



夜の膳

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

豊受黒大豆の味噌汁

ドリンク

*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



野菜と平飼い鶏の生姜焼き

豊受御膳

2,500円

季節の小鉢三種

天然本マグロ

ごはん

豊受黒大豆の味噌汁

選べる主菜

主菜をお一つお選びください

- ・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



国産 天日干し天然鯖の塩焼き

*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

豊受特製オムライス御膳

*豊受白米を使用

1,600円

[豊受特製オムライス、旬野菜サラダ、季節の小鉢、豊受黒大豆の味噌汁]

豊受野菜と魚介の天井御膳

*豊受白米を使用

1,800円

[豊受野菜と魚介<海老>の天井、旬野菜サラダ、季節の小鉢、豊受黒大豆の味噌汁]

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



夜の膳

一品料理

SIDE DISH

平飼い鶏のハーブグリル	1,800円
天ぷら盛り合せ	1,500円
豊受特製蒸し餃子	1,200円
ブリのバター醤油焼き	1,200円
まぐろのお刺身	880円
平飼い鶏の唐揚げ5個	1,200円
平飼い鶏と野菜の生姜焼き単品	1,100円
平飼い鶏の玉子焼き	800円
豊受特製サラダ	800円
豊受じゃがいものフライドポテト	700円
旬の蒸し野菜	500円
ひじきの煮物	440円
旬の野菜のおひたし	500円
御古菌なっとう	400円
コロッケ1個	280円
平飼い鶏の生たまご	180円

アルコール

ALCOHOL

富士錦 燗/冷	900円
豊受原酒ワンショット	380円
豊受健康ハーブ酒	880円
ヴァイツェン	800円
ピルスナー	800円
ノンアルコールビール	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。

ソフトドリンク

SOFT DRINK

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

デザート

DESSERT

みかん&ポンカン美炭酸ゼリー	580円
パインココナッツケーキ	700円
黒米甘酒アイス	700円
甘酒アイス	580円
米糀甘酒をふんだんに使った チョコプリン	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うれい입니다。



※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。