

・ランチ、ディナー、テイクアウト、オードブル予約できます。
 ・ご予約は、下記の電話、メール、インスタのDMで承ります。



OPEN
 火～木 11:00～18:00
 金 11:00～21:00
 土 11:00～20:00
 (ランチL.O. 14:30)
 (金・土ディナー 17:30から)

1月 2022

日	月	火	水	木	金	土
26	27	28	29	30	31	1 休
2	3	4 休	5 休	6 休	7 休	8 休
9	10	11 休	12 休	13 休	14 ○	15 ○
16	17	18 ○	19 ○	20 ○	21 ○	22 ○
23	24	25 ランチ 貸切り	26 ○	27 ○	28 ○	29 dinner のみ
30	31					

○ lunch・takeout
 ○ lunch・takeout・dinner

※ディナーは前日までにご予約をお願いします。
 ※25日はテイクアウトお休みです。



『自家製味噌づくりの会』開催!!

肥料も農薬も使わない自然栽培の大豆と自然栽培米で仕込んだ米麹、
 こだわりの塩を贅沢に使った味噌づくりをしませんか?

日時: 第1回 1月13日(木) 13:30～15:30
 第2回 1月15日(土) 13:30～15:30

定員: 5名

参加費: 3,500円(味噌は2.5kg仕込みます)
 ※3キロ程度の漬物樽をご用意ください。容器がない場合は、500円で別途販売します。

ご注意: 仕込んだ味噌は来年の10月以降に食べられます。
 それまでは、ご家庭でじっくり熟成させてあげてください。

お申し込みは、インスタのDM又info@hananodaidokoro.comまで

お申込は1/7まで

eat in

- ごはんランチ 1,100円
 - ・地元産米の5分づきごはん
 - ・季節の総菜
 - ・春巻きなどの揚げ物
 - ・こだわり味噌のお味噌汁など
- ピザランチ 990円
- カレーランチ 990円

※ランチのセットドリンクは、150円～

- ドリンク各種 300円～
 - ・自家製ジンジャーエール、コーヒー、生ビールなど

takeout

- 手作りお惣菜 100g 200円～
- お弁当(要予約) 900円～
 - ※当日でも電話でご相談ください。
- オードブル (3日前までに予約)
 - 1人前 1,350円～
 - ※2人前より承ります。

田田酪農さんの
 ジェラートあり
 ます!