

地域と自然の力を享受する 「循環型農業」の実践



生産のこだわり

私たちは、農業の独立を目指す人材育成から農業が始まりました。淡路島で後継者がいなくなった農地や、耕作放棄地であった場所で年間 40~50 種類の野菜を生産しています。そして、当レストランの目の前に広がる農地では、無化学農薬・無化学肥料で自然に逆らわない栽培を行っています。除草剤も一切使用していないため、草の根の有機物や有機肥料と微生物のチカラで育っており、自然本来の野菜の味を楽しむことができます。元々自然に備わっている仕組みを存分に活かし、自然の流れに寄り添って安心・安全に育てています。



自然循環型の農業

大豆・米ぬか・糖蜜等から抽出した液肥で微生物を活性化させた土づくりを行っています。また栽培や出荷、レストランでの調理などの過程で発生する生ごみを発酵堆肥に変えています。こうして作られた堆肥は再び畑に還すことによって、作物の栄養に変わり、そして大きくなり、また収穫を行う循環型の農業を実践しています。



地域の生産者とともに

自社農場だけでなく淡路島内の様々な生産者の皆様から、旬の野菜やこだわりのお肉、季節の果物などをいただき、陽・燐燐オリジナルメニューとしてお届けしています。地域の皆様とともに、今ここにある景色を未来へ紡ぐ。淡路島の大 自然に囲まれて、ミネラル豊富な土壤で " 安心・安全 " " 美味しさ " " 健康 " そして " 愛情 " にこだわった食材を是非ご堪能下さい。



はるさんさん 陽・燐燐 農家レストラン

畑の中のレストラン
自然に囲まれた心安らぐ空間で
洗練された野菜のお料理を。

Grand Menu

Served from 11:30AM-2:00PM

Original Course

オリジナルコース

畑でとれた新鮮な旬のお野菜や
大自然の淡路島で育まれた食材を堪能。
全6品。季節のスイーツ付きで
淡路島の食材を思う存分お楽しみいただけます。



陽・燦燦コース（全6品）

¥3,500

季節の淡路島サラダ

Salad



畠の野菜たっぷりスープ

Soup



旬野菜の淡路島生パスタ

Meat



本日のお肉料理

Pasta

季節のデザート

Dessert

※時期によって食材がことなります

Combination Menu

コンビネーションメニュー

四季折々「旬」の野菜を主役に。
淡路島の新鮮な食材をお愉しみ下さい。

陽・燦燦セット



旬野菜の淡路島生パスタ

Pasta

¥2,400 (セット価格)

1 メイン料理 ※下記3つよりお選び下さい



淡路ベジタブルディッシュ

Vegetable

¥2,400 (セット価格)



旬野菜とお肉料理

Meat

¥2,700 (セット価格)

2 淡路島採れたてサラダ



3 野菜たっぷりスープ



プラス ¥550

- ・オリジナルドリンク

※ドリンクは別メニュー表よりお選び下さい

プラス ¥400

- ・コーヒー
- ・ハーブティー
- ・紅茶

4 自家製パン食べ放題



プラス ¥700

※デザートは別メニュー表よりお選び下さい

農援隊カレーセット (ミニサラダ+スープ付き)

Curry

大人気！農援隊の
淡路牛すじカレーをベースに、
季節の淡路野菜をゴロゴロ♪



¥1,980

お子様メニュー ¥1,200

- ・はちみつ甘口カレー
- ・昔なつかし！
お子様大好きチキンライス

※小学生以下の方のみ

※ミニサラダ付き



※アラカルトメニューは平日又は土日祝14時以降となります。

Original Menu

オリジナルメニュー

新鮮な野菜を愉しむ畑のオードブル



山の恵みシチュー

Stew

季節の淡路野菜を和ベースのスープでじっくり煮込み、とろみで野菜のうまみを閉じ込めた心温まるシチューです。

¥1,680

淡路島野菜たっぷり 陽・燐燐ピッツア

Pizza

淡朝採れの自社畑野菜や淡路島のこだわり生産者の野菜をたっぷり楽しめる陽・燐燐オリジナルピッツア♪

¥1,680

旬野菜の 淡路島生パスタ

Pasta

旬の野菜をメインに風味豊かな淡路島オリジナルの生パスタをお愉しみ下さい。

¥1,320



畠のバニーヤカウダ

Bagna cauda

野菜の美味しさを最大限に引き立てた調理法と自社畑の野菜や和ハーブを活用したソース(豆味噌ディップ・麦味噌マヨなど)でお楽しみいただけます。

¥1,100



大地のサラダ

Salad

淡路島の朝採れ新鮮野菜を発酵をベースにしたドレッシングとともにお召し上がりください。

Sサイズ ¥1,100

Lサイズ ¥1,880

6種類のドレッシングの中から3種類お選びいただけます。

- ・ビーツと玉ねぎドレッシング(たまり・ノンオイル)
- ・納豆ドレッシング(ごま・納豆・再仕込醤油)
- ・ニンジンドレッシング(にんじん・リンゴ酢・オリーブオイル・はちみつ)
- ・ライムドレッシング(ライム・はちみつ・ワインビネガー)
- ・みかんドレッシング(みかん・オリーブオイル・ワインビネガー)
- ・キウイドレッシング(キウイ・米油・ワインビネガー)

淡路島産えびすもち豚の スマーカステーキ(400g)

Steak

ジューシーな肉質と上品な甘さが特徴の「究極の豚」と称されるえびすもち豚の肩ロースを和ハーブとともにスマーカ。燻した香りと自家製の野菜ソースでボリュームたっぷり♪贅沢にお愉しみ下さい。

¥3,880



野菜ゴロゴロ牛すじカレー (サラダ付き)

Curry

大人気!農援隊の淡路牛すじカレーをベースに、季節の淡路野菜をゴロゴロとスパイシーさと野菜本来の「うまみ」が特徴です。

¥1,680



Harusansan original Awaji Dessert



烟のティラミス
季節の果実を添えて
880 yen

烟をイメージしたティラミスを季節の果実とともに、お楽しみください♪

絶品！旬を贅沢に愉しむ
梨のフルーツシュー（限定10個）
880 yen

自家製サクサクのシュー生地に旬の梨のキャラメリーゼを。淡路島牛乳と自然養鶏卵の旨みがひきたつたっぷりのカスタードで挟んだ幸せいっぱい、絶品のショートクリームです♪



秋の至高。
シャインマスカットと
三種の葡萄ロール

880 yen

上品な甘さが特徴のシャインマスカットをはじめ、芳醇な香やジューシーな味わいの葡萄を沢山詰め込んだ陽・燐燐オリジナルのロールケーキです。旬の葡萄の甘さと酸味が引き立つ自家製生クリームもたっぷり。秋の贅沢を先取り♪

ランチメニューご注文でお得なデザートセットにできます(+700円)