



Tsuchi

CAFE / BRUNCH / COFFEE

「Tsuchi」という名前は、日本語の「土」に由来しています。

私たちの命が「土」から生まれる恵みによって支えられていることに感謝し、その大切さを伝える場として名付けられました。

「Life depends upon plants. (生命は植物に依存する)」という理念に基づき、野菜や植物、森、空気といった自然の恵みへの敬意を込めています。

「Tsuchi」は、生命の源である「土」への感謝と、

自然と共に生きる持続可能な未来を見据えたお店として、その名をつけました。

The name "Tsuchi" is derived from the Japanese word for "soil."

It reflects our gratitude for the blessings that sustain life, all of which originate from the earth.

We named our space with the intention of conveying the importance of this connection.

Rooted in the philosophy that "Life depends upon plants,"

we embrace and honor the gifts of nature—vegetables, plants, forests, and the air we breathe.

"Tsuchi" represents our appreciation for the soil, the foundation of all life,

and our commitment to a sustainable future in harmony with nature.

Story

オーストラリアのカフェ文化を、日本の四季とともに。

旅先でふと立ち寄ったカフェ。陽の光が差し込むテラス、バリスタが丁寧に淹れる香り高いコーヒー、小麦粉と水だけのシンプルな天然酵母のサワードブレッド。そして、自然を尊重し、サステナブルな精神のもと、思い思いにリラックスする人々の姿。オーストラリアのカフェ文化は、ただ食事をする場所ではなく、「心地よい時間を過ごすための空間」として根付いています。朝の一杯のコーヒー、昼のヘルシーなランチ、午後はシーズナルなスイーツとともにゆったりと過ごすひととき。そこには、気取らず、それでいて洗練されたライフスタイルが息づいていました。この心地よい体験を日本でも届けたい。そんな想いから「Tsuchi」は生まれました。訪れるたびに、ふと「また来たい」と思える場所を目指して。「Tsuchi」での特別なひとときをお過ごしください。

Australia's café culture, combined with the beauty of Japan's seasons.

A café you stumble upon while traveling. The terrace bathed in sunlight, the rich aroma of coffee brewed with care by the barista, and the simple, natural sourdough bread made from just flour and water. People relax at their own pace, all within an atmosphere that respects nature and embraces sustainability. Australian café culture isn't just a place to eat—it's a space for "enjoying a comfortable time." A morning coffee, a healthy lunch, and a leisurely afternoon with seasonal sweets. In this setting, there's an effortless yet refined lifestyle that breathes life into the experience. This sense of comfort and tranquility is what we wanted to bring to Japan, and from that vision, "Tsuchi" was born. Aiming to be a place where every visit makes you think, "I want to visit again." Enjoy a special moment at "Tsuchi."



土にこだわった英国食器

Denby

Denbyは200年以上にわたり、イングランドで高耐久のストーンウェアを製造。ダービーシャー州の土を使い、伝統技法と職人技で美しい器を生み出しています。歴史とトレンドを融合し、時代を超えて愛されるコレクションを展開しています。



店舗設計・内装デザイン

隈研吾建築都市設計事務所

滑らかな木肌をもつ米ヒバ材を、「テンセグリティ」と呼ばれる構造形式で宙に浮かせました。白くみずみずしい空間に、自然の木材が軽やかさと暖かみをもたらします。御堂筋のにぎやかさの中に、銀杏並木と連続しながら、ほっと一息つける場所をつくりました。



GRAND MENU

- BRUNCH FOOD
- FRENCH TOAST
- OPEN SANDWICH
- STANDARD SWEETS
- COFFEE
- FRANGER
- FLOAT
- TEA
- OTHER DRINKS
- ALCOHILC DRINKS

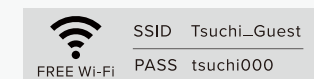
Tsuchiでは、食材ひとつひとつにこだわりを持って厳選しています。
化学調味料を多用せず、より自然で素材の風味を生かした
安全・安全の食材を届けます。

Tsuchi

open 9:00-17:00 / 不定休

[food 16:00 L.O. / drink 16:30 L.O.]

542-0076 1F, Hotel Royal Classic Osaka, 4-3-3 Namba, Chuo-ku, Osaka, Japan
tel 06.6641.2680 / instagram @tsuchi_official / <https://tsuchi.organic>



※画像はイメージです ※仕入れ先状況により食材の内容が変更になる可能性があります
※未成年及び車を運転されるお客様のご飲酒はご遠慮ください ※アレルギー等はスタッフにご相談ください

BRUNCH FOOD

今日のはじまりは、
Tsuchiのランチから。



ブランチプレート アラビアータソース
(スープ・ドリンク付き)

1980

BRUNCH PLATE ARRABIATA SAUCE / SOUP / DRINK

塩麹とヨーグルトに漬け込み、焼き上げた柔らかなチキンと、
様々なデリと合わせた、豪華なプレートです。

アレルギー：くるみ、小麦、卵、乳、落花生
Allergens: walnuts, wheat, eggs, dairy, peanuts



アボカドエッグベネディクト
(スープ・ドリンク付き)

1760

AVOCADO EGGS BENEDICTS / SOUP / DRINK

パンの代わりにアボカドを丸々1個使用した、ボリュームがありながらも
ヘルシーなローカーボメニューです。

アレルギー：くるみ、卵、乳
Allergens: walnuts, eggs, dairy



HOMEMADE SOURDOUGH 自家製サワードゥ

系列店「foodscape! BAKERY」のパンを使用しています。サワードゥはライ麦全粒粉と北海道産小麦粉
を使った、ほどよい酸味が特徴。国産小麦やバターなど、安心・安全な素材で丁寧にお作りしております。

サワードゥ追加 220
ADD SOURDOUGH



【平日限定】
ミニ豆乳ヨーグルト
MINI SOY YOGURT

+380





サーモンとズッキーニのジェノベーゼグラタン 1980
(サラダ・スープ・ドリンク付き)

SALMON & ZUCCHINI GENOVESE GRATIN / SALAD / SOUP / DRINK

パスタと共にサーモンとズッキーニを入れ、滑らかなベシャメルソースとバジルのソースで仕上げた爽やかなグラタンです。上のハーブと香草パン粉と共に召し上がりください。

アレルギー：くるみ、小麦、乳
Allergens: walnuts, wheat, dairy



和歌山しらすと蘭王たまごのペペロンチーノ 1760
(サラダ・スープ・ドリンク付き)

PEPERONCINO WITH WAKAYAMA WHITEBAIT & RANOU EGG / SALAD / SOUP / DRINK

たっぷり乗せた和歌山のしらすと蘭王たまごを絡めて食べるペペロンチーノです。スパイスとレモンが香る、さっぱりと食べられる一品です。

アレルギー：くるみ、小麦、卵、乳
Allergens: walnuts, wheat, eggs, dairy

SET DRINK

+0

- ・ コーヒー
COFFEE (HOT / ICED)
- ・ 紅茶
TEA (HOT / ICED)
- ・ オレンジジュース
ORANGE JUICE

+150

- ・ カフェラテ
CAFE LATTE (HOT / ICED)

+200

- ・ レモンスカッシュ
LEMON SQUASH
- ・ レモネード
LEMONADE
- ・ ジンジャーエール
GINGER ALE
- ・ 本日のフルーツソーダ
TODAY'S FRUIT SODA

+220

- ・ カフェモカ
CAFE MOCHA (HOT / ICED)
- ・ バニララテ
VANILLA LATTE (HOT / ICED)
- ・ キャラメルラテ
CARAMEL LATTE (HOT / ICED)
- ・ ヘーゼルナッツラテ
HAZELNUT LATTE (HOT / ICED)

+220

- ・ 抹茶ラテ
MATCHA LATTE (HOT / ICED)
- ・ ほうじ茶ラテ
HOJICHA LATTE (HOT / ICED)
- ・ ロイヤルミルクティー
ROYAL MILK TEA (HOT / ICED)

+250

- ・ ビール
BEER
- ・ ワイン(赤)
RED WINE
- ・ ワイン(白)
WHITE WINE



FRENCH TOAST

甘いも、しょっぱいも。
自家製ミルク食パンでつくる、
食事にもデザートにもなるフレンチトースト。



ソーセージのミール
フレンチトーストプレート 1760
SAUSAGE MEAL FRENCH TOAST PLATE

ジューシーなソーセージを添えた、
甘じょっぱさが楽しめる一皿。

アレルギー：くるみ、小麦、卵、乳
Allergens: walnuts, wheat, eggs, dairy



スモークサーモンのミール
フレンチトーストプレート 1760
SMOKED SALMON MEAL FRENCH TOAST PLATE

上質なスモークサーモンを合わせた、
贅沢な味わいの一皿。

アレルギー：くるみ、小麦、卵、乳
Allergens: walnuts, wheat, eggs, dairy



シナモン香るバナナの
フレンチトースト 1430
CINNAMON BANANA FRENCH TOAST

相性の良いシナモンとバナナをのせた
素材の美味しさを楽しめるフレンチトースト。

アレルギー：くるみ、小麦、卵、乳
Allergens: walnuts, wheat, eggs, dairy



ティラミスの
フレンチトースト 1540
TIRAMISU FRENCH TOAST

TERRA COFFEE ROASTERSの
コーヒーを使った大人のフレンチトースト。

アレルギー：くるみ、小麦、卵、乳
Allergens: walnuts, wheat, eggs, dairy



抹茶ティラミスの
フレンチトースト 1760
MATCHA FRENCH TOAST

香り高い抹茶を贅沢に使った
ティラミス風フレンチトースト。

アレルギー：くるみ、小麦、卵、乳
Allergens: walnuts, wheat, eggs, dairy

本日のスープ 600
TODAY'S SOUP

ドリンクと一緒にご注文で 100YEN 引き
Get ¥100 off when ordered with a drink

OPEN SANDWICH



トマトとマスカルポーネのオープンサンド
(ドリンク付き)

1760

TOMATO & MASCARPONE OPEN SANDWICH / DRINK

自家製サワードゥにマスカルポーネを塗り、梅黒酢でマリネしたトマトとバジルを合わせました。大分県産「蘭王卵」のスクランブルエッグとともに。

アレルギー：くるみ、小麦、卵、乳
Allergens : walnuts, wheat, eggs, dairy



アボカドオープンサンド
(ドリンク付き)

1760

AVOCADO OPEN SANDWICH / DRINK

自家製サワードゥに、アボカドとかぼちゃのペーストをたっぷり。自家製スパイスナッツの香ばしさがアクセントです。

アレルギー：くるみ、小麦、落花生
Allergens : walnuts, wheat, peanuts

本日のスープ 600
TODAY'S SOUP

SET DRINK

+0

- ・ コーヒー
COFFEE (HOT / ICED)
- ・ 紅茶
TEA (HOT / ICED)
- ・ オレンジジュース
ORANGE JUICE

+150

- ・ カフェラテ
CAFE LATTE (HOT / ICED)

+200

- ・ レモンスカッシュ
LEMON SQUASH
- ・ レモネード
LEMONADE
- ・ ジンジャーエール
GINGER ALE
- ・ 本日のフルーツソーダ
TODAY'S FRUIT SODA

+220

- ・ カフェモカ
CAFE MOCHA (HOT / ICED)
- ・ バニララテ
VANILLA LATTE (HOT / ICED)
- ・ キャラメルラテ
CARAMEL LATTE (HOT / ICED)
- ・ ヘーゼルナッツラテ
HAZELNUT LATTE (HOT / ICED)

+220

- ・ 抹茶ラテ
MATCHA LATTE (HOT / ICED)
- ・ ほうじ茶ラテ
HOJICHA LATTE (HOT / ICED)
- ・ ロイヤルミルクティー
ROYAL MILK TEA (HOT / ICED)

+250

- ・ ビール
BEER
- ・ ワイン (赤)
RED WINE
- ・ ワイン (白)
WHITE WINE



STANDARD SWEETS

毎日にそっと寄り添う、シンプルなおいしさ。
 素材を大切に、ひとつひとつ丁寧に仕上げました。



くるみとドライフィグのガトーショコラ キルギスハニー 880

WALNUT & DRIED FIG GÂTEAU AU CHOCOLAT WITH HONEY

無添加・無農薬のはちみつを使った濃厚なガトーショコラ。グーガン対応可

アレルギー：くるみ、乳
 Allergens : walnuts, dairy

レモンとローズマリーのウィークエンドシトロン 770

LEMON & ROSEMARY WEEKEND CITRON

フランスでは定番のレモンのパウンドケーキ。

アレルギー：小麦、卵、乳
 Allergens : wheat, eggs, dairy

ブリュレバスクチーズケーキ 880

BRÛLÉED BASQUE CHEESECAKE

バニラ香る濃厚なバスクチーズケーキをキャラメリゼ。

アレルギー：くるみ、小麦、卵、乳
 Allergens : walnuts, wheat, eggs, dairy

Specialty Affogato

大人のスペシャルティアフォガート 750

AFFOGATO

濃厚な北海道ミルクのソフトにTERRA COFFEE ROASTERの
 スペシャルティコーヒーを使用したエスプレッソを
 お好みでかけてお召し上がりください

アレルギー：くるみ、卵、乳
 Allergens : walnuts, eggs, dairy



スイーツとドリンクと一緒にご注文で100YEN引き

COFFEE

スペシャルティコーヒー専門店「TERRA COFFEE ROASTERS」の豆を使用

コーヒー (Hot / Iced) 600
COFFEE

デカフェ (Hot / Iced) 650
DECAF

エスプレッソ 550
ESPRESSO



カフェラテ
(Hot / Iced)
CAFE LATTE
700



カフェモカ
(Hot / Iced)
CAFE MOCHA
770



バニララテ
(Hot / Iced)
VANILLA LATTE
770



キャラメルラテ
(Hot / Iced)
CARAMEL LATTE
770



ヘーゼルナッツラテ
(Hot / Iced)
HAZELNUT LATTE
770

[ミルクの変更 +50] 豆乳 / オーツミルク
[MILK SUBSTITUTE +50] SOY MILK / OAT MILK



エスプレッソレモネード
ESPRESSO LEMONADE
800

自家製レモンシロップに炭酸水とエスプレッソを加えたおすすめドリンク。レモンの爽やかな酸味と、エスプレッソの香ばしい上品な苦味の組み合わせをお楽しみください。



TERRA COFFEE ROASTERS

「一杯のコーヒーで世界を旅する体験を。」
TERRA COFFEE ROASTERSは、コーヒー豆が持つテロワールの風味を最大限に引き出すスペシャルティコーヒー専門店です。

大阪府吹田市垂水町3-30-9



Frappe「フラッペ」+ Melanger「混ぜる」

FRANGER

シンプルながらもコーヒーや抹茶の
おいしさが伝わるフラッペドリンク



カフェフランジェ 880

CAFE FRANGER

TERRAの香り高いエスプレッソのほろ苦さに、ミルクの甘さが融合。

抹茶フランジェ 880

MATCHA FRANGER

濃厚な抹茶の上品さが味わえる、ひんやり贅沢な一杯。



FLOAT

ドリンクにソフトクリームをのせたデザートドリンク

ソフトフロート カフェラテ 880

SOFT SERVE FLOAT -CAFE LATTE-

豊かな風味のカフェラテと濃厚な北海道ミルクのソフトクリームをお楽しみください。

ソフトフロート 抹茶ラテ 880

SOFT SERVE FLOAT -MATCHA LATTE-

香り豊かな抹茶ラテに、宇治抹茶のソフトクリームをのせた贅沢なフロート。

本日のソフトフロート 880

TODAY'S SOFT SERVE FLOAT

TEA

紅茶専門店「amsu tea」の茶葉を使用 スリランカで採れる上質なセイロンティーを中心に、高品質な紅茶をお届けしています。



Black & Flavored Tea

ダーズリン (Hot / Iced) DARJEELING	700
アッサム (Hot / Iced) ASSAM	700
アールグレイ (Hot / Iced) EARL GREY	700
季節のフレーバー (Hot / Iced) SEASONAL FLAVOR	700



Herbal Tea

ヒーリングブレンド (Hot / Iced) HEALING BLEND	700
ルイボス (Hot / Iced) ROOIBOS	700



ロイヤルミルクティー
(Hot / Iced)
ROYAL MILK TEA
770



抹茶ラテ
(Hot / Iced)
MATCHA LATTE
770



ほうじ茶ラテ
(Hot / Iced)
HOJICHA LATTE
770

HOMEMADE SYROP DRINKS

スパイスやフルーツを漬け込んだ無添加の自家製シロップを使用



自家製レモネード
HOMEMADE LEMONADE 750

自家製レモンスカッシュ
HOMEMADE LEMON SQUASH 750

自家製ジンジャーエール
HOMEMADE GINGER ALE 750

HOT CHOCOLATE



ホットチョコレート
HOT CHOCOLATE 800

FRUITS SODA



本日のフルーツソーダ
TODAY'S FRUITS SODA 750



グリーンスムージー
GREEN SMOOTHIE

850

国産ケール100%にこだわった「FANCL」のケール青汁を使用。



ヴァージンモヒート
VIRGIN MOJITO

800

ノンアルコールカクテル



炭酸水
SPARKLING WATER

550

ALCOHILC DRINKS



ハイネケン
生ビール
DRAFT BEER

750



グリーンズフリー
ノンアルコールビール
NON-ALCOHOLIC BEER

750



ワイン
(赤/白)
WINE (RED/WHITE)

750



スパークリング
ワイン
SPARKLING WINE

750



ハイボール
HIGHBALL

750



モヒート
MOJITO

850



自家製スパークリングレモネード
HOMEMADE SPARKLING LEMONADE

850