with Tangerine Compote
 皇家奶茶焦糖布丁 搭配橘子蜜饯

温ったかパウンドケーキ - エピスのジェラート添え ¥580
 Warm Pound Cake with Epice Gelato
 热乎乎的磅蛋糕~搭配意式香料冰淇淋

ピスタチオのジェラートとマルキーズショコラ ¥580
 Pistachio Gelato and Chocolate Marquise
 意式开心果冰淇淋巧克力侯爵夫人蛋糕

本日のシャーベット ¥480
 Today's Sorbet
 今日雪酪

Tsuchiが大切にしている『食卓上のフィロソフィー』

家庭の食卓から、地球の未来を見つめて。

いま、サステナブルなライフスタイルを目指す小さな革命が始まります。

大阪樟蔭女子大学教授・田中愛子氏が提唱する、

食と地球の未来に向けた10のアクションが、私たちの行動の指針です。

1. 毎日、心を込めて料理をしよう。
2. 食べられる植物を育て、土の恵みに感謝していただく。
3. 人と語り合い、笑顔の絶えない食卓をみんなと囲もう。
4. 器や道具に込められた技術と美しさを楽しもう。
5. すべてのレシピに込められた知恵と愛情を感じよう。
6. 世界の食の歴史や文化の多様性を尊重し、体験しよう。
7. 美しくいただくためのマナーを大切にしよう。
8. 世界で今、何が起きているのか？ 自然環境や食の問題に目を向けよう。
9. 持続可能な未来を担う子どもたちに、すこやかでおいしい食を届けよう。
10. すこやかな食と暮らしのために、毎日の食卓から革命を起こそう。



Tsuchi

food / cafe / bar



Original Blend Coffee

カフェで毎日飲まれるTsuchiオリジナルブレンド・コーヒーには特にこだわってブラジル・ベレーダ農園、グアテマラ・プロビデンスシアウノ農園、エチオピア・タデGG農園の3つの指定農園からコーヒービーンズを厳選。ホット、アイス、エスプレッソと、それぞれのメニューに合わせて独自にブレンドしています。

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。