

HELLO! KITASUZU HAUS

It's very nice to meeting you!



Dog Friendly



新鮮な食材を活かしたカリフォルニアキューズと地元の農家さんから届く新鮮野菜のファームビュッフェ北鈴蘭台の皆様に愛されるお店を目指して

2024年4月、地産地消を盛り上げる神戸市北区の道の駅 FARM CIRCUS とマザームーンカフェが手を取り合い、新しいファームレストラン mothermooncafe×farmcircus 北鈴蘭台店がオープンしました！大きな窓からの日差しが心地良い店内で、ファームサーカス食堂の樋上美紀料理長とマザームーンカフェ統括シェフの泉昭一シェフが共同で監修した地元食材を使ったメニューや、farm to table を楽しめるサラダビュッフェをお楽しみいただけます。地域に根差し、地元の皆様に愛されるお店を目指して。皆様のご来店心よりお待ちしております。



淡路島産マルシン(牛もも肉)の薫焼き
MMC×ファームサーカスの看板メニュー。赤身質で濃厚な旨味を持つ「マルシン」を薫で豪快に炙りました。シェフが「一度は食べて欲しい」と語る、こだわりの一品です。

※仕入れの都合等により、内容は変更となる場合があります。

ランチ・ディナーメニューはファームビュッフェ付き！
ファームサーカス 提携の農園さんから毎日届く、採れたてのお野菜を使用。傷や規格外などで販売できないものも無駄なく活用しています。



マザームーンカフェ × ファームサーカス北鈴蘭台店
☎078-904-6766 📍施設内駐車場あり
わんちゃん同伴インナーテラス席 20席
北区甲栄台2丁目3番1号 北鈴蘭台駅から徒歩約6分
月～金 11:00～19:00 [Food L.O. 18:00/Cafe L.O.18:30]
土日祝 11:00～21:00 [Food L.O. 20:00/Cafe L.O.20:30]

FOLLOW US!
@mmc_farmcircus
#mothermooncafe
#farmcircus
新メニューなど最新情報も更新中！



ファームサーカス 提携の農家さんのお野菜も販売。物販だけのご利用でもお気軽にご来店ください！

CHEF'S COLUMN MOTHER MOON KITCHEN



written by 泉シェフ
「Instagramで自社農園での活動を発信しています！」
#半農半料理人
#gotofarmproject



シェフ's コラム #3 “夏のグルマンド” (食いしん坊) で、夏を乗り切ろう！

夏野菜はみずみずしく、そのまま食べてもおいしい野菜が多い。水分を多く含む野菜は体を冷やす役割を持っている。さらに、ミネラルやビタミン B1 は糖質を燃焼してエネルギーにしてくれるため疲労回復に効果的。これらの栄養素は、夏野菜や緑黄色野菜などに多く含まれている。

夏の野菜は料理に色どりを与えてくれる。トマトの赤、茄子の紫、キュウリやピーマンの緑...etc
そして水分を多く含む野菜が多く、体を冷やしてくれる効果がある。食欲が落ちる夏に冷たい野菜をたっぷり摂って、暑い夏を乗り切る体作りの準備をしたい。

とは言え、あの恐ろしい夏の暑さに耐える準備なんてできるものなのか...
そもそも、夏に体が対応できていないことが原因。まず、体力を付けたいよね。

さて、そこで料理人としてできること。夏バテ予防レシピの提案。今回は...
「ファーマーズサラダ (農家のサラダ)」。
食欲が落ちる夏に、エネルギーになる肉や魚のタンパク源は必須。そこで食欲を後押ししてくれる、冷たい夏野菜。工夫次第で食欲は大きくなる。サラダならいくらかでも食べられそう。
「夏のグルマンド (食いしん坊) で夏を乗り切ろう！



ingredients for this dish
・レタス、トマト、キュウリ、ピーマンなど好きな夏野菜
・豚バラ肉
・グランドの塩 (なければ岩塩など)

水分が多い夏野菜、シャキッとした冷たいレタスを手でちぎって、冷たく冷やしたガラスの器に乗せる。水漏れが滴る。それが冷たくさっぱりと冷たく感じさせてくれる。キンキンに冷えたトマト、キュウリ、ピーマンをレタスの上にのせて、冷たさ満開サラダだ。でも、瑞々しさだけではサラダは成立しない。ここでスライスした豚バラ肉の登場である。軽く湯通ししてサラダの上に乗せる。
料理の仕上げに、粒子の大きい塩、フランス産の「グランドの塩」をオシロイに振りかけてみる。食べる途中、塩を噛む「カリーン」という音に心躍る。食感が食べることにより楽しくしてくれる。

泉シェフの夏を乗り切るレシピ #FARMER'S SALAD

Why So Delicious?

#6

FULL OF PEACHES

今年の夏も MMC は甘くてジューシーな桃スイーツ尽くし！ 食後に食べたくなる2種類のケーキとパフェの3品をご紹介します！



01 白桃のレイヤーケーキ ほのかな大葉の香り

みずみずしい完熟の白桃をふんだんに飾り付けたレイヤーケーキ。兵庫県産の大葉を混ぜ込んだ生地とスライスした白桃、バニラを贅沢に使用したクリームをたっぷりと挟みました。白桃とライチのソースの爽やかな甘さやトロピカルな香り、大葉の風味が夏らしいアクセントに！



TAKE OUT OK!

※テイクアウトではバニラアイスはつきません

02 白桃とフランボワーズのピーチメルバ風タルト

「ピーチメルバ」とは近代フランス料理の父と呼ばれる高名なフランス人シェフがオペラ歌手ネリー・メルバのために考案した美しく繊細なデザート。MMC ではバニラアイスクリームにコンポートした桃を添え、甘酸っぱいフランボワーズのソースをかけてアメリカンスタイルのタルトに仕上げました。



TAKE OUT OK!

※テイクアウトではバニラアイスはつきません

隠し味は大葉!?

白桃まるごと豪華パフェ!



※店舗限定商品のため販売店舗はインスタグラムでご確認ください

03

まるごと白桃と杏仁豆腐のパフェ

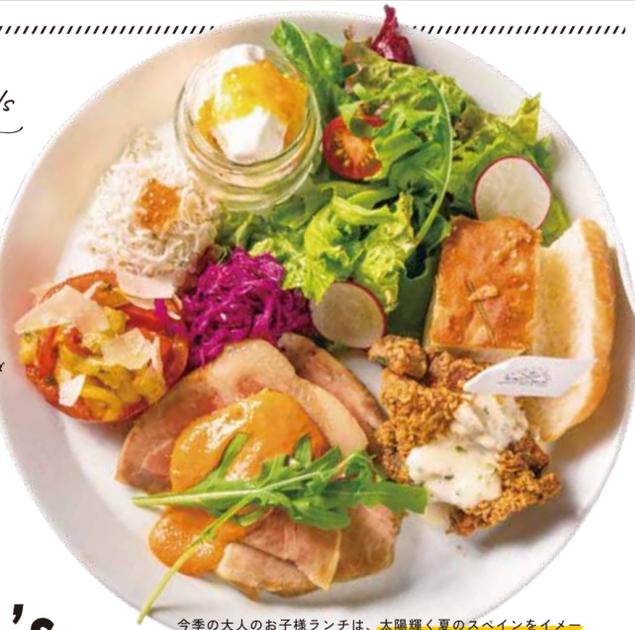
名前の通り旬の白桃をまるごと一個使った贅沢なパフェ。杏仁豆腐、自家製ラズベリーソース、ホワイトラムの白桃香るゼリーなどそれぞれ違った食感や風味を楽しめます。



ブランドパティシエ 志々目 浩希
桃のようなフレッシュなフルーツはそのままカットして食べても美味しいですが、一手間加えられたスペシャルなスイーツを、ぜひお店に食べに来てください！

Details

- main:** 豚肩ロースの低温ロースト ロメスコソース
- salad:** 淡路島森農園のミックスリーフ使用 ファーマーズサラダ
- special deli:** 名物! バターミルクフライドチキン
- deli:** ・トマトのオープン焼きエスカリパーダ
・ロシア風ポテトサラダ
- dessert:** ミニエンゼルカップスイーツ
スペイン産オレンジの自家製ジャム



OTONA'S OKOSAMA PLATE 2024 summer

～サンセバスチャンへ旅して～

今季の大人のお子様ランチは、太陽輝く夏のスペインをイメージしたプレートをご用意。メインは豚肩ロースの低温ロースト。低温で約3時間じっくり火入れをすることでジューシーに仕上げました。パブリカやナッツをペースト状にした、カタルーニャ地方伝統のソースと合わせてお召し上がりください。プレートにはそのほかエスカリパーダやサラダ、MMC 名物のバターミルクフライドチキンやミニエンゼルカップなど盛り沢山！
美食の街「サンセバスチャン」でバル巡りをしているような気分でお楽しみください。

※画像はイメージです。店舗によって内容が異なる場合があります。 ※なくなり次第終了し、内容は変更となる場合があります。

夏休みはお子様と一緒にマザームーンカフェを楽しもう！

KID'S PLATE

こどものおさまランチ

自家製フライドチキン

ドリンク付き

Safe and Tasty!

BABY FOOD

Organic Smoothie

有機野菜だけで作ったスムージー

生後6か月から

※一部取り扱いしていない店舗がございます