

淡路島の Awaji Nature Lab & Resort

農家レストラン

はる さん さん
陽・燦 燦
MENU



畑は新鮮な食材の宝庫。御食国 淡路島の地産地消を愉しむ。



時間 /10:00~11:30 (ブランチ) /11:30~15:00 (ランチ) /15:00~18:00 (カフェ)

※一部商品のご提供をしております。

Salada



大地のサラダ

朝どれ淡路野菜を様々なドレッシングと共に
モリモリお召し上がりください。

¥1,880

サラダは6種類のドレッシングの中から
3種類を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・最仕込醤油)
- ・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)
- ・みかんだレッシング(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)

和ハーブのバーニャカウダ

※カフェタイムではご提供しておりません。

(2人前) ¥1,100 (4人前) ¥1,980

メニュー内容

- ①生野菜サラダ / 和ハーブのバーニャカウダ / 彩りサラダ
- ②蒸し野菜サラダ / 豆味噌ディップ / 麦味噌マヨネーズ
- ③焼き野菜サラダ / 鴨脂とバルサミコ



Stew *ヴィーガンワッフル2個付き



山の恵みのシチュー

季節の淡路野菜を和ベースのスープでじっくり煮込みました。
淡路産鮎原米のとろみで野菜のうまみを閉じ込めております。
冬は根菜のホッコリが魅力です。

¥1,680

丸ごとトマトのシチュー

¥1,680

丸ごとかぶらのホワイトシチュー

¥1,680

Curry

農援隊の牛すじカレー

¥1,680

A la carte



ゴールドンボアポークのスモークステーキ

自然界の酵素と麹菌で発酵させております。 ※カフェタイムではご提供しておりません。
黒にんにくの酸味がございますので、塩と胡椒でシンプルにお召し上がりください。

¥3,880



フリッタータ (オムレツ)

*手作りトマトケチャップ添え
※カフェタイムではご提供しておりません。

(2人前) ¥1,080 (4人前) ¥1,780



まるごと玉ねぎのアヒージョ

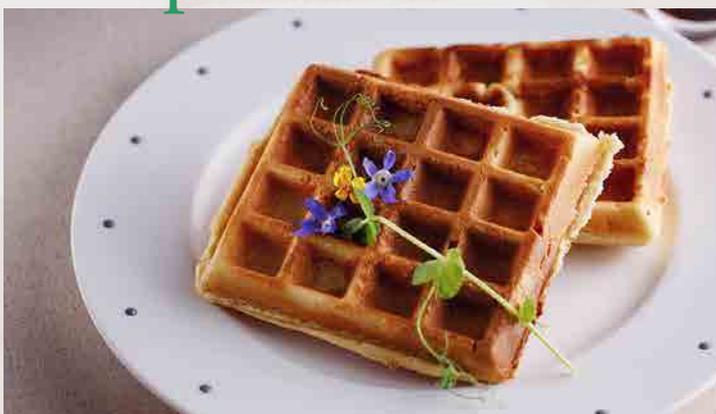
¥1,980



陽・燦燦グラタン

(2人前) ¥1,180 (4人前) ¥1,980

Staple food



ヴィーガンワッフル (追加2枚)

淡路島の米粉をベースにいちじく甘酒や季節のお野菜・豆乳でもっちり軽めに仕上げしております。

¥300

パン

¥300

Dessert



畑のティラミス

淡路野菜がふんだんに入った新感覚ティラミス畑をまるごとお召し上がりください。

¥880



大地のチョコレート

¥880

Drinks



alcohol

七福神ビール	¥880
ノンアルコールビール	¥680
ビオワイン (赤/白/ロゼ)	¥880
古酒 (2種類)	¥1,380

non-alcoholic

ジンジャーエール (HOT/ICE)	¥580
茗荷エール (HOT/ICE)	¥580
ビネガードリンク	¥580
コーヒー (HOT/ICE)	¥480
カフェラテ (HOT/ICE)	¥500
紅茶 (HOT/ICE)	¥480
和ハーブティー	¥500
季節のフレッシュジュース (みかん/りんご/ぶどう)	¥880

