

おすすめ・おなか元気メニュー

～元気な土壌で育った元気な”菌ちゃん野菜”～

～地元久留米産の食材、こだわり発酵メニュー～

◎円熟もろみ豆富・・・390円（税込）

～お酒との相性バツグン！チーズのようなとろける食感～
こうじ

◎麴なっとう・・・390円（税込）

～麴と納豆を合わせて2週間寝かせたオリジナル納豆です～

◎旬の漬物盛り合わせ・・・390円（税込）

◎元気にんじんスティック・・・390円（税込）

～とっても甘い自慢のニンジンです もろみマヨと一緒に～

◎おなか元気！盛り合わせ

（もろみ豆富＋麴なっとう）・・・520円（税込）

◎揚げ出し豆富・・・550円（税込）

～“おとうふ屋凜”さんの木綿豆富を使いました～

◎麴なっとうご飯。卵かけ！

・・・520円（税込）

久留米産

◎玄米ごはん・・・290円（税込）

国産大豆の無添加味噌使用

◎重ね煮味噌汁・・・240円（税込）

～野菜の皮や生長点まで入った旨味たっぷりの特性味噌汁～



重ね煮とは...
野菜の灰汁まで旨味に変える調理方法です。免疫力や自然治癒力を高める効果があるそうです。



久留米市北野産
無農薬元気野菜



生ごみや草を堆肥にして
露地栽培で旬のお野菜を作っています！

