

季節のお重・・・ ¥1,980 (税抜き)

～Chiisanateのランチは季節の有機野菜や有機食材をたくさん使ったお重箱です～

メニュー		有機野菜 (Chiisanate生産) ※1	有機食材※2
メイ ン	ヒエとコーンのコロッケ 【ベジ】	—	—
	椎葉放牧豚の煮込みハンバーグ 【お肉】	ニンニク、ピーマン	醤油、トマト缶
共通	安心院産農薬削減米	—	ごま
	季節のお野菜	レタス、水菜、春菊、赤からし菜、青梗菜、ルッコラ、二十日大根など	醤油、米酢 (ドレッシング)
	お味噌汁	間引き野菜など	豆腐
	さつまいもの煮物	サツマイモ、生姜、	レモン果汁
	大根葉のペペロン炒め	米良大根、にんにく	—
	ふろふき大根	米良大根、ビーツ	薄口醤油、タヒニ
	春菊と柿のサラダ	春菊、落花生、柿	米酢、レモン果汁
	紅芯大根のベジチーズ挟み	紅芯大根	豆乳、レモン果汁
	色々野菜のかきあげ	赤大根、青梗菜、水菜、からし菜、ニラなど	—
	ローゼルとひじきのコールス ロー	ローゼル	豆乳、米酢、醤油、ごま油
	ひよこ豆とれんこんのスパイス 炒め	—	醤油、ひよこ豆
里芋のグラタン	—	豆乳、レモン果汁	
デザート	かぼちゃプリン	バターナッツ	豆乳
	ふすまクッキー		ふすま



※1 : Chiisanateの敷地内 (有機JAS認証圃場) で育てた有機野菜です。生育期間中に農薬と化学肥料を使用しておらず毎年認定機関より検査を受けます。有機JAS認証圃場は日本国内の農地のわずか0.2%程度。それだけ厳しい基準をクリアしたお野菜です。

※2 : お野菜以外の食材についても、認定機関より検査を受けて合格した有機JASマーク食材です。

(注) 野菜は、期間中に畑から採れなくなった場合、購入したものを使用することもあります。