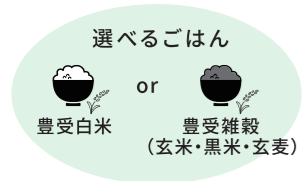




# 昼の膳 11:30 - 15:00 (L.O.14:30)



ごはん大盛り+110円  
おかわり+110円



✓ <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、季節の香の物、サラダ、ひじき、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 1,500円

【メイン-季節の豊受野菜添え、サラダ、季節の香の物、季節の小鉢、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。

## 豊受タンメン 1,500円

【豊受タンメン、季節の香の物、季節の小鉢、小ご飯(豊受白米 または 豊受雑穀)】新鮮な豊受野菜がたっぷり入って豊受麺との相性が抜群! さらに半ライスも付いて食べ応えのある御膳です。

## 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 1,500円

【鯖の塩焼き-季節の豊受野菜添え、サラダ、季節の香の物、季節の小鉢、豊受白米 または 豊受雑穀、味噌汁】豊受のご飯と相性ぴったりなサバを香ばしく焼き上げました。

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

ティーセット	ドリンクセット	ティー&ミニデザートセット	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 お選びください +550円	洞爺のブレンド ハーブティー hot/cold ミニ黒米甘酒アイス & または ミニヴィーガンキャロット ケーキ +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 ミニヴィーガンキャロット ケーキ +770円

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

### 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
平飼鶏のから揚げ3個	660円	かぼちゃと豆乳の濃厚ポタージュ	550円
まぐろのお刺身	880円	平飼鶏のひと口玉子焼き2個	200円
コロッケ1個	280円	平飼鶏の生たまご	180円

### ALCOHOL (アルコール)

オーガニックビール ヴァイツェン	バナナヤ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
パイナップルとさつまいも葉のスムージー	ビタミンC・食物繊維・プロメラインなどを含んだ栄養満点スムージー	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園で育った、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	豊受真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・カラー! 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	豊受独自の乳酸菌群が含まれていて、腸内環境をやさしく整えてくれる植物性発酵飲料です	600円
米糰の甘酒 cold	アルコール0%、砂糖不使用、無添加の米糰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)

#### ヴィーガンキャロットケーキ

豊受の人参を全粒粉に細かくまぶしてオーブンで香ばしく焼きました。ココナッツ風味のホイップクリームが濃厚なキャロットケーキを優しく包みます。ちょっとしたパイナップルの食感も◎



Vegan Carrot Cake 700円

#### 黒米甘酒アイス

砂糖不使用。まるでチョコレートの様な味わい。ココアパウダーと黒米甘酒の絶妙で濃厚な味わい。豊受レストランのオリジナルアイスをご堪能ください。



700円

#### みかんとポンカンの美炭酸ゼリー

ポンカンの陳皮と温州みかんの果肉を乾燥、粉末、煮出してシロップを作りました。シュワっと感のある、甘酸っぱいゼリー。



580円

※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。  
※表示金額は税込みです。 ※写真はイメージです。