

2F ENSEMBLE brisk

LUNCH TIME 10:30~15:00



今週のランチ		プレートランチ ¥550		オムライス ¥680
セット内容		メイン+サラダ+ご飯		オムライス+サラダ
9/25	月	チキンソテー ジェノベーゼソース イタリア料理 バジルソース	ポークカツ サルサブラバス スペイン料理 ピリ辛トマトソースと ガーリックマヨ	オムライス ボロネーゼソース イタリア料理 合挽ミンチのミートソース
9/26	火	ムー・ピン タイ料理 オイスター・ナンプラー・ ココナッツミルクのポーク炒め		
9/27	水	ヤンニョムチキン 韓国料理 甘辛い鶏のから揚げ		
9/28	木	ピリピリチキン ポルトガル料理 ピリ辛チキンソテー		
9/29	金	フライドチキン アリオリソース スペイン料理 ガーリックマヨネーズ		
9/30	土	対馬バリカツ タルタルソース トランジットSDGs料理 詳細は最終ページ参照		
10/1	日	お休み		

ごはん大盛り可能 / TAKEOUT MENU ¥550は当日スタッフへお尋ねください。お楽しみに!!!

▼現金以外に電子マネー・QRコード決済をご利用いただけます。

電子マネー



QRコード決済





～ 今週のプレート～
ポークカツ
サルサブラバス
550円



～ 今週のオムライス～
オムライス
ボロネーゼソース
680円



バリカツとは

ensembleを運営する株式会社トランジットジェネラルオフィス(本社：東京都渋谷区)は、食を通して環境問題にフォーカスするプロジェクト「FARMER⇄YOU(ファーマーユー)」の企画として、対馬の磯焼けの一因となる原因魚「バリ(アイゴ)」を、対馬の海がもたらす恵みを大切に作る地元企業「有限会社 丸徳水産」の協力によって加工したフィッシュカツメニューの展開を今年4月より運営4店舗にて提供する事が決定し、企画に賛同する企業の店舗にて同時期より展開しています。

海水温の上昇などにより、日本の沿岸部全域に広がる「磯焼け」。

磯焼けとは、海の中から藻場が消えることで海藻類が獲れなくなることはもちろん、小さな魚や稚魚、貝類などの棲家もなくなり、食物連鎖や海洋生態系の崩れを引き起こしてしまう状況のことを指します。さらに本来温暖な海域に生息するバリが対馬の海水温上昇に伴い海藻類を食い散らかしてしまう事が磯焼けに拍車をかける一因となっています。

今回「FARMER⇄YOU」では、市場では値がつかず、「未利用魚」に分類されるバリに新たな価値を吹き込み「おいしく食べる」ことで「藻場」の再生を願う企画を発信します。そして、この企画を通して、海の厄介者扱いをされてしまっているバリを人間が手を入れ、海の生態系バランスを取り戻すことに効果があれば、また、こういった沿岸部の危機的状況を全国の主要都市の消費者に伝え、関係人口を増やすことで新たな解決糸口が現れることを期待した思いを込めています。

バリが未利用魚として分類されてしまう理由として毒針や独特の身の臭み、そして身の弱さなどの「加工の手間」や「流通の難しさ」があります。そんな扱いが難しいバリを、地元水産加工会社である丸徳水産の手により独特の臭みを最大限に抑える処理を行い、福岡を拠点とする眞貝友也シェフの下処理によって衣付けされ、流通しやすいように冷凍した状態のフィッシュカツを完成させました。

FARMER⇄YOUでは、このフィッシュカツを仕入れ、自店舗のメニューとしてフィッシュバーガーあるいは、シンプルにフィッシュカツとして取り扱いしてくださる企画協力店舗を募集しております。決してバリを根絶やしにすることを目的とするのではなく、私たち人間の生活が引き起こした環境変化を少しでも食い止め、バリと人間が共存できる海の未来へ向かうことを目指しています。

