SUSTAINABLE KITCHEN

ROSY

PORTLAND · TOKYO

テイスティングメニュー

日本の選りすぐりの契約農家からその季節しかとれないお野菜や、新鮮な食材を毎日仕入れ、
人・環境・健康に配慮した「未来をともに育てる」お料理を提供しています。
こちらのメニューは、シェフによる旬の食材を活かした創作料理を6品お楽しみ頂く事ができます。

ROSYのご利用がはじめての方やビジネスディナー、記念日やお祝いなどのプライベートな時間、また季節を感じる
お料理を堪能されたい方々におすすめのディナーメニューです。
私たちは、レストランでの食を通じてお客様とともに、地球環境や社会課題の解決を日々、実践しています。

Rosy季節のテイスティングメニュー

¥8,000

Veganテイスティングメニュー

¥7,500

3種類の小さな前菜
季節野菜を使用したスープと自家製パン
彩り豊かなサラダ
自然栽培玄米のリゾット
メインディッシュ
デザート

＊テイスティングメニューはコーススタイルにてそれぞれ別々のお皿にて提供致します。
＊本日のメニューは、黒板にてご確認頂けます。
＊テイスティングメニューのラストオーダーは20:00と致します。
＊メニュー構成は一例です。内容が異なる事があることをご了承下さい。

表示価格は税込みです。
5:30pm-9:00pm（ラストオーダー）/ 10:00pm（クローズ）
ディナータイムはお一人様１ドリンクをミニマムオーダーとさせて頂きます。

SUSTAINABLE KITCHEN

ROSY

PORTLAND · TOKYO

アラカルト

"メゼプレート"

¥1,200/ 一人前

Rosy人気の前菜料理の盛り合わせです。中東では”Mezze”といわれ、食卓に必ず並べられる一皿です。
栃木県佐野市秋山町関塚農場さんの有機大豆を使用したファラフェル（豆のコロッケ）や
フムス（豆のペースト）など計6種類ほどの”つまみ”をワンプレートにしました。
お一人様一つずつご注文をお願いします。ベジタリアン、ヴィーガン対応。

自家製酵母のオーガニックカンパーニュブレッド

¥700

アメリカ産のオーガニック小麦を100%使用し、自家製のレーズン酵母とホシノ天然酵母を賭け合わせ、
店内で焼き上げています。バラの花を混ぜたRoseヴィーガンバターとオリーブオイルを付けてお召し上がり下さい。
ベジタリアン、ヴィーガン対応。

季節野菜のスープ

¥900

旬の食材とプラントベースのヴィーガンスープです。内容はスタッフよりご説明いたします。
ベジタリアン、ヴィーガン、グルテンフリー対応。

農家と農園のたっぷり野菜サラダ

¥1,400

新鮮な野菜を沢山食べましょう！！彩り鮮やかな山盛りサラダです。
契約農家は複数ありその日により仕入れ先は異なりますが、安心安全のフレッシュな素材をふんだんに使用します！！
素材のそのものの味を活かすよう、ドレッシングも自家製で季節に応じて変わります。
ベジタリアン、ヴィーガン、グルテンフリー対応。

Rosy's ヴィーガンロール

¥1,600

Rosyのシグネイチャーディッシュです！！ナッツやマッシュルーム、香味野菜などを
ペーストにした自家製パテと沢山の葉野菜を海苔で巻いた寿司ロールスタイル。
人参と有機醤油をブレンドしたソースを付けてお召し上がり下さい。自家製ガリ生姜添え。
ベジタリアン、ヴィーガン対応。

表示価格は税込みです。
5:30pm-9:00pm（ラストオーダー）/ 10:00pm（クローズ）
ディナータイムはお一人様１ドリンクをミニマムオーダーとさせて頂きます。

SUSTAINABLE KITCHEN

ROSY

PORTLAND · TOKYO

アラカルト

有機栽培玄米と季節野菜のリゾット

¥1,800

栃木県佐野市秋山町関塚農場さんの有機栽培玄米（コシヒカリ）を使用しています。
選りすぐりの季節野菜と昆布と椎茸の合わせ出汁。シンプルな組み合わせですが、玄米の食感と旨味が抜群です。
ベジタリアン、ヴィーガン、グルテンフリー対応。

赤レンズ豆のシュトゥルーデル

¥2,000

オーストリア伝統のパイ生地に具材を詰め込み巻き包んで焼き上げた料理をRosy風にアレンジ。
赤レンズ豆とキャベツなどヘルシーな具材とスパイスの効いた風味が特徴的。
カカオニブ入り豆乳ホイップクリームと焼き野菜が付きます。ベジタリアン、ヴィーガン対応。

”はもんみなかみ”とブッラータチーズと季節の果実

¥2,800

群馬県利根郡みなかみ町（まち）にて麦豚を塩のみで12ヶ月熟成させた無添加の生ハムと、
中身がトロトロのブッラータチーズ、そして季節の果実を飾った鮮やかで、爽やかな一品です。
グルテンフリー対応。

”保美豚” の厚切り肩ロースグリル

¥3,400

愛知県田原市保美町（渥美半島）の吉田畜産で飼育された保美豚を使用しています。
豚に抗生物質やホルモン剤を一切使わずに育てたナチュラルポークです。肩ロースは臭みが無く、
程よく脂がのり、柔らかくてジューシーです。ローストガーリックポテト添え。グルテンフリー対応。

”九十九里オーシャンスタービーフ”のいちぼのステーキ

¥4,200

千葉県山武市九十九里町のブランド牛オーシャンスタービーフは、九十九里浜の潮風と大地で、
こだわり抜いて育てられた5つ星ビーフです。いちぼを使用。旨味と柔らかさを兼ね合わせています。
マッシュポテトを添え。グルテンフリー対応。

表示価格は税込みです。
5:30pm-9:00pm（ラストオーダー）/ 10:00pm（クローズ）
ディナータイムはお一人様１ドリンクをミニマムオーダーとさせて頂きます。

SUSTAINABLE KITCHEN

ROSY

PORTLAND - TOKYO

デザート＆カフェ

平飼い自然卵のプリン

¥650

栃木県佐野市秋山町関塚農場さんの平飼い自然卵を使用した素材の旨味を活かしたシンプルなカスタードプリンです。
ホイップクリームと一緒にお召し上がり下さい。グルテンフリー対応。

米粉とカボチャのバスクスタイルチーズケーキ

¥700

カボチャと小麦粉の代わりに米粉を使用し、舌触りが滑らかで、軽い食感になりました。グルテンフリー対応。

小麦粉不使用のチョコレートテリーヌ

¥800

小麦粉を一切使わずに2種類の濃厚なチョコレートをふんだんに混ぜ合わせて
焼き上げたリッチなチョコレートデザートです。グルテンフリー対応。

本日のヴィーガンデザート

¥700

内容はスタッフよりご説明致します。

自家製アイスクリーム

¥500

バニラ又はヴィーガンよりお選び下さい。グルテンフリー対応。

有機　”森のコーヒー”

¥700

”森のコーヒー”はコーヒーの木だけの単作ではなく、多種多様な木を農園に植えることで、生物多様性を実現をさせる、
まるで森のようなコーヒー農園を作ることから名付けられました。カフェラテに変更＋70円

エヌ・ハーベストのハーブティー

¥700

“オーガニック”&“フェアトレード。環境に配慮した有機農業を実践して作られたハーブティーを厳選しました。
カモミール　/　ペパーミント　/　エルダーフラワー　よりお選び下さい。

有機・自然栽培のわ紅茶

¥650

静岡県島田市神谷城善光園の有機・自然栽培の日本茶を使用した紅茶です。

表示価格は税込みです。
5:30pm-9:00pm（ラストオーダー）/ 10:00pm（クローズ）
ディナータイムはお一人様１ドリンクをミニマムオーダーとさせて頂きます。

SUSTAINABLE KITCHEN

ROSY

PORTLAND - TOKYO

クラフトビール&ハードサイダー

パタゴニア・ロングルート

¥1,200

”地球を救うビール” 米国オレゴン州ポートランドにあるエコブリュワリー
「ホップワークス」と「パタゴニア」がコラボレーション。温暖化の原因である炭素を待機中から地中に
取り込み、土壌を再生する革新的な穀物「カーンザ」を使用した世界初となるクラフトビールです。

ラガー

カーンザ特有のスパイシーな風味と苦味が特徴です。
世界的に人気の高いドイツのミュンヘンのビールスタイル
”ヘレス”にアレンジし、低アルコールながら麦芽の旨味が濃く、爽快な飲み口です。

ペールエール

グレープフルーツのようなホップのフレーバーとバランスの
良いモルトの風味。スッキリしたドライな後味が楽しめます。
アメリカの認証団体「オレゴンテイルス」の
オーガニック認証を取得しています。

ウィット

伝統的なベルビーの白ビールアメリカ北西部スタイルに
アレンジ。オーガニック小麦とオーガニックホップに
コリアンダーとオレンジの皮を加えて醸造しました。
爽やかで飲みごたえがあります。

ヘイジーIPA

ヘイジーは「濁った」という意味。
パイナップル、グァバ、柑橘類の爽やかでトロピカルな風味と
ホップのほろ苦さ、ドライな後味が特徴。

IPA

カスケードホップとチヌークホップ、クリスタル４０モルト、
カーンザを使用し、伝統的な西海岸スタイルで醸造されたIPA。
スッキリしたドライな苦味と、モルトのしっかりした風味、
爽やかな柑橘系と松の香りが特徴。

瀬戸内ビール

¥1,200

香川県高松市の地ビールです。
時期により、様々なタイプのビールをご案内しております。

表示価格は税込みです。
5:30pm-9:00pm（ラストオーダー）/ 10:00pm（クローズ）
ディナータイムはお一人様１ドリンクをミニマムオーダーとさせて頂きます。

SUSTAINABLE KITCHEN

ROSY

PORTLAND - TOKYO

グリーンバー

グリーンバー ハードセルツァー

￥1,500

”緑と共生する優しいお酒” がコンセプトのロサンゼルスで誕生したクラフト蒸溜所Greenbar Distillery。
製品すべてにオーガニック原材料を採用。すべてUSDA（米農務省）認証のオーガニック蒸留酒です。
1本のボトル生産につき、中央アメリカに1本の木を植える「ワンボトル ワンツリー」活動や、原料生産地の
保全支援など、SDGsに取り組んでいます。ハードセルツァーとは、蒸留酒を炭酸で割ったお酒。
缶(355ml)で提供、通常の2杯分強に相当します。

ウイスキー＋ソーダ

鼻と口に広がる樽香が心地よく、
「ザ」をつけたくなる王道のウイスキーソーダ。
オーガニックならではの柔らかくナチュラルな甘さと
香りは格別です。

ジン＋トニック

ナチュラルで鮮やかな風味と、口に広がるハーブ類の香り。
ほどよい酸味とスッキリと飲みやすい口当たりは
心地よさを感じられます。アフターにかすかに残る
アニス系の風味は、一線を画す味わいです。

ラム＋コーラ

複雑なオーガニックスパイスの香りに、きび砂糖由来の
ナチュラルな甘味がコクを与え、心地よくバランスの
よい風味が口に広がります。柔らかな口当たりと、
オーガニック由来のやさしさを感じます。

ハイビスカス スピリッツ

缶を開けた瞬間に華やかな香りが広がり、
スパイスの風味が口を刺激するように効いています。
カマンベールチーズにも合うボディ感は、
ルージュスパークリングワインのような味わい。

Greenbar LA CA DISTILLERY

表示価格は税込みです。
5:30pm-9:00pm（ラストオーダー）/ 10:00pm（クローズ）
ディナータイムはお一人様１ドリンクをミニマムオーダーとさせて頂きます。

SUSTAINABLE KITCHEN

ROSY

PORTLAND - TOKYO

ワイン

オレゴンワイン

この地の気候はワイン産地としては冷涼で、ブルゴーニュやアルザスと同じリージョンに相当します。
ブドウ畑は日当たりの良いなだらかな傾斜地に開かれ、初夏から秋にかけてほとんど降雨のない理想的な天候の下、
ブドウはゆっくり熟し収穫の時を迎えます。オレゴンはアメリカの州別では、第4位のワイン生産州であり、
上位3州に比較するとオレゴンの生産規模は小さく、生産量5000ケース以下の小規模ワイナリーが大半を占めています。ま
さにブドウ畑やワイナリーで働く人々のブドウへの奉仕精神がテロワールと一体となった手造りワインです。

ユニオンワインカンパニー / アンダーウッド・ザ・バブルズ NV (can)
￥2,400円 (2杯分相当)

スパークリング / アメリカ / オレゴン / PG,CH,RL,PN
リンゴや白桃の果実味に白い花を感じ、バブル感と心地よい酸が調和しすっきりとした味わいに。

アクロバット / ピノグリ 2022
Glass ¥1,200 | Bottle ¥6,900

白 /アメリカ / オレゴン / ピノグリ
洋ナシ、パッションフルーツの香りが広がり、淡い緑色系のメロンの香りが口中にまで届きます。
気持ちのよいミネラル感とバランスのとれた酸味が口当たりをまろやかにし、爽快な余韻を残します。

キングエステート / シャルドネ 2021
Glass ¥1,500 | Bottle ¥8,500

白 / アメリカ / オレゴン / シャルドネ
レモン、洋ナシ、メロンとミネラルの香り、キャラメリゼしたオークとヘーゼルナッツの感触。
酸味と果実味のバランスが良く、果実とオークの複雑な層が柔らかく豊かなフィニッシュへ。

ソコールブロッサー / エボリューション・ピノノワール 2021
Glass ¥1,400 | Bottle ¥7,900

赤 / アメリカ / オレゴン / ピノノワール
鮮明な赤い果実のフレーバー、温かみのあるベーキングスパイス、
そして香ばしいマッシュルームのニュアンスが詰まっていて、どんな料理にも合います。

ケン・ライト・セラーズ / ウィラメットヴァレー・ピノノワール 2020
Bottle ¥10,500

赤 / アメリカ / オレゴン / ピノノワール
アメリカンチェリーとマリオン・ベリーの印象的な深みを持ち、バニラクリームのほのかな香り。
滑らかな質感のタンニンが口中全体を纏い、透明感のある活き活きとしたフィニッシュです。

本日の自然派ワイン
ASK

オレゴンワインの他、数量限定にて自然派ワインを各種用意しております。 詳細はスタッフまでお尋ね下さい。

表示価格は税込みです。
5:30pm-9:00pm（ラストオーダー）/ 10:00pm（クローズ）
ディナータイムはお一人様１ドリンクをミニマムオーダーとさせて頂きます。

SUSTAINABLE KITCHEN

ROSY

PORTLAND - TOKYO

カクテル

スタンダードカクテル

¥770

角ハイボール　/　カシスソーダ　/　カシスオレンジジュース

ソフトドリンク

”ボッテガ・バチ”　オーガニックソーダ

¥750

シチリアレモン　/　ブラッドオレンジ　/　ザクロ

”エヌ・ハーベスト”　フェアトレード＆有機ハーブティー

¥700

ペパーミント　/　カモミール　/　エルダーフラワー

有機ドリンク

¥650

オレンジジュース　/　アップルジュース　/　アイスティー　/　アイスコーヒー

”サンペレグリノ”　スパークリングウォーター

¥850

表示価格は税込みです。
5:30pm-9:00pm（ラストオーダー）/ 10:00pm（クローズ）
ディナータイムはお一人様１ドリンクをミニマムオーダーとさせて頂きます。

SUSTAINABLE KITCHEN

ROSY

PORTLAND - TOKYO

「未来をともに育てる」　生産者のご紹介

栃木県佐野市秋山町　関塚農場

有機農場による地域活性化と暮らしをする関塚さんの育てる平飼い自然卵と玄米（コシヒカリ）を使用しています。
澄んだ水が流れる空気の綺麗な山あいの地域で、国産の飼料を主体に
ワクチンや抗生物質を一切使用せずに育てられた自然卵をご賞味下さい。

栃木県栃木市藤岡市　渡良瀬エコビレッジ

40年以上農薬・化学肥料不使用で栽培している生産者町田さんのお野菜を使用しています。
和綿や藍も栽培している衣食住が全て土にあるファームです。
＊時期により他の農家の野菜を使用することもあります。

エヌ・ハーベスト

RosyではN.Harvestのスパイスやハーブを使用しています。
インドやスリランカそしてパキスタンなどで生産されたオーガニック、フェアトレードの商品です。
有機クミン、有機コリアンダーなど50種類ほどを様々な料理に使用すると共に生産者をサポートしています。

群馬県利根郡みなかみ町　育風堂

群馬県利根郡みなかみ町（まち）にて育てられた麦豚を塩のみで12ヶ月熟成させた無添加の生ハムを使用しています。
上州麦豚は肥料に麦を多く使用することで、臭みが抑えられているのが特徴です。

愛知県田原市保美町（渥美半島） 吉田畜産

保美町で育てたれたブランド豚「保美豚」を使用しています。
豚に抗生物質やホルモン剤を一切使わずに、餌に米や麦を多く使用して育てられたナチュラルポークです。
肩ロースは臭みが無く、程よく脂がのり、甘く香りが良く、柔らかくてジューシーです。

千葉県山武市九十九里町　牧場

千葉県山武市九十九里町のブランド牛オーシャンスタービーフを使用しています。
九十九里浜の潮風と大地で、こだわり抜いて育てられた5つ星ビーフです。

静岡県島田市神谷城　善光園

静岡県島田市神谷城善光園の有機・自然栽培の日本茶を使用した日本の紅茶＝わ紅茶をご用意しております。

表示価格は税込みです。
5:30pm-9:00pm（ラストオーダー）/ 10:00pm（クローズ）
ディナータイムはお一人様１ドリンクをミニマムオーダーとさせて頂きます。