

KABEAT GRAND MENU

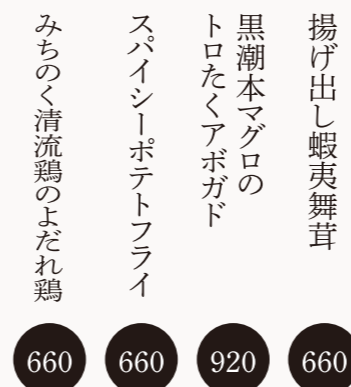
【おつまみ】
 定番 人気の居酒屋メニューやおつまみを、こだわりの生産者の食材を引き立たせる形にアップデートしました。最初の一品にも、お酒の阿テにもピッタリなメニューです。



味玉・パクチーポテサラ 550



800



660



和牛ハツパッチョ 1,100



660

【生】
 あ たらぬ牡蠣と言われる、安心安全なかなわ牡蠣や、新鮮な高知のカツオは生で。また低温調理でじっくりと仕上げた和牛のハツは、まるで生〇バーを食べているかの様。



1,760

【サラダ】
 千葉県で土づくりから減農薬にこだわって育てられた、本来の香り・甘味・苦味が味わえる野菜や果物たちを、シンプルにドレッシングと合わせたメニューです。

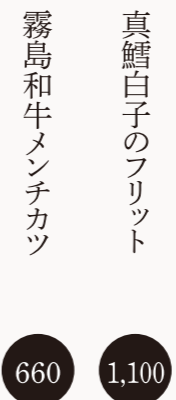
1,320

880



770

【揚げ】
 み んな大好きな唐揚げは唐辛子と一緒に甘辛く、ハムカツは厚切りに、メンチカツはボール状にして、肉汁の旨味を味わえるメニューに仕上げました。ビールはもちろん、日本酒やワインにも相性抜群です。いろいろ楽しめる、小皿のボンジョーンズ。



1,100



750

660

【焼き・炒め】
 塩 とオリブオイルで焼き上げた野菜の盛り合わせや、シャキシャキとした食感の舞茸と醤油バターの間違いない組み合わせ。その他、珍しい牡蠣の麻婆豆腐や、イタリア版のチャーシューであるポルケッタを薄切りにしたメニューが並びます。また、本日のおすすめの食材は別途お好みに焼き上げますので、スタッフにお申し付けください。

産直野菜のグリル 盛り合わせ 1,400

霧島和牛イチボのロースト (150g) 2,420



かなわの牡蠣の麻婆豆腐 990



蝦夷舞茸の焦がし醤油バター 990

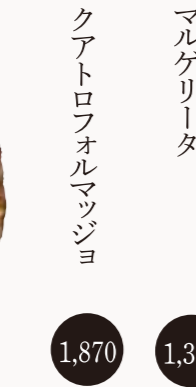


安曇野げんき豚のポルケッタ 1,100

【ピザ】
 □ に入れた瞬間に粉の香りが楽しめる、全粒粉の生地を使用。定番のマゲリータや4種類のチーズのピザ以外に、ふくらしつとりの山利のしらすをふんだんに乗せたピザや、食感と旨味が特徴のまいたけを二層に焼き上げた珍しいピザが並びます。季節のおすすめピザもご用意していますので、別紙をご覧ください。



山利しらすと九条ネギ 1,870



1,320



1,870

蝦夷舞茸 ミルクアンチョビ

1,650

【米】
 メ はやっぱりお米。奇跡のしらすをたっぷり乗せたミニ井や、香ばしく甘い中国醤油の香りが漂う黒チャーハン。他の料理と併せて、定食スタイルも可能です。大盛りも承っていますので、スタッフまでお申し付けください。



880



700



ジェラート2種と季節のフルーツ 550

【甘味】
 馬 場さんのジェラートのお店『PILOT』のシェラートを使用。濃厚かつ果実感溢れるジェラートを旬のフルーツと一緒に、食後にお召し上がりください。

CHEF'S MENU

シェフズメニュー

【平 雅一】
イタリアン

北海道王様しいたけとカラシみのピザ 1760円

霧島和牛のオツブスコ(すね肉の煮込み) 1870円

真鱈白子のソテー 1760円

かなわ牡蠣のトマトソーススパゲティ 1320円

日の出ブリのカルパッチョ 1320円

【大津 光太郎】
中華

春菊とゆずの焼売 660円

常陸の輝き 豚スペアリブの煮込み 1980円

にぼしバターとレモンの焼豚混ぜそば 1540円

聖護院大根餅 XO 醬 880円

常陸の輝きの焼豚エッグ 1210円

【米澤 文雄】
アメリカン

安曇野豚とアサリのアレンテージョ 1650円

山利しらすとピスタチオデユカのオイルパスタ 1320円

黒潮本マグロのタルタル 1100円

KALE FARM ケールサラダ 990円

スモークオイスターとインカの目覚め 990円

【林 亮平】
和食

ふぐの唐揚げ 塩レモン添え 1430円

安曇野豚のいりこレモン生姜焼き 1760円

和牛ほほ肉と大根のおでん 1760円

黒潮本マグロの炙り/ぬか漬けとろろせ 1100円

たてみち屋レモンにゅうめん 990円

【秋元 さくら】
フレンチ

平飼い有精卵とアボカドのグラタン 1210円

安曇野げんき豚のロールカツレツ 2200円

霧島和牛のスパイシーハッシュドビーフ 1320円

かなわ牡蠣と舞茸のエスカルゴバターソテー 1320円

山利しらすとニラのキッシュ 770円

【馬場 麻衣子】
スイーツ

季節のフルーツのパフェ 1320円

ミルフィーユ 1100円

減農薬キウイのチーズケーキ 770円

和栗のテリーヌ 770円

アツキヤクボなどの有名店、イタリアの星付き店を経て調布にて独立。洋だけでなく和の食材も取り入れ、コースの最後にはこだわりのデザートを出す独創的なイタリアン。

トゥーランドット 臥龍閣の脇屋氏の元で15年の修行を積む。生まれ育った清澄白河にて独立。ナチュラルと中華の組み合わせと、中華であることを忘れさせる様な繊細さが特徴。

イタリアン名店で修行後、NYの3つ星「ジャンゾルジュ」にてスーシェフを務め、The Burn のエグゼクティブシェフに就任。黒がす肉料理以外にもヴィーガンを得意としている。

京都の菊乃井で吉田氏を師事し、17年の修行を積んだ後、青山に独立し、2020年と2021年ミシュランの1つ星を獲得。自らの出身地である瀬戸内を伝える活動も積極的に行う。

新宿「モンドカフェ」、白金「オーキヤマン・ド・トキオ」などで修行し、2009年「モルソー」を開業。NHKの料理コーナーにレギュラーで出演するなど幅広く活動している。

スペイン三つ星「サンバリー」のシェフパティシエを務め、2010年「BIEN-ETRE PATISSERIE」、2017年「FLOTO」を開業。全国の果物生産者の素材を生かしたスイーツが話題。

“日本の食文化と生産者を応援する食堂” KABEAT

日本国内のよりすぐりの生産者と
独創性あふれる料理人が作る、
日本橋兜町のフードカルチャー

昔ながらの文化や伝統を受け継ぐ老舗、職人、または日本の風土を知り丹精込めて農業を行う生産者がつくる美味しい食材こそが、日本の食文化の礎を築いてきました。その食文化を継承し、生産者を応援するために食のクリエイターである6名の若手人気料理人が集い、現代のフードシーンに合わせてアップデート。

大空間で臨場感ある食堂スタイルで、先鋭的でありながらも日常のあらゆるシーンで楽しめるメニューを展開します。日本が誇る美味しい食材と各ジャンルで個性を放つ料理人の出会いが、新しい鼓動を生み出す。
日本橋兜町で、食とカルチャーの新しい交流の場となる。そんな唯一無二の価値を気軽に体験できるのが、日本生産者食堂「KABEAT」です。

Don Bravo 【平雅一】



食材の良さを直球に味わえるイタリアン

『国領の奇跡』と呼ばれる Don Bravo。その平氏がクラシカルな料理を元に、素材の良さを最大限に引き出したメニューの数々。

The Burn 【米澤文雄】



豪快な肉料理からヴィーガンまで網羅するアメリカン

「料理とは人を幸せにしたり、楽しく豊かにするコンテンツ」をテーマに、食材の組み合わせやスパイスなど新しい出会いがあるメニューの数々。

morceau 【秋元さくら】



天性のセンスで仕上げる家庭的なフレンチ

レストランで大切にすることは、「幸せを増幅する」「人生に寄り添う」と語る、秋元氏が作る、旬の食材を生かした繊細かつ温かみのある料理。

02 【大津光太郎】



既成概念にとらわれない斬新かつ繊細な中華

2020年にビブグルマンも獲得した名店の大津氏が提案する、正統派の中国料理をベースにしつつ、独創性を感じる料理。

てのしま 【林亮平】



確かな技術をベースにした、日常も感じる和食

国際会議や首相官邸での晩餐会の料理を担当し、20カ国以上で和食普及のイベントに携わった林氏が創り出す、いりこ出汁をベースにした料理

BIEN-ETRE 【馬場麻衣子】



こだわりの果実の持ち味を生かしたスイーツ

スイーツ好きが憧れる、予約が取りにくい有名店の馬場氏が提供する、目にも舌にも楽しい、五感で楽しめる、かわいいデザートたち。

北海道厚沢部町 【舞茸】

最大の特徴は、香りとうまみ、コリコリともシャキシャキともとれる歯ごたえ。清流と豊饒な大地に恵まれる厚沢部町での通年栽培を確立すると共に、天然温泉の熱源を温度管理に利用することで無駄なCO2の排出を削減している。



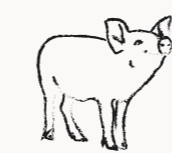
群馬県安中市 【唐辛子】

群馬県の山奥の800坪の広大な土地で2000種類の唐辛子を育てるといふ、究極の少量多品種生産。フレッシュのハラペーヨなどがまだ日本では手に入らない時代から、いち早く唐辛子の魅力に気づいた唐辛子のパイオニア的存在である。



長野県安曇野市 【安曇野げんき豚】

安曇野の天然水と快適な飼育環境で育った豚は、余剰食品を殺菌・発酵処理し、乳酸発酵飼料として製造した飼料を与えることで、筋繊維がきめ細やかで柔らかいのに加え、油の融点が低いので、甘くとろけるような旨さが特徴である。



【野菜】

千葉県佐倉市・古森啓介 [ALTERRAN] 自社農場で育てている「固定種」(在来種)でしか味わえない、野菜本来が持つ旨味・苦味・香りが特徴。
千葉県我孫子市・中野牧人「自然野菜の」自然に育つ美味しい野菜づくりを目指し、露地野菜を中心に有機栽培を行い、利根川流域の堆積土壌の濃い味が特徴。



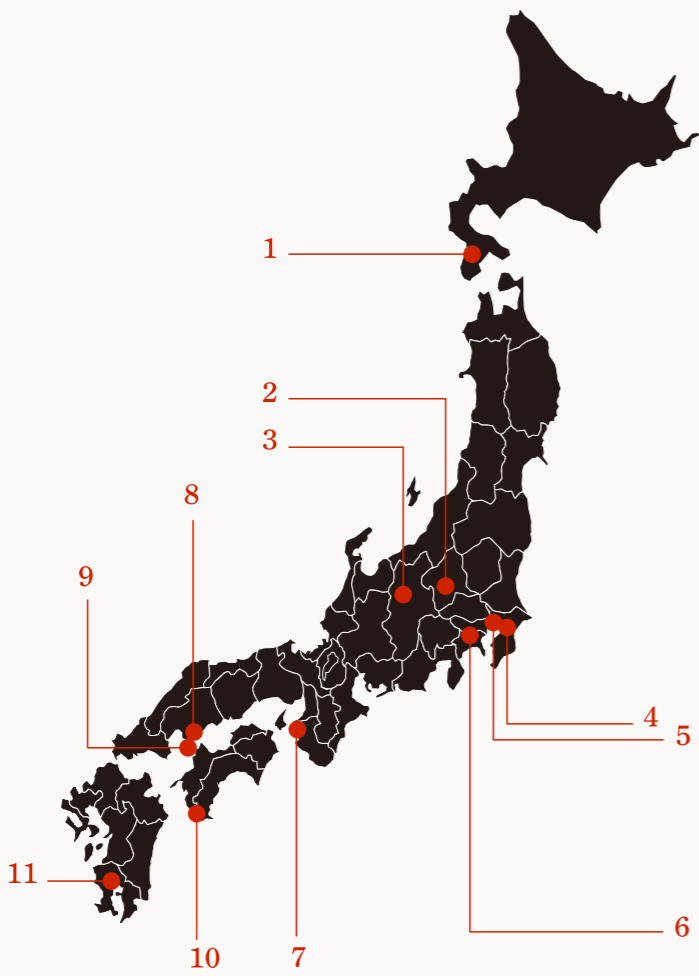
神奈川県相模原市 【平飼い有精卵】

井上茂樹「井上養鶏場」 雛からの食育教育や雌雄混飼の自然な姿で育てられた健康的な平飼いの鶏によってワンランク上の濃厚卵を実現している。国産飼料を配合した飼料を使用し、輸入飼料の割合を減らすと共に、国内水田の有効活用や農業地域の活性化にも貢献している。



生産者

100年以上続く老舗や、職人的なこだわりと意志をもつ生産者を日本全国から発掘し、新たな食文化に昇華させていく場と位置付けています。



和歌山県二見ヶ浜 【しらす】

木村尚博「しらす削り七代目 山利」 七代受け継がれる素材の知識を元に、より美味しく安全な商品を追求しつつ、サステイナブルな漁りに取り組み、ミシラン星付き店を始め食通の著名人から長年の地元の方まで幅広く支持されている。



広島県尾道市 【レモン】

菅秀和「たてみち屋」 瀬戸内海の生口島で、化学合成農薬、化学肥料、除草剤、防腐剤を使用せず、土作りを主体とした柑橘をレモン中心に栽培している。耕作放棄地や農家の高齢化による後継者問題など、農業に関する様々な問題・課題への取り組みも注目される生産者。



広島県江田島市 【牡蠣】

三保弘太郎「かなわ水産」 創業144年の老舗で、広島県の牡蠣の草分け的存在。生活用水が行かないように、無人島での生産を選択する事で、沿岸部からも20km以上離れていて水が綺麗なため、細菌やバクテリア・ウイルスがおらず生で食べても安心安全を実現。



高知県大月町 【黒潮本マグロ】

「中谷水産」 サンゴが有名な大月町の沖合で清浄な海域に設置された大型イケースに、約30000本の本まぐろを養殖。餌は配合飼料を一切使用せず、近海で漁獲された新鮮な生餌にこだわり、食べた時に天然の本まぐろに近い味を実現している。



鹿児島県霧島市 【霧島和牛】

「キリシマランチ」 経産牛の肉は、サシが少なかつたり若干硬くなってしまう傾向がある反面、肉の味わいが深いのが特徴。全て無駄にしない、全てに感謝して使い切る精神を元に、サステイナブルだからより美味しいというポリシーを持って肉を一貫生産している。

