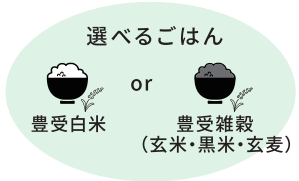




昼の膳 11:30 - 15:00 (L.O.14:30)

季節の豊受野菜の
量が増えました!



く選べる主菜



豊受揚げだし豆腐



豊受野菜蒸し餃子

※イメージです

Recommended

豊受野菜たっぷりの百姓御膳

ごはん
大盛り +110円

1,800円

豊受揚げだし豆腐 または 豊受野菜蒸し餃子、サラダ、納豆小鉢、季節の香の物、おひたし、旬の蒸し野菜の和え物、旬菜の小鉢、豊受白米 または 豊受雑穀(玄米・黒米・玄麦)、味噌汁

豊受のお昼と言えばまずはこちら! 野菜たっぷりの蒸し餃子は、お肉不使用とは思えない奥深い味わい。揚げだし豆腐は、貴重な国産(豊受産)大豆でつくった看板商品です。豊受自然農の恵みを存分にお楽しみください。

週替り御膳



ごはん
大盛り +110円

1,500円

[メイン、サラダ、季節の香の物、季節の小鉢、季節の豊受野菜、豊受白米 または 豊受雑穀、味噌汁] 旬の野菜がたっぷりつきます。メニューはスタッフにお尋ねください。

豊受ほうとう

New

1,500円

[ほうとう、季節の香の物、季節の小鉢] +110円で平飼い鶏のゆで卵ハーフをトッピング

豊受自家製うどんも、豊受産大豆の黒大豆みそと豊受醤油を主にした味噌スープで根野菜をたっぷり煮込みました。

もっと食べタイカレーライス



1,500円

[タイカレーライス、ハリハリ漬け、季節の豊受野菜、味噌汁] +110円で平飼い鶏のゆで卵ハーフをトッピング

農家がつくるタイカレー! タケノコたっぷり、自家製の豆乳と甘酒でクリーミーな味わいです。ぜひ、ゆで卵を追加で。

国産 天日干し天然鯖の塩焼き



ごはん
大盛り +110円

1,500円

[鯖の塩焼き、サラダ、季節の香の物、季節の小鉢、季節の豊受野菜、豊受白米 または 豊受雑穀、味噌汁]

豊受のごはんと相性ぴったりなサバを香ばしく焼き上げました。

ティーセット	ドリンクセット	ドリンク&ミニデザートセット
洞爺のブレンド ハーブティー hot/cold +165円	ソフトドリンクのメニューから お好きなものをお選びください +550円	お好きな ソフトドリンク & ミニ黒米甘酒アイス または ミニパインコナッツケーキ +770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

お米、お野菜、大豆に至るまで、無農薬・無化学肥料で育てた豊受自然農場直送。
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

SIDE DISH (サイドディッシュ)

豊受特製蒸し餃子3個	550円	人参と豆乳のポタージュ	550円
御古菌なっとう	400円	かぼちゃと豆乳の濃厚ポタージュ	550円
平飼い鶏のから揚げ3個	660円	平飼い鶏のひと口玉子焼き	200円
まぐろのお刺身	880円	平飼い鶏の生たまご	180円
コロッケ1個	280円		

ALCOHOL (アルコール)

オーガニックビール ヴァイツェン	バナナやクローブの独特の香りが特徴のドイツ伝統ビール	800円
オーガニックビール 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	800円
ノンアルコールビール ヴェリタスブロイ	ビール風味ではなく、本物のビールからアルコールを抜いた本格派	300円

※ 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

SOFT DRINK (ソフトドリンク)

パイナップルと空芯菜のスムージー	きな粉とはったい粉、有機生はちみつ使用の美味しい健康スムージー	900円
パイナップルスムージー	フィリピンミンダナオ島で豊受御古菌で育った、高糖度・高熟度のパイナップルスムージー	800円
しそ濃縮ドリンク	hot/cold/soda 豊受裏紅紫蘇の美味しさを最大限生かすため、若い状態で手摘みで収穫しました	700円
効果・コラー!	hot/cold/soda 14種類の豊受ハーブと香辛料で作った、糖類不使用の特製クラフトコーラ	700円
米糀の甘酒	cold アルコール0%、砂糖不使用、無添加の米糀の風味が優しい昔ながらの味わいの甘酒	600円

DESSERT (デザート)

パインコナッツケーキ	パインも、もちろん無農薬・無化学肥料	700円
みかんとポンカンの美炭酸ゼリー	栄養皮ごと! いっしょにいっしょ〜	580円
黒米甘酒アイス	飲む点滴をアイスにしました!	700円



豊受自然農場便り vol.3

今年も稲の恵みに感謝し「抜穂祭」を執り行い、収穫も無事に終わりました。日照りや水不足にも負けず、稲は力強く育ち立派な穂を実らせてくれました。その2025年産の新米はショップでも販売していますので、この機会にぜひお買い求めください。

※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。