

EAT IN

土日祝の提供は14:00~

ランチプレート 1,380円

地元有機農家さんの旬野菜を使った小鉢三種とお味噌汁つき。藤枝産のお茶と一緒にどうぞ。お茶はお選びいただけます。



藤枝茶漬け 980円

藤枝茶の抹茶を使った茶みそと3種類の付け合わせ付き。羽釜で炊いたご飯と、ふっくらジューシーな鮭を美味しい藤枝茶と一緒に。

ランチプレートのドリンクはこちらからお選びください



藤枝かおり
和紅茶ストレート
ほうじ茶ストレート



緑茶ブレンド
和紅茶ストレート
ほうじ茶ストレート



ランチプレートと一緒にプリンはいかがですか？

平飼卵のカスタードプリン

藤枝・山口農園さんの鶏の卵と、無添加ソフトと同じ原料のミルクを使用したオリジナル無添加プリン。

ランチプレートとセット 250円

単品 400円

EAT IN & TAKEOUT

イートイン&テイクアウト

*表示価格はすべて税込です。

白米



地元志太平野で育ったふっくらつややかな白米。おむすびのどの具材とも相性バツグンです。

黒米入り白米



古代米の一種でアントシアニンを含んでいます。香ばしくもちっとした歯ごたえになります。

カミアカリ玄米



地元のお米農家松下さんの作るカミアカリは胚芽が3倍の大きさ！プチプチとした食感と甘味が特徴です。
※ランチの玄米は予約制

1

2

3

4

5

6



塩むすび

2~4ヶ月かけて作られたミネラル豊富な天然塩。お米の美味しさを引き立たせます。



梅

在来種の梅木を自然農法で育て収穫した梅。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

北海道産昆布はじっくり煮炊きし、香ばしくゴマをあわせてあります。



おかか

毎朝鯉節から削り出すおかかは、香りが高く栄養とあい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に味付けました。

220円

230円

230円

230円

260円

260円

7

8

9

10

11



しいたけ

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で仕上げました。



鮭

ぷりっとジューシーな味わいの鮭は北海道産、毎朝焼いたものをお届けしています。



鯖

無添加干物の「ヤマクニ」の脂ののったさばを引き立て役の薬味とご一緒にどうぞ。

260円

260円

260円

280円

280円

12

13

14



野草みそ

大豆糨と麦糨、松葉に天然塩と野草の酵素が加わった熟成みそ。

300円



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合わせて、鮭のうまみとの相性抜群。

レギュラーサイズ 760円

ハーフサイズ 390円



ベジポテトフライ

オーガニックポテトと地元の農家さんの季節野菜を茶葉と一緒に。



とんがりぼう オリジナルカレーパン

季節によって地元の有機農家さんの野菜を使用。国産小麦、藤枝有機抹茶入り。

420円



季節のお味噌汁

地元有機農家さんの季節野菜が入った甘みがある麦味噌のお味噌汁です。

300円

お米はすべて
栽培期間中
農薬・化学肥料不使用
です

TAKE OUT +20円