



お米は全て
栽培期間中、
農薬・化学肥料
不使用です。
具材は厳選した
食材・調味料と
無添加でお作り
しています。

おむすび

地元素材を丁寧に。羽釜で炊いたおむすびをどうぞ。

お米は3種類。ランチセットは白米と黒米からお選びください。

※プラス¥80でカミアカリ玄米もお選びいただけます。

白米

地元志太平洋産
でふっくらつや
やか。どの具材
とも相性抜群。



黒米入り白米

香ばしくもちっと
した歯ごたえ。ア
ントシアニンが豊
富です。



カミアカリ玄米

地元農家松下さんか
ら。白米の3倍の胚芽、
プチプチ食感と甘みが
特徴。※数量限定



塩むすび

2〜4ヶ月かけて作ら
れミネラル豊富な天
然塩。お米の美味し
さを引き立てます。



梅

在来種の梅の木を
自然農法で育て収穫。
甘酸っぱさは
インパクトあり。



有機高菜

高菜、塩、ウコンと
シンプルな素材から
作られた乳酸発酵の
高菜漬けを使用。



ごま昆布

北海道産昆布をじ
っくり煮炊きし、
香ばしくゴマを合
わせてあります。



おかか

毎朝鰯節から削り出
すので香りは格別。
味噌油と相まって旨
味が広がります。



あんだーすー

沖縄の方言で「あぶ
ら味噌」。豚肉とゴ
マときび糖で甘めの
味付けにしました。



しいたけ

地元産のしいたけ
を甘く煮て、おか
かと唐辛子で仕上
げました。



生姜甘煮

ほどよい辛味と甘さ
がクセになる。食べ
たときのスッキリ感
が心地よいです。



藤枝茶

藤枝産てん茶（揉
まずに乾燥させた
茶葉）と自家製抹
茶オイル仕上げ。



鮭

ぶりっとジューシー
な北海道産の鮭を、
毎朝焼き上げてお届
けしています。



野草味噌

大豆糀と麦糀、松葉
に天然塩と野草の酵
素が加わった熟成み
そ。



鯖

焼津の無添加干物
「ヤマクニ」の脂の
のったさばを薬味と
一緒にどうぞ。



大葉にんにく 醤油

薬膳である大葉の香
りとエネルギーある
ニンニクの香りが食
欲をそそります。



鮭大葉入り

大人気の鮭むすびに
さっぱりとした大葉
をプラス。鮭の旨味
との相性抜群です。



みょうが 梅酢

茗荷の味りと梅の酸
っぱさが最高に合う
組み合わせ。みょうが
シーズン限定です。