DINNING MENU

11:00~17:00(LO.16:00)

LUNCH PLATE 農場ランチプレート ¥1,600

クルックフィールズの自然の恵みをひと皿に凝縮しました。

畑で採れたばかりの野菜やハーブ、健康な平飼い鶏の卵など
自慢の新鮮素材と季節で変わる内容や組合せをお楽しみください。

～内容～
サラダ、平飼い鶏のゆで卵
季節のスープ、お肉のデリ
自家製天然酵母パン２種

PIZZA ピザ

期間・数量限定

枝豆「小糸在来」のカルツォーネ（包み焼きピザ） ¥1,300
君津市の小糸川流域を中心に受け継がれてきた枝豆を中東料理「フムス」に。
ホーリーバジルと包み焼きにすることで香りを閉じ込めます。

水牛モッツァレラチーズのマルゲリータ ¥1,500
チーズ職人・竹島英俊が作る水牛モッツァレラをたっぷり使った王道のピザ。
すっきりとしたチーズの甘さとトマトソースの酸味が相性抜群。

お肉のピザ ～自家製サルシッチャ～ ¥1,500
シャルキュティエ・岡田修が豚肉 100%無加水で仕上げたサルシッチャ。
ブラウンスイス牛のラクレットと合わせ、食べ応えのある一枚に。

カラフルジャガイモと水牛ブルーチーズのピザ ¥1,300
場内で丹精こめて育てた数種類のジャガイモをスライスで焼き上げます。
爽やかな酸味とコクがある水牛ブルーチーズが美味しさを引き立てます。

PIZZA SIZE
←20cm→

ALACARTE アラカルト

期間・数量限定

枝豆「小糸在来」のラビオリ ¥900
ペースト状にした枝豆を生地で挟み込み、香りと甘味を閉じ込めたラビオリと
さやごと香ばしく焼いた枝豆のホクホク感もお楽しみください。

ガーデンサラダ ¥500
多種多様な野菜やハーブ・エディブルフラワーが育つ畑から収穫した
季節の食材を使用したサラダ。ドレッシングも時期により変わります。

kurkkuキーマカレー（ミニサラダ付き） ¥1,000
木更津で採れた森の恵み“ジビエ（猪肉）”と玉ねぎ・人参を使用。
お肉の旨みとふんだんに使った野菜の甘みを感じるカレーです。

平飼い鶏の卵かけご飯 ¥400
地元のお米や麦などを自家配合した発酵飼料によるレモンイエローの黄身。
平飼いで健康に育った鶏のピュアな味わいをお楽しみください。

ソーセージ２種盛り合わせ ¥1,000
シャルキュトリーでつくる豚肉とジビエのソーセージ。
炭火でじっくり旨味を閉じ込め、表面は香ばしく焼き上げます。

数量限定

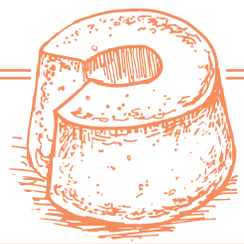
平飼い親鶏のバルサミコ酢ハーブ煮 2、3名でシェアがおすすめ ¥1,500
卵をたくさん産んで、卒業した親鶏。肉質は硬くなりますが旨味がたっぷり。
モモ肉をお酢の力で柔らかくも弾力のある肉質に。食べ応えある一品です。

※価格は全て税別表示になります。

KURKKUFIELDS

DINNING MENU

DESSERT デザート



平飼い鶏のたまごとブラウンスイスのミルクを使用

ふわふわシフォンケーキ	¥500
塩チーズミルクアイス	¥600

ALCOHOL アルコール

キリンビール〈ハートランド〉500ml Style: ピルスナー　Alc.5.0%	¥600
常陸野ネストビール〈ホワイトエール〉330ml Style: ベルジャンホワイト　Alc.5.5%　IBU13	¥800
COEDO〈毬花 Marihana〉330ml Style: セッション IPA　Alc.4.3%　IBU48.3	¥700
志賀高原ビール〈Smol スモール〉330ml Style: セッションペールエール　Alc.3.5%　IBU14	¥800
ブリュードック〈Elvis Juice〉330ml Style: グレープフルーツ IPA　Alc.6.5%　IBU40	¥800
ブリュードック〈Punk IPA〉330ml Style:IPA　Alc.5.6%　IBU40	¥850

SOFTDRINK ソフトドリンク

自家製 有機コーラ ¥600
有機スパイスをブレンドした
自家製のコーラ。

有機ジンジャーエール ¥500
国産有機ショウガを使用した
オーガニックジンジャーエール。

りんごジュース ¥500
長野産りんごのストレート果汁 100%。
酸化防止剤、着色料、香料未使用。

ミネラル炭酸水〈HILDON〉 ¥500
バッキンガム宮殿御用達の英国を
代表するプレミアムミネラルウォーター。

ノンアルコールビール〈Veritasbrau〉 ¥400
ビールからアルコールを抜いているため
原料は麦芽、ホップ、水、酵母のみ。
また添加物未使用の Alc.0.0% ビール。

COFFEE（hot/ice） ¥500
兵庫県芦屋市「RIO COFFEE」さんの
深煎りブレンドを使用。

TEA（hot/ice） ¥500
Uf-fu(ウーフ) さんの “Ete” を使用。
春摘みダージリンとヌワラエリヤ、
レモンや花の香りを加えた紅茶。

HERB TEA（hot） ¥500
エヌ・ハーベストさんの DETOX を使用。
有機のレモングラス、フェヌグリーク、
フェンネル、ショウガなどをブレンド。

ホットジンジャー ¥500
有機のショウガ、シナモン、
クローブをブレンド。

シャンピン烏龍茶 (ice) ¥500
烏龍茶のシャンパンと言われる
最高級オーガニック烏龍茶。

※価格は全て税別表示になります。

KURKKUFIELDS