

LUNCH 11:30 - 16:00

•お冷はセルフサービスになっております



• 本日のランチ（お肉） ————— 820 税込

• 本日のランチ（お魚） ————— 820 税込

| メイン・おかず2品・サラダ・3分つきごはん・スープ |

- ごはんの大盛り無料、少なめもお気軽にお申し付けください
- ごはんおかわり 100 税込



写真は一例です
内容は黒板にて

RICE

ごはん

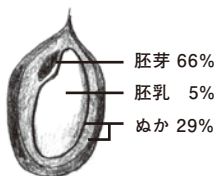
佐賀大和町西浦さんの
県認証の特別栽培米
Aランクのお米

農薬や化学肥料を使わず自然に近い農法で育ったお米です。栄養豊富な胚芽まで食べられるよう3分つきに精米。彩り豊かな赤米・黒米・緑米を混ぜて炊いています。ぜひよく噛んで召し上がってみてください。お米のじんわりとした優しい甘みがあります。

お米：西浦農園 [大和町]
古代米：種まきの会 [吉野ヶ里町]



栄養の割合



VEGETABLE

やさい

佐賀で育てられた
減農薬や無農薬の
野菜から積極的に選んでいます

同じ気候で育った旬の食材には、そこに暮らす人に必要な栄養が豊富に詰まっています。お店では生産者さんから直接届く、減農薬や無農薬で育てられた新鮮な旬の野菜を中心に献立を考えています。

木下農園 [富士町]
スローワーク大和 [大和町] など



LUNCH 11:30-16:00



グリーンカレー ————— **880** 税込
| グリーンカレー・サラダ |

ココナッツミルクの甘味の後にしっかりとした辛さを感じるシーフードのグリーンカレー。豆乳も使ってヘルシーに。

●大盛り +120 税込



野菜カレー ————— **720** 税込
| カレー・サラダ |

野菜と果物のうまみが溶け込んだひき肉のカレー。お子さまにも食べられる辛さです。

●大盛り +120 税込



パニーニセット ————— **780** 税込
| パニーニ・ポテト・サラダ・ドリンク |

イタリアアウマれのホットサンド。具材は黒板にて

ドリンクは下記 [お食事のセット 180 税込] よりお選びください

●パニーニ単品 380 税込



ミニカレーセット ————— **580** 税込
| ハーフサイズのカレー・サラダ・ドリンク |

ドリンクは下記 [お食事のセット 180 税込] よりお選びください

●ミニカレー単品 360 税込

お食事のセット

ドリンク

コーヒー
嬉野紅茶
嬉野ほうじ茶
アップルジュース
オレンジジュース
グレープフルーツジュース
カルピス
野菜ジュース
ジンジャーエール

180 税込

カフェラテ
キャラメルミルク

320 税込



ミニデザート

180 税込

下記よりお選びください

- 本日のデザート
内容は黒板にて
- ソフトクリーム

お食事 1 食につき 2 つまで
お付けできます。

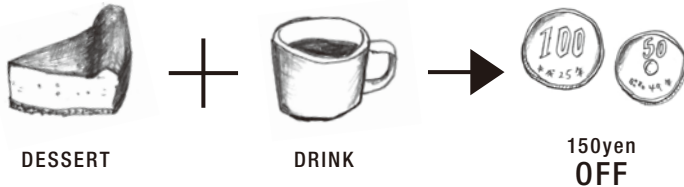


●お食事のセットはお食事されたご本人様のみのサービスとなります。

DESSERT

デザートセット

このページのお好きなデザートと、右ページのドリンクを
セットで150円引きいたします。



本日のデザート 460 税込

内容は黒板にて

見た目は素朴だけど、なるべく近くのものや
栄養のあるものをつかって、
安心して食べられるようなからだに優しい
シンプルなレシピをみんなで考えながらお店で作っています。

● ハーフサイズを2種類のせることもできます。



きまぐれ パフェ 660 税込

どんなパフェが出来るか
お楽しみ。
(写真は一例です)



サンデー

・チョコ・黒蜜きなこ 420 税込
・キャラメル

・まる工房の
フルーツソース 460 税込



まる工房さん [佐賀・鍋島] が
佐賀産の果物を使った
手作りの無添加ジャム。
素材を活かした味です。



アフォガート 520 税込

冷たいアイスに
あつあつのエスプレッソ
(濃いコーヒー)をかけて。



パン屋さんの アップル パイ 660 税込

あつあつアップルパイの上に
冷たいアイスのをせて、
キャラメルソースをかけました。

● アイスなし 500 税込

DRINK

•お冷はセルフサービスになっております

COFFEE

カフェアメリカーノ [ホット・アイス] ：おかわり 200円	460 税込
カプチーノ [ホット] ①	520 税込
カフェラテ [ホット・アイス] ①	520 税込
カフェモカ [ホット・アイス] ①	540 税込
キャラメルマキアート [ホット・アイス] ①	540 税込
エスプレッソ [60cc]	460 税込
コーヒーフロート	580 税込



田中裕之さん [福岡・糸島] が直接産地を訪れ
買い付けたオーガニックの豆を使用しています。

OTHER

ミルクココア [ホット・アイス] ①	480 税込
きなこ豆乳 [ホット・アイス]	480 税込
キャラメルミルク [ホット・アイス] ①	460 税込
グレープフルーツジュース	380 税込
オレンジジュース	380 税込
アップルジュース	380 税込



お飲み物のお供に
木の实とドライフルーツ 120 税込

SEASONAL



レアチーズケーキ
スムージー 580 税込

とろりなめらか飲むチーズケーキ。
まる工房さんのいちごジャムをすこしずつ
混ぜながらどうぞ。



果物と嬉野紅茶 520 税込

紅茶にごろごろフルーツを入れて
さっぱりとした甘さで
すっきりさわやかフルーツティー



ココアジンジャー 520 税込

::アイスにもできます

ポリフェノールを多く含むココアと
新陳代謝を促す生姜は実は温かい季節
にもおすすめのドリンク

TEA

嬉野紅茶 [ホット・アイス]	420 税込
嬉野ほうじ茶 [ホット・アイス]	420 税込
嬉野抹茶ラテ [ホット・アイス] ①	540 税込
自家製シロップのチャイ [ホット・アイス] ①	550 税込
自家製シロップのジンジャーティー [ホット・アイス]	480 税込



松尾俊一さんが嬉野の山で自然農法で育てている紅茶。
やさしい香りと、ほのかに甘くすっきりとした味わい。



生姜ときび砂糖、クローブに
カルダモンをコトコトじっくり煮込んで
作るジンジャーシロップ。

ジンジャーエール	380 税込
野菜ジュース	380 税込
カルピス	380 税込

① → 牛乳を豆乳に変更できます

黒板にもドリンクメニューあります。



DESSERT PLATE



デザートプレート (ドリンク付) ——— 980 税込

お店で手作りしているデザート達をいろいろ、少しずつ楽しく1つのおさりに盛り合わせました。ちょっと贅沢な一皿です。

ドリンク

- | | |
|----------------------|-----------------|
| ・ コーヒー
(おかわり¥200) | ・ ジンジャーエール |
| ・ 嬉野紅茶 | ・ 野菜ジュース |
| ・ 嬉野ほうじ茶 | ・ カルピス |
| ・ グレープフルーツ
ジュース | ----- |
| ・ オレンジジュース | + 160 税込 |
| ・ アップルジュース | ・ カフェラテ |
| | ・ キャラメルミルク |

OYATSU STORIES おやつのはなし

「こころ」と「からだ」がよろこぶおやつ

見た目は素朴だけど、なるべく近くのものや栄養のあるものをつかって、子どもでも安心して食べられるようなからだに優しいシンプルなレシピをみんなで考えながら作っています。



粉

薄力粉、米粉、米ぬか、はったい粉やきなこなどを栄養面や美味しさのバランスを考えて使い分けています。薄力粉は佐賀産。米粉、米ぬかは大和町の西浦さんのものを選んでます。



油

なるべく量はおさえて。風味豊かに焼きあげたいときは成分が「生乳」のみのバターを、軽めに仕上げたいときはなたね油を。薬品抽出法ではなく圧縮製法のものを選んでます。



甘み

ミネラル豊富なぎ砂糖を中心に作るものにあわせて黒糖やハチミツなど自然な甘みを使い分けています。

OYATSU MAKER

おやつを作っているひと



ロールケーキが
だいすぎです。

YUKARI



フワフワムクムク、シフォン
ケーキを焼くのがすぎです。

MAIKO



作る工程の中で「まぜる」
作業がすぎです。

SAMI