



夜の膳

17:00 - 21:00 (L.O.20:00)

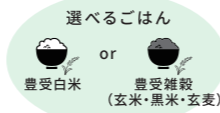
お米、お野菜、大豆に至るまで、無農薬・無化学肥料で育てた健康食材を豊受自然農場から直送。醤油、塩、だしなどの調味料も、無添加の自家製を使用しています。 ※一部を除く

プレミアム 百姓御膳 3,000円



- ・揚げだし豆腐 豊受野菜添え・サラダ
- ・季節の香の物・旬の野菜のおひたし
- ・季節の小鉢・ごはん・味噌汁
- ・選べるドリンク付き

- ・豊受原酒ワンショット
- ・パイナップルと空心菜のスムージー
- ・洞爺のブレンドハーブティー



Recommended

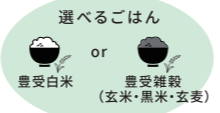
豊受御膳 2,500円



豊受野菜と平飼い鶏の生姜焼き

主菜をお一つお選びください

- ・豊受野菜と平飼い鶏の生姜焼き
- ・国産天日干し天然鯖の塩焼き
- ・豊受の旬の野菜の天ぷら
- ・ブリのバター醤油焼き
- ・平飼い鶏のから揚げ



- ・天然本マグロ・季節の小鉢三種
- ・ごはん・味噌汁付き

豊受特製 オムライス御膳

1,600円



- ・豊受特製オムライス
- ・季節の小鉢2種
- ・旬の野菜サラダ
- ・味噌汁

*ごはんは白米での提供になります

豊受野菜と 魚介の天丼御膳

1,800円



- ・豊受野菜と魚介の天丼
- ・季節の小鉢2種
- ・旬の野菜サラダ
- ・味噌汁

*ごはんは白米での提供になります

一品料理 -SIDE DISH-

平飼い鶏のハーブグリル ……	1,800円	平飼い鶏の玉子焼き ……	800円
天ぷら盛り合せ ……	1,500円	豊受特製サラダ ……	800円
本日の焼き魚 ……	1,320円	豊受じゃがいものフライドポテト ……	700円
豊受特製蒸し餃子 ……	1,200円	旬の野菜のおひたし ……	500円
ブリのバター醤油焼き ……	1,200円	旬の蒸し野菜 ……	500円
平飼い鶏の唐揚げ5個 ……	1,200円	ひじきの煮物 ……	440円
平飼い鶏と野菜の生姜焼き ……	1,100円	コロッケ1個 ……	280円
まぐろのお刺身 ……	1,100円	平飼い鶏の生たまご ……	180円

アルコール -ALCOHOL-

未成年者および車を運転される方へのアルコール提供はお断りしております。

富士錦 (燗/冷) ……	900円	ヴァイツェン フルーティな香りが特徴 ……	800円
豊受健康ハーブ酒 ……	880円	ピルスナー スッキリとした味わい ……	800円
豊受原酒ワンショット ……	380円	ヴェリタスブロイ 本格派な味わい ……	300円

(ノンアルコールビール)

ソフトドリンク -SOFT DRINK-

パイナップルとさつまいも葉のスムージー ……	900円	しそ濃縮ドリンク hot/cold/soda ……	700円
パイナップルと空芯菜のスムージー ……	900円	効果カラー! hot/cold/soda ……	700円
パイナップルスムージー ……	800円	米糀の甘酒 ……	600円
洞爺のブレンドハーブティー ……	380円	豊菌グルト ……	600円

デザート -DESSERT-

ヴィーガンキャロットケーキ ……	700円	みかん&ポンカン美炭酸ゼリー ……	580円
黒米甘酒アイス ……	700円		

・ごはんと味噌汁 605円 ・ごはん 330円 ・ごはん大盛り 440円 ・味噌汁 330円

*ごはんは豊受白米か豊受雑穀(玄米・黒米・玄麦)をお選びください

※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。 ※表示金額は税込です。 ※写真はイメージです。