

「銀河鉄道の夜」イーハトーブランチメニュー

すべてのランチにスープとパンまたはライスがつきます。(L.O. 14:00)

「花巻黒ぶどう牛」サーロインステーキ プリオシン海岸風 6,800 円

花巻のブランド牛のステーキを花巻産クルミのソースで 花巻の野菜を添えて
ジョバンニとカムパネルラがひろった花巻産クルミの化石。悠久の時の流れる発掘現場に思いを寄せて。

からすうり あか
鳥 瓜の灯り 1,400 円

小岩井農場たまごを使ったスコッチエッグ 花巻野菜を添えて
銀河のお祭りの夜、鳥瓜の灯りを川に流します。スコッチエッグの中から灯りがこぼれます。

てん のはら
天の野原のリンドウ 1,800 円

花巻・石黒農場ほろほろ鳥のソテー 花巻ブルーベリーのソース 小岩井農場ポテト
天の川を飛ぶ鳥たち、咲くリンドウの花…銀河鉄道沿線の野原の風景を花巻の食材で描きました。

ケンタウルさい祭のごちそう 1,400 円

八幡平サーモンのムニエル 花巻産ハチミツのハニーマスタードソース 花巻野菜添え
銀河鉄道の沿線には鮭が泳いでいます。ハチミツ入りソースは銀河の流れ。

銀河のほとりのふたご双子の星 1,400 円

八幡平サーモンのソテー 花巻・雪の下ニンジンソース 小岩井農場ポテト添え
鮭の泳ぐ銀河のほとりに双子の星の笛の音が流れます。雪の下で育ったニンジンソースでどうぞ。

そらのあな せきたんぶくろ
その孔、石炭袋 1,400 円

白金豚ロースのゴマ風味焼き 花巻ホウレン草を添えて
カムパネルラが指さした石炭袋と呼ばれる天の川の真っ暗で深いあな。和風ソースでどうぞ。

イーハトーブのお肉 3 種盛り 5,800 円

花巻黒ぶどう牛、白金豚、石黒農場ほろほろ鳥 花巻野菜とご一緒に
花巻のブランド肉 3 種と花巻の野菜を一度に味わえる機会は、地元でもなかなかありません！

.....

★★★ ランチセット (L.O. 13:30) ★★★

上記のメニューに +1,000 円 で 本日のオードヴル盛り合わせ と ドリンクのセットがつきます。

オードヴルも「銀河鉄道の夜」を楽しめる特別メニューです。何が登場するかはお楽しみに！

「銀河鉄道の夜」花巻のリンゴが香るカフェメニュー

(カフェタイム L.O. 15:30 / ディナータイム)

まるで銀河鉄道の車内に不思議なリンゴの香りが漂っていたように、
すべてのメニューに花巻のリンゴが、いろんな形で使われています。どうぞお楽しみください。

とり と
鳥捕りのくれたお菓子 600 円

小岩井シュウクリームと花巻のリンゴでつくったお菓子

鳥捕りがくれた黄色な雁^{かり}の足はお菓子の味。ジョバンにみたいに「ぼくぼく」と味わって下さい。

リンゴ^{ほうきぼし}の彗星 600 円

花巻リンゴとハチミツ入り まきばのミルクソルベ

ギーフギーフと飛ぶ彗星をミルクソルベで。リンゴの香りもお楽しみください。

さそり
蠍^{さそり}の火 800 円

小岩井カスタードバニラアイスクリーム 花巻のリンゴ・イチゴを添えて

銀河で燃えるまっ赤な蠍の火をイメージしました。小岩井農場産たまごと生乳を使用。

ケンタウルの露^{つゆ} 600 円

小岩井農場ソフトクリーム 花巻のリンゴ・イチゴ・ブルーベリーを添えて

ケンタウル村の色鮮やかな木を、小岩井農場でも人気のソフトクリームと花巻産のフルーツで。

銀河の河原の小石たち 600 円

小岩井農場たまご感じるプリン 花巻のリンゴ・シードル

宝石のような銀河の河原の小石や、ジョバンニが手をひたしたすきとおった水底をプリンとリンゴで。

サウザンクロスの白い渚^{なぎさ} 600 円

小岩井ミルク感じるプリン 花巻のリンゴのコンポート

銀河鉄道が停車した天上の駅にある光がちりばめられた白い渚を、プリンとリンゴでお皿の上に。

小岩井チーズケーキ「こがね色の草穂」 900 円

小岩井農場直送のベイクドチーズケーキ 花巻のリンゴ・イチゴを添えて

小岩井特製クリームチーズ、小岩井農場産たまごなど小岩井で生まれた素材を使用しています。

デザートプレート「銀河鉄道食堂車の特製デザート」 1,500 円

小岩井チーズケーキ「こがね色の草穂」・リンゴの彗星・フロランタン

サウザンクロスの白い渚 または 銀河の河原の小石たち

銀河鉄道に食堂車はあるのかな？ 特製デザートをすこしずつ味わえる欲張りなプレート。

メニューや食材は、天候等により変更の可能性がありますのでご了承ください。*表示価格は消費税抜き

宮沢賢治の
イーハトーブ
花巻レストラン Dinner

花巻発「銀河鉄道」が豊かな食材をのせて小岩井農場TOKYOに到着！
岩手県の花巻と小岩井農場の旬の食材で描く不思議で楽しい物語世界をお楽しみ下さい。

アラカルト
(L.O. 22:00)

..... オードブル / スープ / サラダ

花巻産トマトで作る「トマトで何かこしらえたもの」

物語の「トマトで何かこしらえたもの」をモチーフに、花巻産の“黄いろのトマト”“彩どりトマト”で
4つのトマト料理を作りました。ジョバンニみたいに「むしゃむしゃ」と味わってみてください。

・黄いろのトマトのムースと生ハム 900 円

・彩りトマトと小岩井サラミのサラダ 800 円

・花巻トマトと白金豚ベーコンの入ったオムレツ 900 円

・黄いろのトマトのミネストローネ 700 円

ミネストローネは黄いろのトマトジュース、花巻・おおはさま大迫チーズはやちねだいご「早池峰醍醐」入り

ごご午後の授業のスープ 700 円

花巻産・菊芋のポタージュ

「川と云われたり、乳の流れたあとだと云われたりしていたこのぼんやりと白いもの」をスープで。

天の川の雑穀サラダ 800 円

花巻産・雑穀と サラダメランジェ 小岩井牛のコンビーフ入りサラダ仕立て

花巻産の雑穀を、「午後の授業」に出てくる天の川の模型の中で光る星たちに見立てて。

かっぱんしょ活版所の活字

1,400 円

小岩井農場産チーズ・ハロウミの焼きカプレーゼ

ジョバンニが活版所でひろっていた活字。箱にならんだ活字の様子を、小岩井の焼きチーズで。

メニューや食材は、天候等により変更の可能性がありますのでご了承ください。*表示価格は消費税抜き

宮沢賢治の
イーハトーブ
花巻レストラン Dinner

アラカルト

(L.O. 22:00)

.....メインディッシュ.....

「花巻黒ぶだう牛」サーロインステーキ プリオシン海岸風 6,800 円

花巻のブランド牛のステーキを花巻産クルミのソースで 花巻の野菜を添えて
ジョバンニとカムパネルラがひろった花巻産クルミの化石。悠久の時の流れる発掘現場に思いを寄せて。

からすうり あか
烏瓜の灯り

1,400 円

小岩井農場産たまごを使ったスコッチエッグ 花巻野菜を添えて
銀河のお祭りの夜には烏瓜の灯りを川に流します。スコッチエッグの中から灯りがこぼれます。

黒曜石の星座盤

1,200 円

花巻の雑穀をつかったイカスミリゾット 花巻の野菜とともに
ジョバンニが時計屋で見た星座早見盤とカムパネルラの銀河の地図のイメージを、黒いリゾットで。

てん のほら
天の野原のリンドウ

1,800 円

花巻・石黒農場ほろほろ鳥のソテー 花巻ブルーベリーのソース 小岩井農場ポテト
天の川を飛ぶ鳥たち、咲くリンドウの花…銀河鉄道沿線の野原の風景を花巻の食材で描きました。

さい
ケンタウル祭のごちそう

1,400 円

八幡平サーモンのムニエル 花巻産ハチミツのハニーマスタードソース 花巻野菜添え
銀河鉄道の沿線には鮭が泳いでいます。ハチミツ入りソースは銀河の流れ。

ふたご
銀河のほとりの双子の星

1,400 円

八幡平サーモンのソテー 花巻・雪の下ニンジンのソース 小岩井農場ポテト添え
鮭の泳ぐ銀河のほとりに双子の星の笛の音が流れます。雪の下で育ったニンジンのソースでどうぞ。

あな せきたんぶくろ
そらの孔、石炭袋

1,400 円

白金豚ロースのゴマ風味焼き 花巻ホウレン草を添えて
カムパネルラが指さした石炭袋と呼ばれる天の川の真っ暗で深いあな。和風ソースでどうぞ。

イーハトーブのお肉3種盛り

5,800 円

花巻黒ぶだう牛、白金豚、石黒農場ほろほろ鳥 花巻野菜と一緒に
花巻のブランド肉3種と花巻の野菜を一度に味わえる機会は、地元でもなかなかありません！

メニューや食材は、天候等により変更の可能性がありますのでご了承ください。*表示価格は消費税抜き

宮沢賢治の
イーハトーブ
花巻レストラン Dinner

コース料理

(L.O. 21:00)

7,000 円

「銀河鉄道の夜」沿線紀行

「銀河鉄道の夜」の物語をコース料理でお楽しみください。

岩手県の花巻と小岩井農場の旬の食材を使って描きます。

オードヴル

トマトで何かこしらえたもの

花巻産・黄いろのトマトのムース

物語の「トマトで何かこしらえたもの」をモチーフに。ジョバンニみたいに「むしゃむしゃ」と。

スープ

午^ご後の授業のスープ

花巻産・菊芋のポタージュ

「川と云われたり、乳の流れたあとだと云われたりしていたこのぼんやりと白いもの」をスープで。

魚料理

銀河のほとりの双^{ふたご}子の星

八幡平サーモンのソテー 花巻・雪の下ニンジンソース 小岩井農場ポテト添え
鮭の泳ぐ銀河のほとりに双子の星の笛の音が流れます。雪の下で育ったニンジンソースでどうぞ。

肉料理

「花巻黒ぶどう牛」サーロインステーキ プリオシン海岸風

花巻のブランド牛のステーキを花巻産クルミソースで 花巻の野菜を添えて
ジョバンニとカムパネルラがひろった花巻産クルミの化石。悠久の時の流れる発掘現場に思いを寄せて。

デザート

さそり
蠍の火

小岩井カスタードバニラアイスクリーム 花巻のリンゴ、イチゴを添えて
銀河で燃えるまっ赤な蠍の火をイメージしました。小岩井農場産たまごと生乳を使用。

メニューや食材は、天候等により変更の可能性がありますのでご了承ください。*表示価格は消費税抜き



パーティープラン

要予約 3名様より

5,455 円 (お一人様)

賢治とたのしむイーハトーブ プラン

花巻発「銀河鉄道」が豊かな食材をのせて小岩井農場TOKYOに到着！

岩手県の花巻と小岩井農場の旬の食材をパーティ料理で

イーハトーブ オードブル盛り合わせ

小岩井サラミ・小岩井コンビーフ・生ハム・花巻・大迫チーズ「早池峰醍醐」
おおはさま はやちねだいが

八幡平サーモンのカルパッチョ

小岩井農場産チーズ・ハロウミの焼きカプレーゼ

花巻トマトと白金豚ベーコンの入ったオムレッツ

小岩井牛ステーキ プリオシン海岸風

花巻産・雑穀のリゾット

花巻リンゴとハチミツ入り まきばのミルクソルベ