



昼の膳

11:30▶15:00 (L.O.14:30)

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



※イメージです

豊受野菜の百姓御膳 1,540円

[豊受野菜蒸し餃子(平日) | 豊受揚げだし豆腐(土日)、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]

豊受のお昼と言えはまずはこちら! 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。豊受自然農場の恵みを存分にお楽しみください。

週替り御膳 1,375円

[メイン、サラダ、季節の香の物、小鉢、ごはん、味噌汁]

詳しくはスタッフにお尋ねください。

豊受麺の冷やし中華 1,375円

[冷やし中華、季節の香の物、味噌汁]

豊受小麦を使った特製のモチモチ麺を、エキネシア生酵素酢入りの醤油だれでさっぱりと。

もっと食べたいカレーライス 1,375円 +110円で平飼卵のゆで卵ハーフをトッピング

[タイカレーライス、ハリハリ漬け、味噌汁]

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。

サバの塩焼き御膳 1,375円

[サバの塩焼き、サラダ、季節の香の物、小鉢、ごはん、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。

+165円 ミニバイタルハーブティー hot

ごはん&味噌汁 550円 ごはん 330円 ごはん大盛り 440円 味噌汁 330円

SIDE DISH

豊受特製蒸し餃子3個 550円

御古菌なっとう 360円

鶏のから揚げ3個 550円

まぐろ3切れ 550円

人参と豆乳の冷製ポタージュ 550円

クロック1個 275円

ひと口玉子焼き 165円

生たまご 165円

DRINK

オーガニックビール ヴァイツェン 700円

オーガニックビール ピルスナー 700円

ノンアルコールドリンク 300円

未成年者の飲酒は法律で禁じられています

効果・コラー! 660円 hot/cold

豊菌グルト 380円 cold

DESSERT

米糍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

パインココナッツケーキ パインも、もちろん無農薬・無化学肥料 All 550円

みかんとポンカンの美炭酸ゼリー 栄養皮ごと! しゅわしゅわ~

甘酒アイス/黒米甘酒アイス 飲む点滴! 白と黒どちらにしますか?



豊受自然農場便り vol.1: 農業部 トマト担当 國弘

ハウスの中は40度を越える高温ですが、トマトたちを我が子と思い大切に育てています。世間では猛暑による夏野菜の不作がニュースになっていますが、豊受自然農の夏野菜の収穫量はアップしています。その土地に合った自家採種の種はやっぱり力強く、ありがたいです。

※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。