

Concept

コンセプト

ランチでは、トマトの魅力を存分に味わう『トマト・ガストロノミー』をコンセプトにワンダーファームのトマトはもちろん自家栽培野菜やハーブ、福島県産を中心に全国各地の選び抜いた食材を巧みに使ったこだわりの美味しさをご堪能ください！



※写真はイメージです

お得な

Lunch Set

ランチセット

1,870 yen

自家製パン | 食後のカフェ付



amuse

色々茸の和漢ブイヨン・ドウ・レギューム

entree

◇ある日の前菜3種◇

※日替わりのため内容が異なる場合がございます

- ・自社畑CROSS-Farm×福島県の厳選野菜
ローズマリー香るバーニャカウダ
- ・白石さんブロッコリーと海老 タプナードソース
- ・ジャークスパイスでマリネしたチキンブレストハムと
白石さんキャベツのコールスロー



main

お好きなメインディッシュ ◆14種よりお選びください



cafe

コーヒー | 紅茶 | ハーブティー | より [Hot / Ice] お選びください

dessert

下記よりチョイス

+350 yen

- ・有機コロンビア豆のアフォガート
- ・カカオ62%のショコラクレームブリュレ
- ・マチュドニアレモンのバスク風チーズケーキ
- ・福島県産林檎のタルト バニラアイス添え
- ・自社畑 茄子とブルーベリーのマフィン 焼茄子のアイス



Main Dish

選べるメインディッシュ

01



ワンダートマトのもっちりもち ピッツァ・カンパーニャ

ワンダーのサンシャイントマトをふんだんに使用し
ソースにも自社の無添加トマトジュースを加え
トマトを余すところなく味わっていただく王道ピッツァ

02



本日のシェフ日替り 窯焼きピッツァ

地元の逸食材をたっぷり使った本日のピッツァ
シェフがその日の食材を見て最高の1枚に仕上げます！
※スタッフにお尋ね下さい

※写真はイメージです

03



久ノ浜鮮魚のアーリオ・オーリオ (ペペロンチーノ風)

久之浜漁港より水揚げされた鮮魚を
フレッシュトマト、ハーブなどを加えた
さっぱりと召し上がれる一品

04



ワンダートマトのポモドーロ

地元食材をたっぷりを使用した気まぐれパスタ
季節やその日に合わせシェフ作り上げた一皿
※スタッフにお尋ねください

※写真はイメージです

05



岩手県八幡平の驚異的！？ マッシュルームのタリオリーニ

岩手県八幡平にて『無農薬』で育てたマッシュルームを
フレッシュの状態ですライスし、チーズとパスタと絡ませる
驚異的な香りと味わいで癖になる逸品！！

06



本日のシェフきまぐれパスタ

地元食材をたっぷりを使用した気まぐれパスタ
季節やその日に合わせシェフ作り上げた一皿
※スタッフにお尋ねください

※写真はイメージです

07



ファームつばさジャージーミルクと ワンダートマトの牛ラグーラ

駿川村「ファームつばさ」のジャージーミルクのベシャメルに
ワンダートマトソースと和牛のひき肉を合わせたミートソース
子供から大人まで大人気の一品！！

数量
限定

08



丸ごとトマトとゴロゴロ野菜の ミネストローネカレー

野菜×ハーブの「ブイヨン・ドゥ・レギューム」に
根菜や香味野菜など6種以上の厳選野菜を合わせ
丁寧に湯むきしたワンダートマトを崩してお召し上がりください。

09



常磐もの鮮魚と季節野菜の シーフードカレー

伊勢海老追加 (+¥2,000)

野菜×ハーブの「ブイヨン・ドゥ・レギューム」に
根菜や香味野菜など6種以上の厳選野菜を合わせ
丁寧に湯むきしたワンダートマトを崩してお召し上がりください。

10



あぶくま鶏卵オムライス 福島牛のデミグラスソース

ワンダートマトのケチャップライスに県産卵をふわっと重ね
福島牛を贅沢に使用したデミグラスソースでどうぞ！
アーモンドと胡桃の楽しいアクセント。

11



本日の常磐もの鮮魚 シェフがひらめいた調理法で

毎朝、久之浜漁港から水揚げあをされた様々な鮮魚を
シェフがその日にひらめいた調理法でご提供
普段の魚料理の想像を超えること間違いなし！！

+300yen

※写真はイメージです

12



麓山高原豚のコルドンブルー ワンダフルウスターソース

麓山高原豚にワンダートマト・チーズ・パジルを挟んで
フランス風カツレットに。自社トマトジュースと
6種スパイスのソースが食欲倍増まちがいなし！

+500yen

13



CWDシャリアピンステーキ ワンダートマトのサルサ

数量
限定

スパイス&ハーブで数日マリネして焼き上げました。
お子様でも楽しめるように玉ねぎの甘みの特徴のシャリアピンスソース
ワンダートマトのサルサで味変も◎

+500yen

14



福島牛×フォアグラの『クロスバ 黒トリュフのペリゲー・ソース

粗く挽いた福島牛スネ肉100%にフランス産フォアグラを包み
丁寧に焼き上げたCWDの看板メニュー。黒トリュフが香る
極上のソースでご堪能ください！

+1,500yen

A la Carte

单品料理



あぶくま鶏卵 オムライス
福島牛のデミグラスソース

1,300 yen



丸ごとトマトと
ゴロゴロ野菜の
ミネストローネカーリー

1,300 yen



数量
限定

ファームつばさ清水さん
ジャージーミルクの
牛ラグーラザニア

1,300 yen



常磐もの鮮魚と季節野菜の
シーフードカーリー

伊勢海老追加 (+¥2,000)

1,300 yen



麓山高原豚の
コルドンブルー
ワンダフルウスターソース
(フランス風カツレツ)

2,000 yen



本日の常磐もの鮮魚
シェフがひらめいた調理法で

1,800 yen



福島牛×フォアグラの
『クロスバーグ』
黒トリュフのペリゲーソース

3,500 yen



数量
限定

CWDシャリアピンステーキ
ワンダートマトのサルサ

2,000 yen

Pasta

パスタ



久ノ浜白魚と鮮魚の
アーリオオーリオ
(ペペロンチーノ風)

1,300 yen



八幡平マッシュルームの
驚異的!?タリオリーニ

1,300 yen



ワンダートマトの
ポモドーロ

1,300 yen



本日のきまぐれパスタ
※内容はスタッフまで

1,400 yen

Pizza

ピッツア



ワンダートマトのもちもち
ピッツア・カンパーニャ

1,300 yen



エビ&ブロッコリーの
ピッツア・アヒージョ

1,500 yen



麓山高原豚のサルシッチャ
ピッツア・アラビアータ

1,500 yen



モッツアレラと4種チーズの
ピッツア・クアトロ

1,500 yen



いわき葱&白魚&マヨネーズの
ピッツア・ジャッポーネ

1,500 yen



本日の日替りピッツア
※内容はスタッフまで

1,400 yen

Salada / Side dishe

サラダ

サイドメニュー



あぶくま鶏卵の温玉と
自家製ベーコンの
シーザーサラダ

1,200 yen



本日のシェフズサラダ
※季節により食材が変わります

1,200 yen



麓山高原豚と
ワンダーウスターソースの
ディップカツサンド

880 yen



CWD特製
グリーンマトフライ
レムラードソース(タルタル風)

880 yen

Dessert

デザート



有機コロンビア豆使用
アフォガート

500 yen



マチュドニアレモンの
バスク風チーズケーキ

600 yen



カカオ62%の
ショコラクレームブリュレ

600 yen



福島県産林檎のタルト
バニラアイス添え
(パフェ風)

600 yen



自社畑のナスのマフィン
焼きナスのアイス

600 yen

Kids Food

お子様メニュー



お子様プレート
ハンバーグ/オムライス/ポテトフライ
エビフライ/アイスクリーム

1,200 yen



お子様パスタ
ワンダートマトのナポリタン

800 yen

Take Out

お持ち帰り



ピッツア・カンパーニャ

ソースにもワンダーファームの
トマトジュースを使用。トマトの旨みを
存分に味わえる田舎風ピッツア

1,620 yen



ピッツア・アラビアータ

麓山高原豚の自家製サルシッチャに
特製のアラビアータソースを合わせた
クセになる旨辛ピッツア

1,620 yen



ピッツア・アヒージョ

地元農家さんのブロッコリーを主役に
爽やかなレモンがアクセントの
やみつき必須ピッツア

1,620 yen



ピッツア・ジャッポーネ

久之浜漁港朝漁れ白魚と
いわき葱を使い、マヨネーズがまとめ上げる
お子様にも人気のピッツア

1,620 yen



ピッツア・クアトロ

ファームつばさのモッツアレラを含む
4種のチーズに蜂蜜を合わせた
チーズ好きにはたまらないピッツア

1,620 yen



麓山高原豚カツサンド

麓山高原豚を使ったジューシーなカツ
ワンダートマトの自家製ウスターソースを
たっぷり&Dampデップしてどうぞ!

880 yen



福島牛『クロスバーグ』

粗く挽いた福島牛スネ肉100%にフランス産フォアグラを包み
丁寧に焼き上げたCWDの看板メニュー。黒トリュフが香る
極上のソースでご堪能ください!

3,500 yen

自家製パン

- ・オレガノとローズマリーブレッド(レストランパン) 100 yen / 2個
- ・くるみブレッド 120 yen
- ・かぼちゃのシナモンロール 120 yen
- ・“ファームつばさ”ジャージー牛ミルクの食パン 200 yen

Tomato

ワンダートマト



Wonder Red

ワンダーレッド トマトジュース

ワンダーファームの生食用ブランドトマト、『サンシャイントマト』を100%使用し、ストレート製法で絞りました。
添加物は一切使用していません。
濃厚でおいしく、健康的な【飲むトマト】です。

店頭やオンラインショップでご購入いただけます

🍅 ワンダーレッド トマトジュース

自家製トマト100%無添加ジュース

600 yen

🍅 フルティカのトマティーニ

ワンダートマト×タイム×バジル

700 yen

🍅 ワンダーレッドアイ

ワンダートマト×ビール

600 yen

🍅 ブラッディーメアリー

ワンダートマト×ウォッカ

500 yen



Soft Drink

ソフトドリンク

 ワンダーレッド トマトジュース	700 yen
 フルティカのトマティーニ	700 yen
100%オレンジジュース	450 yen
100%アップルジュース	450 yen
100%グレープフルーツジュース	450 yen
ウーロン茶	450 yen
 自家製レモンスカッシュ	650 yen
 自家製クラフトコーラ	650 yen
オーガニックぶどうジュース 白ぶどう 赤ぶどう	700 yen

Beer

ビール

キリン 一番搾り	600 yen
 ワンダーレッドアイ	700 yen
 ブラッディーマアリー	650 yen
キリン 零イチ ノンアルコールビール	600 yen


Sour

サワー

キリン 樽詰めレモンサワー	600 yen
角ハイボール	500 yen

Glass Wine

グラスワイン

スパークリングワイン	650 yen~
白ワイン	650 yen~
赤ワイン	650 yen~
 ノンアルコールワイン (泡・白・赤)	800 yen~

Bottle Wine

ボトルワイン

スパークリングワイン	3,000 yen~
白ワイン	3,000 yen~
赤ワイン	3,000 yen~
ノンアルコールワイン	3,000 yen~

Cafe

カフェ

コーヒー (hot / ice)	400 yen
紅茶 (hot / ice)	400 yen
朝採れフレッシュハーブティー	400 yen