

# THE KITCHEN

## AZABUDAI HILLS GALLERY CAFE in collaboration with Studio Olafur Eliasson Kitchen

「食べる」とは何か？

麻布台ヒルズギャラリーでは、開館記念展「オラファー・エリアソン展：相互に繋がりあう瞬間が協和する周期」のテーマをさらに体感いただくために、SOEキッチンとのコラボレーションカフェ THE KITCHEN を期間限定でオープンします。

THE KITCHEN のプロジェクトは、SOEキッチンの提案により、麻布台ヒルズギャラリーカフェのチームの一員であるシェフをベルリンのスタジオに派遣したことから始動しました。「食べる」ことに真摯に向き合ったとき、多くの「当たり前」に負担がかかっていることに気づきます。例えば、日本ではオイルやチーズ、小麦粉、ワインなど多くの食材を航空輸入に頼っており、SOEキッチンが大切にしている「二酸化炭素排出量の制御」に取り組むうえで課題の一つとなっていました。そこで、日本のオリジナリティを表現しつつ航空輸入の必要がない食材として、日本特有の菌「麹（こうじ）」を用いた調理方法を提案。このアイデアはSOEキッチンとのメニュー開発の鍵となり、環境への影響も考慮しつつ国内の素材を生かした、唯一無二の料理が完成しました。

THE KITCHEN では、普段SOEキッチンで提供されているメニューに加え、このオリジナルメニューが楽しめます。“一つの料理を空間にいる人たちとシェアする体験”をテーマに、ビュッフェスタイルで展開される料理は、SOEキッチン同様に、ヴィーガンまたはベジタリアンに対応しており、可能な限り有機の食材を使用した、身体にも地球にも優しいラインナップが特徴です。さらに食材は、SOEキッチンのフィロソフィーでもある地産地消にならない、全て国産のものを使用。できるだけ東京近郊のもので揃え、輸送時のCO<sub>2</sub>削減にも寄与しています。

THE KITCHEN での体験は、SOEキッチンの思想の一端に触れ、わたしたちを取り巻く世界を知る一歩になります。展覧会のみならず、麻布台ヒルズギャラリーカフェでのお食事もお楽しみください。

※一部メニューに卵、乳製品、蜂蜜の使用あり

### Sustainability through art and food

Alongside the exhibition Olafur Eliasson: A harmonious cycle of interconnected nows, Studio Olafur Eliasson Kitchen and Azabudai Hills Gallery Cafe are collaborating to create THE KITCHEN – a cafe restaurant centered around sharing food and sustainable food culture. SOE Kitchen is located inside Eliasson’s studio in Berlin and provides lunch to the full studio team. The Kitchen collaboration took shape through an initial visit by Azabudai Hills Gallery Café chef and team to Studio Olafur Eliasson in Berlin, in which they shared sources of inspiration, passion for sustainable food culture, and exchanged local knowledge. As at SOE Kitchen, all dishes served at THE KITCHEN are vegan or vegetarian and use sustainably sourced and predominantly organic ingredients and offers a special menu that came about through collaboration and combines dishes that are popular at SOE Kitchen with Japanese cuisine and fermentation culture. The menu is served buffet-style, and the dining experience mirrors the communal environment of the artist’s studio in Berlin. Furthermore, in line with SOE Kitchen’s philosophy of “local production for local consumption,” all ingredients are seasonal and sourced in Japan, with as many as possible coming from the Tokyo area. THE KITCHEN promotes the idea that eating locally sourced produce connects us to the place and community we live in and helps minimize CO<sub>2</sub> emissions. The collaboration targets Japan’s high dependency on air transport for importing produce and aims to actively reduce CO<sub>2</sub> emissions. Chef Masutani Takeshi developed a combination of recipes using a Japanese indigenous fungus, koji, which led to the creation of a menu featuring a unique assortment of dishes made with domestic ingredients for a climate-friendly menu. It is not only through the menu that visitors can experience SOE Kitchen’s philosophy. Guests are also invited to eat together, to share space at the table, and to read and learn more about Olafur Eliasson’s work and the world around them through a curated small library at the café. This is also connected to the essential concept of the Azabudai Hills.

\*Eggs, dairy products, and honey are used in some menu items.

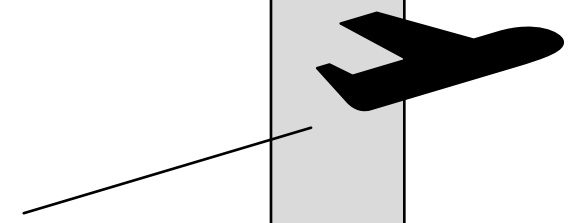
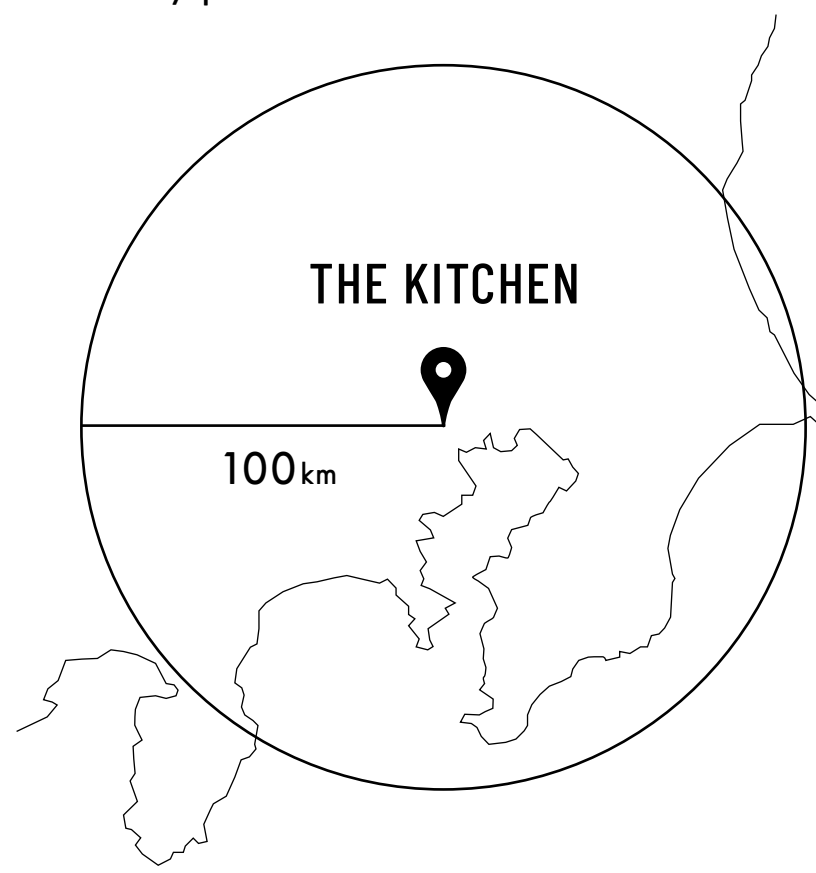
# 25,390g

## CO<sub>2</sub> 排出量の削減への取り組み

THE KITCHENでは、東京近郊の食材を使用することで輸送にかかるCO<sub>2</sub>排出量の削減に取り組んでいます。肉・魚及び遠方の食材を使用した場合と比較すると一食あたり、人が24日間に吐き出すCO<sub>2</sub>排出量ほどの削減となります。

## Reduction of CO<sub>2</sub> emissions

At THE KITCHEN, we are working to reduce CO<sub>2</sub> emissions from transportation by using ingredients from the Tokyo area. Compared to using meat, fish, and ingredients from far away, each meal results in a reduction of CO<sub>2</sub> emissions equivalent to what a person emits over a 24-day period.



## THE KITCHEN LUNCH MENU

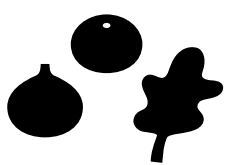
≪  
844g

1,661g

2,080g

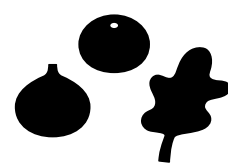
1人あたりの平均CO<sub>2</sub>排出量  
Average CO<sub>2</sub>e per meal

近郊の旬の地元食材  
を使用した  
ベジタリアン料理



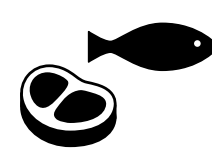
Vegetarian menu using seasonal and locally sourced ingredients, from a max distance of 100 km away from Tokyo

離れた地域の食材  
を使用した  
ベジタリアン料理



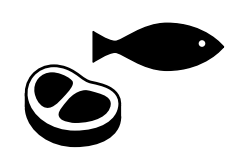
Vegetarian menu using some ingredients sourced from greater than 100 km from Tokyo and from further abroad

近郊の旬の地元食材  
を使用した  
肉、魚を含む料理



Menu including locally sourced meat and seafood from a max distance of 100 km away from Tokyo

離れた地域の食材  
を使用した  
肉、魚を含む料理



Menu including meat and seafood, using some ingredients sourced from greater than 100 km from Tokyo and from further abroad

The CO<sub>2</sub>e calculation is based on a buffet-style meal of approximately 740 g per person. This calculation includes the non-vegetarian menu including 200 g meat and seafood per person. The calculation is done with [Foodprint Calculator](#).

# LUNCH BUFFET

3,850 yen

(tax included)

## SOUP

本日のスープ

Today's Soup

## MAIN

甘酒と人参とわかめのラペ、梅風味

Amazake, Carrot and Wakame Seaweed with Ume Plum Flavor

ひよこ豆のピリ辛サラダ

Tangy Chickpea Salad

グリーンサラダ、ヴィネグレットとレモンフムス

Green Salad Vinaigrette and Lemon Hummus

酒粕とヨーグルト・味噌のカボチャサラダ

Pumpkin Salad with Sakekasu, Yogurt and Miso

レンコンと人参のきんぴら

Lotus root and Carrot Kinpira

ジンジャーガーリックキャベツ、レモンケッパーソースと甘味噌ソース

Ginger Garlic Cabbages with Lemon Caper Sauce and Sweet Miso Glaze

## BREAD / RICE

本日のパン

Today's Bread

玄米と黒米のおにぎり

Brown Rice and Black Rice Balls

## DESSERT & TEA

本日のケーキ

Today's Cake

静岡県産有機和紅茶

Organic Japanese Black Tea

※和紅茶は麻布台ブレンドコーヒーに変更も可能です。

HOTまたはICEをお選びいただけます。

# THE KITCHEN

AZABUDAI HILLS GALLERY CAFE  
in collaboration with  
Studio Olafur Eliasson Kitchen

## THE KITCHEN Collaboration Cocktail “Harmony and Resonance”

Japanese Gin / Scarlet Amaro / Green Tea / Wasanbon / Lemon

食材の調和とドリンクの共鳴をテーマにしたカクテルです。  
アルコール / ノンアルコールをご用意しております。

Based on the theme of harmony with ingredients  
and resonance of the drink.  
Alcoholic / Non-alcoholic beverages are available.



1,200 yen



# DRINK MENU

## COFFEE (HOT/ICE)

麻布台ブレンド 550yen  
Azabudai Blend

有機デカフェ 580yen  
Decaf Mexico Organic

## SPECIALTY COFFEE by PHILOCOFFEA

エチオピア  
ゴチチ ナチュラル 780yen  
Ethiopia Gotiti Natural  
(Flavor - YellowPeach, BlackBerry, Chocolate, Sweet Finish)

エチオピア  
ゴチチ ウォッシュト 780yen  
Ethiopia Gotiti Washed  
(Flavor - Lemonade, GreenApple, Jasmin, Citric, Tea-Like)

## ESPRESSO

エスプレッソ 400yen  
Espresso

アメリカーノ(HOT/ICE) 550yen  
Cafe Americano

カフェラテ(HOT/ICE) 650yen  
Cafe Latte

ミルク変更 ソイ/オーツ +100yen  
Choose MILK SOY/OAT

エクストラショット +200yen  
Extra Shot

## ORGANIC TEA (HOT/ICE)

静岡県産有機和紅茶 580yen  
Organic Japanese Black Tea

クランベリーハーブティ 680yen  
Cranberry and Ginger Herbal Tea

チャイラテ 680yen  
Vegan Chai Latte(SOY MILK)

## SEASONAL SPECIAL DRINK

ほっとチョコレート 750yen  
Hot Chocolate

ほっとチョコプレッソ 820yen  
Hot Chocolate + Espresso

## OTHER

フレッシュ野菜ジュース 700yen  
Fresh Vegetable Juice (Carrot and Fruits)

自家製クラフトコーラ 680yen  
Original Craft cola

自家製ジンジャーエール 680yen  
Original Ginger ale

愛媛県産みかんジュース 620yen  
Mikan juice from Ehime Prefecture

青森県産りんごジュース 620yen  
Apple juice from Aomori Prefecture

オーツミルク(HOT/ICE) 480yen  
OAT Milk

## ALCOHOL

カールスバーグ 680yen  
Carlsberg (Belgian Beer)

オールフリー 580yen  
Non-Alcohol Beer

ナチュラルワイン [グラス] 830yen  
Nature Glass Wine  
[White / Red / Sparkling]

ナチュラルワイン [ボトル] 5000yen~  
Nature Bottle Wine

## COCKTAIL

クラフトジントニック 900yen  
Japanese Craft Gin, Tonic water

自家製ジンジャー  
ハイボール 900yen  
Original Ginger Syrup, Bowmore, Soda

フレッシュモヒート 900yen  
White Rum, Lime Juice, Fresh Mint, Soda

カフェアレキサンダー 1200yen  
Cognac, Cacao Liqueur,  
Hazelnut Syrup, Ice Coffee, Cream

# BOTTLE WINE MENU

## WINE

シャトー勝沼 Chateau Katsunuma

勝沼鳥居平ブラン / 甲州 ( 白 ) 5000yen  
Katsunuma Toriibira blanc / Koshu ( White )

勝沼鳥居平ルージュ / ブラッククイーン ( 赤 ) 5200yen  
Katsunuma Toriibira / Black Queen ( Red )

ギュスターヴ・ロレンツ Gustave Lorentz

エヴィダンスアルザス / リースリング ( 白 ) 6000yen  
Evidence Alsace / Riesling ( White )

エヴィダンスアルザス / ピノ・ノワール ( 赤 ) 7000yen  
Evidence Alsace / Pinot noir ( Red )

## SPARKRING WINE

ポッセンテ POSSENTE

キーマ / カタラット ( 白 ) 5000yen  
Kima / Catarratto ( White )

ワイルドネイチャー WILD NATURE

プロセッコ DOC スプマンテブリュット / グレラ 5500yen  
Prosecco DOC Spumante Brut / Glera

## CHAMPAGNE

テタンジェ TAITTINGER

ブリュットレゼルヴ / シャルドネ ピノ・ノワール ピノ・ムニエ 17000yen  
Brut Reserve / Chardonnay pinot noir Pinot Meunier