



豊受麺の冷やし中華 1,375円(税込)

- ・豊受麺の冷やし中華 ・季節の香の物 ・味噌汁



もっと食べタイカレーライス 1,375円(税込)

- ・もっと食べタイカレーライス(たけのこが入りました)
・サラダ・ハリハリ漬け・味噌汁

※大盛りはできません。



農家がつくる お昼の健康和食

11:30 ▶ 15:00

(ラストオーダー14:30)



サバの塩焼き御膳 1,375円(税込)

- ・サバの塩焼き ・季節の香の物 ・小鉢
・サラダ ・ごはん ・味噌汁



豊受野菜の百姓御膳 1,540円(税込)

- ・豊受野菜の蒸し餃子 ・サラダ ・納豆小鉢
・季節の香の物 ・おひたし ・蒸し野菜の和え物
・旬菜の小鉢 ・ごはん ・味噌汁



豊受野菜と天然まぐろ丼 1,430円(税込)

- ・天然まぐろ丼(玉子焼き、おひたし、ひじき添え)・サラダ
・旬菜の小鉢・季節の香の物・味噌汁

すべての写真はイメージです。入荷野菜によって、小鉢の内容などが変わります。ご了承ください。 ※食材にサバ、卵、鶏肉、大豆、小麦(醤油含む)を使用しています。アレルギーのある方はご注意ください。

デザート

各 550 円(税込)

豊受自然農産野菜や果物、穀物を使ったナチュラルデザートです。

NEW



●ココアババロア

豊受の米糀甘酒、豆乳に葛と寒天を加えて作った、ココアの香り豊かな、しっとりプルプル食感のババロアです。別添えのオーツミルクで味変もおすすめ！※原材料に大豆、ハチミツ、オレンジリキュールが含まれます。



●パイナップルケーキ

フィリピンミンダナオ島で、御古菌で育てた豊受パイナップルを贅沢に使った風味豊かなケーキです。※原材料に砂糖とバター、卵を使用しております。



●黒米甘酒アイス

安定剤・着色料・香料・砂糖不使用。アントシアニンをはじめ、さまざまな栄養素が豊富な黒米玄米で作った自家製の黒米甘酒とココアを合わせたまるでショコレートのような絶妙で濃厚な味わいのアイスです。



●みかんとポンカンの 炭酸ゼリー

果肉だけでなく皮も一緒に乾燥・粉末にし、その粉末を煮出してシロップを作り、さらに身体によいとされる「重曹」を加えた、ショットと甘酸っぱいゼリーです。安定剤・着色料・香料・砂糖不使用。



●甘酒アイス

安定剤・着色料・香料・砂糖不使用。飲む点滴と言われるほど栄養素が豊富な米糀甘酒に、体を冷やさないくす粉を入れてアイスにしました。

ソフトドリンク

HOT
COLD

●効果・コラー！

660 円(税込)

コーラの実(コーラナッツ)など18種類もの原料が最高の割合でブレンドされた、奥行きとパンチのある豊受のクラフトコーラ。砂糖は使用せず、有機はちみつのかんたん甘さです。

●しそ濃縮ドリンク

550 円(税込)

ビタミンC、鉄分などや除菌・殺菌作用のあるペリアルデヒド、ポリフェノールも含まれます。

●ミニバイタルハーブティー

165 円(税込)

クマザサ(おなかの元気)、ホーリーバジル(ストレス緩和)、2種のハーブブレンドティー

●豊菌グルト

380 円(税込)

幸せホルモンのセロトニンは95%、腸で作られる。腸が幸せなら心も体も元気になる！

アルコール

●オーガニックビール

各 700 円(税込)

有機麦芽を使った富士箱根山系の天然水仕立てです。ヴァイツェン…バナナやクローブの獨特の香りが特徴のドイツ伝統ビールピルスナー…自然発酵によるきめ細かく豊かな泡立ちのチェコ伝統ビール

こちらの商品はお酒です。20歳未満の方、運転の予定のある方へのご提供はしておりません。

●ノンアルコールドリンク

300 円(税込)

ヴェリタスプロイは、人工的な添加物は1つもなく、アルコールを0.00%まで抜いてありますから安全・安心。しかも、おいしさだけではなく、モルト、ホップ、ビール酵母と醸酵によってもたらされる天然の栄養素をたくさん含んでいます。

※ビールテイストの為、ノンアルコールですが、20歳未満の方へのご提供はおりません。

ポタージュwithパンセット

各 770 円(税込)



大豆

小麦

遺伝子組み換えではない福豊大豆でつくった「たっぷり豆乳と豊受野菜のポタージュ」に、蒸した豊受食パンを添えました。



A. 人参と豆乳の濃厚ポタージュ

ビタミンA・C、カリウム、カルシウムで心も体も魂も栄養満タンポタージュ



B. そら豆とたっぷり豆乳の濃厚ポタージュ

高タンパク、低カロリーの空豆を栄養価の高い皮ごと使った健康ポタージュ

単品

御膳に安心安全なおかずの彩りをそえて



●まぐろ3切れ

550 円(税込)
豊洲直送天然まぐろを食べて免疫の強化と骨の健康促進に



●御古菌なっとう

360 円(税込)
遺伝子組み換えではない大豆と納豆菌含む600種類もの菌の御古菌を使用し、発酵熟成させて作りました。



●コロッケ1個

275 円(税込)
じゃがいもと炒めた玉ねぎ、人参を混ぜ合わせて、マヨネーズで味付けしました。



●鶏のから揚げ3個

550 円(税込)
NONGMO飼料、平飼いの鶏の鶏肉を遺伝子組み換え混入を防止した菜種油でからっと揚げました。



●ひと口玉子焼き

165 円(税込)
平飼いの鶏の卵を使用しました。



●生たまご

165 円(税込)
たまご



◆ごはんと味噌汁セット

550 円(税込)

◆単品ごはん
330 円(税込)
※大盛り 440 円(税込)

◆単品味噌汁

330 円(税込)

豊受自然農産 黒大豆と大麦を使った発酵豆味噌のお味噌汁



すべての写真はイメージです。入荷野菜によって、小鉢の内容などが変わります。ご了承ください。※食材に砂糖、はちみつ、卵、鶏肉、大豆、小麦(醤油含む)を使用しています。アレルギーのある方はご注意ください。