

## 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	高野豆腐南蛮豆乳タルタル 【ベジ】	イタリアンパセリ	米酢、醤油、豆乳
	古処鶏のフライドチキン 【お肉】	オレガノ、バジル	—
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、みぶな、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	米良大根、間引き野菜など	豆腐
	かぶら蒸し	かぶ、にんじん、落花生、三つ葉	—
	白和え	春菊、小松菜、みぶななど	—
	青菜のナムル	青梗菜、赤からし菜、水菜、菜花、紅葉苔など	ごま油
	トレビスサラダ	トレビス、さつまいも、落花生	米酢、豆乳
	紅芯大根の漬物風	紅芯大根	—
	人参の葉のかき揚げ	にんじん	—
	野菜ステーキ	黒丸大根、白菜、二十日大根、しょうが	オリーブオイル、醤油
	かぼちゃのいとこ煮	バターナッツ、小豆	醤油
	かぶ葉の佃煮風	かぶ	醤油
デザート	スパイスチョコケーキ	しょうが	豆乳、豆腐
	レモンクッキー		レモン果汁



※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。