



期間限定メニュー

PIZZA

- ・しらすと畑野菜のPIZZA  ¥1,600
- ・春野菜とエビのQPマヨピザ ¥2,100

PASTA

- ・ホタルイカと畑野菜のPUTTANESCA ¥1,600
- ・昭和時代のボロニア風ラゲソース ¥1,800

PASTA

- ・野菜たっぷりペペロンチーノ ¥1,300
- ・AKAFUZI アマトリチャーナ (ベーコン、玉ねぎ、にんじん) ¥1,400
- ・マッシュルームのクリームパスタ ¥1,400

PIZZA

- ・マルゲリータ ¥1,400
- ・バンビーノ (トマトソース、ベーコン、農園野菜) ¥1,500
- ・クワトロフォルマッジョ (4種のチーズ) ¥1,600

前菜

- ・畑のサラダ ¥1,000
- ・農園バーニャカウダ ¥1,200
- ・温野菜のロメスコソース ¥1,300
- ・三重県産鮮魚のカルパッチョ ¥1,600

魚料理

- ・三重県産鮮魚のポワレ ¥1,800

肉料理

- ・三重県産豚のグリル ¥2,000
- ・伊賀牛のタリアータ ¥2,700 (※100g〜)
- ・松阪牛のタリアータ ¥3,300 (※100g〜)

※100g単位でご提供させていただきます。ご希望のグラム数をスタッフまでお申し付けください

デザート

- ・チョコテリーヌ ジェラート添え ¥1,100
- ・ジェラート (各種) ¥350





農園レストラン

NOUNIYELL

ランチコース ¥3,500

畑のサラダ

自家製フォカッチャ (2個)

畑野菜のペペロンチーノ
【+500円】

- ・クリームパスタ
- ・トマトパスタ
- ・農園リゾット

米粉麺変更【+800円】

- ・クリームパスタ
- ・トマトパスタ

選べる本日のメインと農園野菜のグリル
以下からお選びください
※お1人様ずつお選びいただけます

- 三重県産 豚のグリル
- 三重県産 鮮魚のポワレ
- 伊賀牛のロースト (+1500円)

本日のドルチェ

食後のカフェ

【コーヒー/カフェラテ/エスプレッソ/紅茶/野菜茶】



お子様コース ¥3,000

お好きなドリンク

オレンジ // アカブドウ // アップル
ウーロン茶 // コーラ // ジンジャーエール (辛口)

農園サラダ

本日のスープ

味の選べるパスタ

【トマト // クリーム // オイル】

選べるメイン

- 三重県産 豚のグリル
- 三重県産 鮮魚のポワレ

選べるジェラート

お子様セット ¥2,000

お好きなドリンク

オレンジ // アカブドウ // アップル
ウーロン茶 // コーラ // ジンジャーエール (辛口)

農園サラダ

味の選べるパスタ

【トマト // クリーム // オイル】

選べるジェラート

※コースの場合、小学生以下のお子様やご高齢の方を除き、
グループ毎でのご注文をお願いいたします。
メイン料理などはお1人様ずつお選びいただけます。





農園レストラン

NOUNIYELL



ロンドン発 新感覚ドリンク

バー業界の最先端を行くロンドンより
『モクテル』『ミクソロジーカクテル』をご用意しました。
主にオーガニック農園の野菜を使い、オリジナルレシピでお作りしております

ALL ¥950

~Mock tails~

“類似”を意味する『Mock』と『Cocktail』を組み合わせた造語で、
今までにない素材を使ったノンアルコールカクテルのことです。

人参オレンジ (Hot/Ice)

畑の人参とオレンジを合わせた新感覚ドリンク

ノンアルサングリア (赤/白)

フルーツとスパイスを合わせた自家製サングリア

~Mixology Cocktails~

『ミクソロジー』とはMix(混ぜる)という言葉にology(論)をつけた造語です。
野菜やスピリッツを混ぜ合わせた、今までにない新しいカクテルをお楽しみください。

人参アマレット (Hot/Ice)

サングリア (赤/白)

SOFT DRINK ALL¥500

赤ブドウ アップル オレンジ

ウーロン茶 コカ・コーラ

ジンジャーエール (辛口)

NON ALCOHOL

オールフリー ¥700

ノンアル【赤・白】 ¥700

ノンアルスパークリング グラス¥700 ボトル¥4500

BEER & WHISKY

生ビール (プレミアムモルツ) ¥750

瓶ビール (スーパードライ小瓶) ¥750

トリスハイボール ¥750

モレッティ(イタリアンビール) ¥950

三重の地ビール各種 ¥1,000

COCKTAIL ALL ¥850

★ファジーネーブル アペロール (ソーダ/オレンジ)

★カシスオレンジ ジントニック

モスコミュール

★マークのものはノンアルコールでもご用意いたします

その他、材料があればメニューにないカクテルもお作りいたします

COFFEE & TEA

有機栽培コーヒー (HOT/ICE) ¥700

カフェラテ (HOT/ICE) ¥800

エスプレッソ ¥750

紅茶 (アールグレイHOT/ICE) ¥500





農園レストラン

NOUNIYELL

ALL glass ¥950 Bottle ¥4800

Sparkling Wine

ダミア・カヴァ・ブリュット

作り手：アルティエーガ・フステル
生産地：スペイン
タイプ：白泡 辛口 NV
ぶどう：シャレオ/マカベオ/パレリャーダ

モスカート ペタロ

ワイナリー：ファツィオ
生産地：イタリア ヴェネト
タイプ：白泡 甘口 NV
ぶどう：モスカート・ジャッコ

Rose Wine

ガムザ・ロゼ

作り手：ボロヴィッツァ
生産地：ブルガリア
タイプ：辛口
ぶどう：ガムザ 100%

White Wine

アモーレ・エテルノ・オーガニック・ビアンコ

作り手：レ・ヴィッレ・ディ・アンタレ
生産地：イタリア ヴェネト
タイプ：白 辛口 2017
ぶどう：ヴィオニエ/シャルドネ/ガルガーネガ

マ・フェルメット シャルドネ オーガニック

作り手：UVCDR
生産地：フランス ラングドック・ルーション
タイプ：辛口 2019
ぶどう：シャルドネ

Red Wine

アモーレ・エテルノ・オーガニック・ロッソ

作り手：レ・ヴィッレ・ディ・アンタレ
生産地：イタリア ヴェネト
タイプ：ミディアム〜フルボディ 2017
ぶどう：コルヴィーナ/メルロ/シラー

サンジョヴェーゼ・ロマーニャ・ビオ

作り手：ボデーリ・ダル・ネスポリ
生産地：イタリア エミリア＝ロマーニャ
タイプ：ミディアムボディ 2020
ぶどう：サンジョヴェーゼ



WINE BOTTLE

Sparkling Wine

クレマン・ド・ロワール・ブリュット ¥7,000

作り手：レ・カーヴ・ルイ・ド・グルネル 生産地：フランス ロワール
タイプ：白 辛口 NV ぶどう：シュノン・ブラン/シャルドネ/カベルネ・フラン

グラン・レゼルヴ・ブリュット ¥15,500

作り手：ボームン・ド・クレイエル 生産地：フランス シャンパネー
タイプ：白 辛口 NV ぶどう：ムニエ/シャルドネ/ピノ・ノワール

White Wine

ガヴィ・アウロラ ¥5,300

作り手：ロベルト・サロト 生産地：イタリア ピエモンテ
タイプ：辛口 2019 ぶどう：コルテーゼ

マールボロ・ソーヴィニヨン・ブラン ¥6,600

作り手：ロベルト・サロト 生産地：ニュージーランド サウス・アイランド
タイプ：辛口 2020 ぶどう：ソーヴィニヨン・ブラン

シャブリ・ラ・ピエレレ ¥8,800

作り手：ラ・シャブリジェンヌ 生産地：フランス ブルゴーニュ
タイプ：辛口 2017 ぶどう：シャルドネ

Red Wine

マールボロ・ピノ・ノワール ¥8,500

作り手：ロベルト・サロト 生産地：ニュージーランド サウス・アイランド
タイプ：ミディアムボディ 2017 ぶどう：ピノ・ノワール

アッテカ ¥9,100

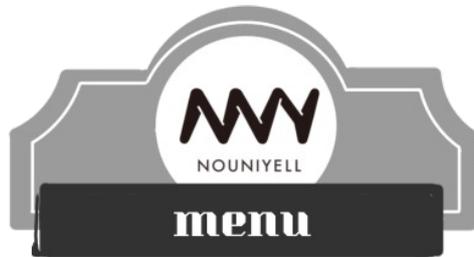
作り手：ボデーガス・アテカ 生産地：スペイン ピエモンテ
タイプ：フルボディ 2017 ぶどう：ガルナツァ

バローロ・アウダチェ・リゼルヴァ ¥13,200

作り手：ロベルト・サロト 生産地：スペイン ピエモンテ
タイプ：フルボディ 2016 ぶどう：ネッビオーロ



S'accomodino!



オススメ

~pizza~

- ・しらすと畑野菜のPIZZA  ¥1,600
- ・春野菜とエビのQPマヨピザ ¥2,100

~pasta~

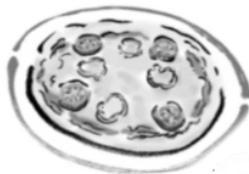
- ・ホタルイカと畑野菜のプッタネスカ ¥1,600
- ・昭和時代のボロニア風ラグーソース ¥1,800

パスタ



- ・野菜たっぷりペペロンチーノ ¥1,300
- ・AKAFUJI アマトリチャーナ (玉ねぎ、ベーコン、人参) ¥1,400
- ・マッシュルームのクリーム ¥1,400

ピザ



- ・マルゲリータ ¥1,400
- ・バンビーノ (トマトソース、ベーコン、農園野菜) ¥1,500
- ・クワトロフォルマッジョ (4種のチーズ) ¥1,600

前菜



- ・畑のサラダ ¥1,000
- ・農園バーニャカウダー ¥1,200
- ・温野菜のロメスコソース ¥1,300

魚料理



- ・三重県産鮮魚のカルパッチョ ¥1,600
- ・三重県産鮮魚のポワレ ¥1,800

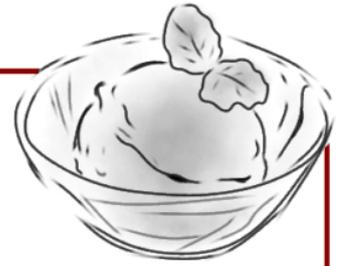
肉料理



- ・三重県産豚のグリル ¥2,000
- ・伊賀牛のタリアータ ¥2,700 (※100g~)
- ・松阪牛のタリアータ ¥3,300 (※100g~)

※100g単位でご提供させていただきます
ご希望のグラム数をスタッフまでお申し付けください

デザート



・ チョコテリーヌと季節のアイス ¥1,100

・ 季節のジェラート ¥350 (一個)

～お子様コース～

¥4,500

お好きなドリンク

オレンジ//アカブドウ//アップル//ウーロン茶
コーラ//ジンジャーエール (辛口)

農園サラダ

本日のスープ

本日のパスタ

メイン

松阪牛ハンバーグ

選べるジェラート

～お子様セット～

¥2,000

お好きなドリンク

オレンジ//アカブドウ//アップル//ウーロン茶
コーラ//ジンジャーエール (辛口)

農園サラダ

味の選べるパスタ

【トマト//クリーム//オイル】

選べるジェラート