



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！

 ごはん
大盛り +110円



※イメージです

選べる主菜



豊受揚げだし豆腐



豊受野菜蒸し餃子

Recommended

豊受野菜たっぷりの百姓御膳 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 *豊受白米か豊受雑穀をお選びください 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 〕

豊受のごはんとは相性ぴったりのサバを香ばしく焼き上げました。

ティーセット

洞爺のブレンド
ハーブティー
hot/cold
+165円

ドリンクセット

右のソフトドリンクから
お好きなものをお選びください
+550円

ドリンク&ミニデザートセット

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+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

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
平飼鶏のから揚げ3個	660円	平飼鶏のひと口玉子焼き	200円
まぐろのお刺身	880円	平飼鶏の生たまご	180円
コロッケ1個	280円		

ALCOHOL

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	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

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・高熱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
豊菌グルト	cold 菌が生きてる！豊受米から作った米糀・玄米・豆乳などからできた植物性発酵飲料	600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

米糀甘酒をふんだんに使ったチョコプリン	甘酒+豆乳+ココアで濃厚な大人味	700円
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！しゃわしゃわ〜	580円
甘酒アイス／黒米甘酒アイス	飲む点滴をアイスにしました！白と黒どちらにしますか？	580円/700円



豊受自然農場便り vol.2

今年も稲の恵みに感謝し、「抜穂祭」を執り行い、いよいよ収穫が始まりました。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。間もなく、2025年産の新米をショップやレストランへお届けできそうですので、楽しみにお待ちいただけると嬉しいです。

※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。