

SUSTAINABLE TRIVIA

星のキッチンのおいしい世界をもっと広げる豆知識をご紹介します



テーブルウェア

店内で使う食器は、中古の業務用食器をリユースした物を中心に使用しています。雑多な中古品でも、しっかりと見立てセレクトし、新たなデザインを施すことで価値を見出し環境負荷低減に繋がっています。



インテリア

床材として作られたものではなく、使い古した工事現場用の板を再利用しています。汚れや傷、釘やペンキの跡が残リ、新品の建材にはない良さができます。



ハーブガーデン

リサイクルペットボトルと天然素材から作られた不織布製の植木鉢“Root Pouch”を採用しています。通気性・透水性がよく、軽量で持ち手付きのため移動もラクラク。バルコニーガーデンやルーフトップガーデンにも最適な植物と地球に優しい植木鉢です。



ユニフォーム

使わなくなった服の回収を行い、自社工場の独自技術で服の原料に再生し、再び服にまで何度も循環させるサーキュラーエコノミーを社会に実装しているブランド「BRING」社のドライコットンシャツをユニフォームに採用しています。

フードロス

レストランから出た廃食用油をハンドソープに再資源化したり、食品廃棄物を微生物の働き(メタン発酵)によってバイオガスにリサイクルし、発電の燃料として活用するなど有機廃棄物のリサイクルにも取り組んでいます。

星のキッチン

HOSHI NO KITCHEN

kodomo mo otona mo
midori mo umi mo
kono hoshi
minnaga
oishii ureshii !

星

ITOCHU SDGs STUDIO RESTAURANT 星のキッチン

東京都港区北青山 2-3-1 Itochu Garden TEL : 03-6434-0180

<https://www.itochu.co.jp/ja/hoshinokitchen/>

営業時間 11:00-21:00 / L.O.20:30 月曜定休日・月曜日が休日の場合、翌営業日が休業

FREE Wi-Fi

NETWORK : itochu_sdgs_studio

PASSWORD : itcstudio



HP



Instagram



GRAND MENU

APPETIZER



海も幸せな海の幸フリット (小麦・エビ) 1200
幸エビ(陸上養殖、国産) / 国産白身魚 / 国産イカ / 国産野菜 / 国産レモン / グレープシードオイル / 天日塩



前菜の盛り合わせ 1400
ビーツと赤玉ねぎの酢漬け / 塩麹トマト / 紅富士サーモンマリネ / 福味鶏のハム / ひよこ豆と季節野菜のラタトゥイユ



燦然生ソーセージのグリル 980
切り干し大根のオリジナルザワークラウト添え
燦然ソーセージ / 切り干し大根(食品ロス) / オーガニックディジョンマスタード



福味鶏のフライドチキン / 1200
オーガニックレモン添え (小麦)
福味鶏(平飼い) / 有機レモン / 国産ドライハーブ / グレープシードオイル

国産じゃがいものフライドポテト / 600
オーガニックケチャップ添え
国産じゃがいも / 有機ケチャップ

国産じゃがいものフライドポテト / 600
アンチョビバターソース
国産じゃがいも / ソイバター

ひよこ豆のチーズ 3種盛り合わせ (小麦) 800
デリブランツチーズクリーミー / デリブランツチーズセミハード / デリブランツチェダーチーズフウミ

SOUP



国産新玉ねぎのスープ (乳) 800
国産新玉ねぎ / ソイミルク

SIDE DISH

- 有機米 300
- 国産米粉のパン 350
- 国産小麦のパン (小麦) 350
- 国産小麦のガーリックトースト (小麦) 350

SALAD (★トッピングバー付き)

★ 未来を選ぶトッピングバー

「これを選ぶと、この星のどこに・どんな良いことがあるのだろうか？」
楽しくトッピングしながら、そんな想いもめぐらせてみる。
食材の背景やストーリーに触れると、もっとおいしく味わえる。

“好きなものを選ぶことが、この星や誰かの未来をちょっと良くする”
そんな食体験を、このトッピングバーで是非お楽しみください。



★ 本日の国産野菜の 1300
ハーベストグリーンサラダ Half 650
野菜(国産、地産地消など)

★ 福味鶏と雑穀のサラダ 1600
野菜(国産、地産地消など) / 福味鶏(平飼い) / 有機雑穀

★ 紅富士と 1600
ハーブ・マメマージュのサラダ
野菜(国産、地産地消など) / 紅富士(ニジマストレーサビリティ) / まめまーじゅ(チーズ風味の豆乳クリーム)

★ 大地のジャンボポテトサラダ(卵) 1300
野菜(国産、地産地消など) / 国産じゃがいも / どり豚(放牧) / 有機マヨネーズ

DRINK SET (~17:00) +250

コーヒー(ホット/アイス)、紅茶(ホット/アイス)、オレンジ、アップルより
1種お選びください *セット単品ではご注文いただけません

ALCOHOL SET (17:00~) +500

ビール、赤ワイン、白ワインより1種お選びください
*セット単品ではご注文いただけません

() アレルギー表記：特定原材料(8品目)を記載しております。その他のアレルギーに関しては、スタッフまでお問い合わせください / すべて税込表記です

MAIN DISH



放牧牛のハンバーグ 赤ワインのソース/
目玉焼き・グリル野菜添え (卵) 2200
放牧牛 / 野菜 (有機、地産地消など) / 平飼い卵 / 赤ワインソース

どろ豚のステーキ 2200
オーガニックレモンと蜂蜜のソース
どろ豚 (放牧) / 有機レモン / 有機蜂蜜 / ソイバター / グレープシードオイル



骨付き福味鶏のコンフィ 1800
季節野菜のラタトゥイユ
福味鶏 (平飼い) / 野菜 (有機、地産地消など)

HAMBURGER & PANCAKES



北海道産放牧牛とオーガニックチーズの
ハンバーガー (小麦、卵、乳) 2200
北海道産放牧牛 / 有機マヨネーズ / オーガニックチーズ /
国産じゃがいも / 有機ケチャップ



全粒粉とソイミルクのふんわりパンケーキ 1700
放牧どろ豚ベーコン 平飼い有精卵のスクランブルエッグ (小麦、卵)
平飼い有精卵 / ソイミルク / オーガニック小麦粉 / ソイバター /
どろ豚 (放牧) / ソイホイップ / 国産ケール

PASTA & PIZZA



どろ豚ベーコンとオーガニックトマトの
アマトリチャーナ (小麦) 1300
有機スパゲッティ / どろ豚 (放牧) / ソイチーズ / 有機オリーブオイル /
有機トマト / 有機ホールトマト



国産釜揚げしらすと季節野菜の
ペペロンチーノ (小麦) 1700
有機スパゲッティ / 国産釜揚げしらす / 有機オリーブオイル



焼きナスのソイボロネーゼ (小麦) 1500
有機スパゲッティ / ソイミート / 有機ホールトマト



燦然生ソーセージと有機トウモロコシの
ソイクリームピザ (小麦) 2200
国産小麦 / 有機とうもろこし / 燦然生ソーセージ / ソイチーズ /
ソイバター / ソイミルク

ソイチーズとオーガニックトマトの
マルゲリータ (小麦) 1600
国産小麦 / ソイチーズ / 有機ホールトマト

DRINK SET (~17:00) +250

コーヒー (ホット/アイス)、紅茶 (ホット/アイス)、オレンジ、アップルより
1種お選びください *セット単品ではご注文いただけません

ALCOHOL SET (17:00~) +500

ビール、赤ワイン、白ワインより 1種お選びください
*セット単品ではご注文いただけません

() アレルギーマーク：特定原材料 (8品目) を記載しております。その他のアレルギーに関しては、スタッフまでお問い合わせください / すべて税込表記です

RICE



福味鶏のスパイスカレー／
フライド野菜添え 1400
福味鶏(平飼い) / 有機米 / 野菜(国産、地産地消など) /
グレープシードオイル



平飼い卵のオムライス
オーガニックトマトソース(卵) 1300
Half 900
平飼い卵 / 有機米 / 福味鶏(平飼い) / 有機ケチャップ /
グレープシードオイル



ソイミートとパクチー、有機玄米のタコライス 1700
オーガニックチーズと平飼い有精卵(卵、乳)
ソイミート / 有機玄米 / オーガニックチーズ / 平飼い有精卵



信州福味鶏とパクチーのチキンオーバーライス 1500
ケイジャン風味(小麦、卵)
信州福味鶏 / 有機米 / 有機ブイヨン

FOR KIDS



この星のお子様ランチ(小麦・卵・乳・エビ) 950
平飼い卵のオムライス / ソイナゲット / エビフライ(タルタルソース添え) /
国産じゃがいものポテト / 野菜(国産、地産地消など)



キッズチキンカレー 900
福味鶏(平飼い) / 有機米 / 野菜(国産、地産地消など)



キッズ アマトリチャーナ(小麦) 900
有機スパゲッティ / だる豚(放牧) / ソイチーズ / 有機オリーブオイル /
有機ホールトマト

離乳食 〇(2食目からは300円)
以下よりお選びいただけます

- ・鯛 & トマト
鯛(国産)、有機米(国産)、有機トマト(国産)、有機玉ねぎ(国産)、
鰹節(枕崎産)、昆布(北海道産)
- ・鯛 & 水菜
鯛(国産)、有機水菜(国産)、有機米(国産)、鰹節(枕崎産)、
昆布(北海道産)
- ・ほうれん草 & 小松菜
有機ほうれん草(国産)、有機小松菜(国産)、有機米(国産)、
鰹節(枕崎産)、昆布(北海道産)
- ・にんじん & 玉ねぎ
有機にんじん(国産)、有機たまねぎ(国産)、有機米(国産)、
豆腐(国産)、鰹節(枕崎産)、昆布(北海道産)

DRINK SET (~17:00) +250

コーヒー(ホット/アイス)、紅茶(ホット/アイス)、オレンジ、アップルより
1種お選びください *セット単品ではご注文いただけません

ALCOHOL SET (17:00~) +500

ビール、赤ワイン、白ワインより1種お選びください
*セット単品ではご注文いただけません

() アレルギーマーク：特定原材料(8品目)を記載しております。その他のアレルギーに関しては、スタッフまでお問い合わせください / すべて税込表記です

DESSERT (★トッピングバー付き)

★ 未来を選ぶトッピングバー

「これを選ぶと、この星のどこに・どんな良いことがあるのだろうか？」
 楽しくトッピングしながら、そんな想いもめぐらせてみる。
 食材の背景やストーリーに触れると、もっとおいしく味わえる。

“好きなものを選ぶことが、この星や誰かの未来をちょっと良くする”
 そんな食体験を、このトッピングバーでは是非お楽しみください。



- ★ wellbeans × ハンドルスベージンの 400
● オリジナル豆乳アイス
ソイミルク / アーモンドミルク
- ★ マダガスカルリッチバニラアイス 400
(卵・乳)
マダガスカル産フェアトレードバニラ



いちごと豆乳アイスのフルーツパルフェ (小麦・卵・乳) 1200
 いちご / ソイホイップ /
 wellbeans × ハンドルスベージンのオリジナル豆乳アイス



全粒粉とソイミルクのふんわりパンケーキ 1200
 季節のフルーツ添え (小麦・卵)
 平飼卵 / ソイミルク / オーガニック小麦粉 / ソイバター /
 季節のフルーツ



平飼卵の濃厚プリン (卵) 600
 平飼卵 / ソイクリーム / 有機シュガー



もったいないバナナのパルフェ (小麦・卵・落花生) 1000
 Dole もったいないバナナピューレ / オーガニックシリアル /
 有機ナッツバター / ソイホイップ /
 wellbeans × ハンドルスベージンのオリジナル豆乳アイス

● ショコラテリーヌ 710
 wellbeans
 ショコラテリーヌ (wellbeans) / ソイホイップ

● 抹茶テリーヌ 710
 wellbeans
 ショコラテリーヌ (wellbeans) / ソイホイップ

DRINK SET (~17:00) +250

コーヒー (ホット/アイス)、紅茶 (ホット/アイス)、オレンジ、アップルより
1種お選びください *セット単品ではご注文いただけません

ALCOHOL SET (17:00~) +500

ビール、赤ワイン、白ワインより **1種お選びください**
 *セット単品ではご注文いただけません

() アレルギーマーク：特定原材料 (8品目) を記載しております。その他のアレルギーに関しては、スタッフまでお問い合わせください / すべて税込表記です

DRINK MENU



有機牛乳を使用した/
果肉たっぷりのイチゴミルク



青空色のクリームソーダ/
マダガスカルリッチバニラアイス

ORIGINAL BEVERAGE

- 森林浴ソーダ** 700
スギ、ヒノキ、モミ、赤松、黒文字の5種の国産天然香木を使用したシロップとトニックウォーターを使った、「飲む森林浴」
- 青空色のクリームソーダ/
マダガスカルリッチバニラアイス** (乳・卵) 880
マダガスカル産のフェアトレードバニラで作られた濃厚なバニラアイスを使った風味豊かなラムネ風味のクリームソーダ
- 有機牛乳を使用した果肉たっぷりのイチゴミルク** (乳・卵) 700
自家製イチゴシロップに有機牛乳をあわせて子供も楽しめるドリンク
- もったいないバナナのソイシェイク** 700
濃厚なDoleもったいないバナナ、USS製法 低脂肪豆乳、地球環境に優しい森林農法で育てられたバニラを使用したソイバナナシェイク

MOCKTAIL

- カンパリ・レモネード** 700
カンパリのようなピターな苦味とレモンピールが入ったレモネードの爽やかな酸味
- パイナップル・アイスティー** 700
パイナップルの果肉も楽しめるトロピカルオーガニックアイスティー
- ストロベリーモヒート** 700
ミントとライムのモヒートに自家製イチゴシロップの果実を加えたノンアルコールカクテル

COFFEE

- コーヒー (ホット / アイス)** 500
国際フェアトレード認証を受けたブラジル産とコロンビア産のアラビカ種を使用したブレンドコーヒー
- カフェ・ラテ (ホット / アイス) (乳)** 650
国際フェアトレード認証を受けたエスプレッソと、有機牛乳を使用したカフェ・ラテ
- ソイミルク・ラテ (ホット / アイス)** 650
国際フェアトレード認証を受けたエスプレッソと、特定保健用食品取得豆乳を使用したソイミルク・ラテ
- デカフェ コーヒー (ホット / アイス)** 550
安全な脱カフェイン法で精製した100%アラビカ種のカフェインレスコーヒー
- デカフェ ラテ (ホット / アイス) (乳)** 700
安全な脱カフェイン法で精製したカフェインレスコーヒーと有機牛乳を使用したデカフェ・ラテ

TEA

- Organic, Fair Trade, Quality にこだわった、東京発のオーガニックティーブランド「TEA TOPIA」
- ・ヴォヤージュ (ホット / アイス)** 600
標高1800mにある有機農園で栽培されたシングルオリジンのオーガニックリーフティー
- ・マリーナ (ホット)** 600
本物のベルガモット果実から抽出した香りを使用したオーガニックフレーバーティー
- ・ブリーズ - ノンカフェイン (ホット)** 600
ベリーなど数種類の果実から抽出した香りを使用したオーガニックフレーバーティー
- ・ワンダー - ノンカフェイン (ホット)** 600
上質なシナモンとハイビスカスを使用したノンカフェインのオーガニックハーブティー
- オーガニック グリーンルイボスティー (ホット)** 600
すっきりと軽い、まろやかな風味のグリーンルイボス。有機、レインフォレスト・アライアンス W 認証



ストロベリーモヒート



ジンジャーモヒート

OTHER BEVERAGE

- 八百屋さんが作ったジンジャエール** 600
高知県産生姜を使用、生姜の香りをしっかりと感じられる
- “フレッシュグリーン”
オーガニック コールドプレスドリンク** 780
ケールやきゅうりなどの緑の野菜をベースにりんごやミントですっきりと飲みやすく仕上げた有機コールドプレスドリンク
- “パーフェクトレッド”
オーガニック コールドプレスドリンク** 780
チェリー、いちご、トマトなどのフルーツと野菜をブレンド、酸味と甘味のバランスの取れた味わいが特徴の有機コールドプレスドリンク
- オーガニック アップルジュース** 500
有機認定りんご果汁100%、りんご本来の自然な風味が生き生きとした味わい
- オーガニック オレンジジュース** 500
瑞々しい風味と、爽やかな酸味が口いっぱいに広がる、有機オレンジ100%のジュース

FOR KIDS

- オーガニック アップルジュース** 300
有機認定りんご果汁100%、りんご本来の自然な風味が生き生きとした味わい
- オーガニック オレンジジュース** 300
瑞々しい風味と、爽やかな酸味が口いっぱいに広がる、有機オレンジ100%のジュース
- ガスコ オーガニック ルイボス・ライト** 400
非発酵タイプのグリーンルイボスを焙煎した、すっきりと軽い風味。有機、レインフォレスト・アライアンス W 認証
- オーガニック ミルク (乳)** 300
日本で初めて酪農の有機認証を受けた千葉県大地牧場の生乳のみを使用した有機牛乳

COCKTAIL

- イチローズモルト レモンハイボール** 800
埼玉県秩父で作られる手作りシングルモルトウイスキーミズナラカスク日本ウイスキーの個性を演出
- 八百屋さんが作ったジンジャーモヒート** 800
ローズマリー風味のジンとフレッシュハーブのジントニック
- やさしいサングリア 赤ワイン&有機オレンジ** 800
有機オレンジジュースとベリーフルーツオーガニック赤ワインのサングリア
- やさしいサングリア 白ワイン&有機アップル** 800
有機アップルジュースとパイナップルオーガニック白ワインのサングリア
- 有機牛乳のアマレットコーヒーミルク** 800
杏子の種を再利用して作られたリキュール、杏仁のような甘い香り

BEER

- ペローニ ナストロアズーロ** 800
大麦農家と農業を学ぶ大学生を支援するプログラムを実施するペローニ社。すっきりとした後味を持つプレミアムイタリアンビール
- COEDO 毬花 セッション IPA** 800
醸造過程で生まれる副産物をたい肥化する取り組みを行うブルワリー。地元特産の爽やかな柚香の香りをブレンドした、ジュシーな仕上がりの
- シラフィティ セッション IPA 0.5%** 800
自然素材のみで作られたローアルコールビール。柑橘系の爽やかな香りがクセになる味わい

WINE BY THE GLASS

- アルティーガ・フステル ダミア カバブリュット** 900
モストフロールと呼ばれる第一搾汁100%の贅沢なスパークリングワイン。ピオロジック製法
- サンタ・ディグナ シャルドネ・レゼルヴァ** 800
深みのある果実味と酸味が魅力の爽やかなシャルドネ。サステナブル・ワイン・オブ・チリ認証取得
- サンタ・ディグナ メルロ グラン・レゼルヴァ** 800
ジャムを思わせる濃密な香りが印象的なメルロ。サステナブル・ワイン・オブ・チリ認証取得