

・ランチ、ディナー、テイクアウト、オードブルご予約できます。
・ご予約は、電話、インスタ、公式 LINE で承ります。

営業時間

11:00~18:00

ディナー営業日 11:00~21:00

(ランチ L.O. 14:00)

定休日 日・月

定休日: 日、月曜 ★ディナー営業日
13日、20日、23日、24日臨時休業
※17日、30日は味噌作り会のため12時OPEN

2026	SUN	MON	TUE	WED	THU	FRI	SAT
1					1	2	3
January	4	5	6	7	8	9	10
				イベント	イベント		
	11	12	13	14	15	16★	17
							12:00 OPEN
	18	19	20	21	22	23	24
					夜貸切		
	25	26	27	28	29	30	31
						12:00 OPEN	

『自家製味噌作りの会』

日時: 1月17日(土)、30日(金) 10:00から1時間ほど

定員: 6名 ※定員になり次第、受付終了

参加費: 4,800円(税込) 2.5kgの味噌を仕込みます(追加1kg 1,400円)。

【持ち物】エプロン、ハンドタオル、3kg ぐらいの漬物樽など味噌を持ち帰る容器(当日購入もできます)

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、ご家庭でじっくり熟成させてあげてください。

【お申込み】

店頭、電話、インスタ、LINE にて
容器の購入や仕込み量の追加も記載

eat in

- ごはんランチ 1,300円
 - ・地元産米のごはん
 - ・季節の惣菜
 - ・春巻きなどのメインのおかず
 - ・自家製味噌のお味噌汁

- ピザランチ 1,150円

- きまぐれ麺ランチ 1,300円
 - ・麺は自然栽培の米粉使用

※ランチセットドリンクは200円~

- ドリンク各種 300円~



take out

(価格は税込)

- 手作り惣菜 100g 250円~
常時、7, 8種類をご用意しています
《お惣菜の例》
○自家製マヨネーズのポテトサラダ
○レンコンの胡麻和え

- お弁当(要予約) 1,080円~
※ご予算合わせて作ります。
当日でも電話でご相談ください。



● デザート

- ・バル風チーズケーキ 450円
(ホールのご予約は3日前まで)
- ・ガトーショコラ 450円
- ・神田酪農さんのジェラート 450円



5号(15cm) 3,300円
6号(18cm) 4,500円

〒956-0804 新潟市秋葉区荻島3-16-9
TEL:0250-47-8283



ホームページ



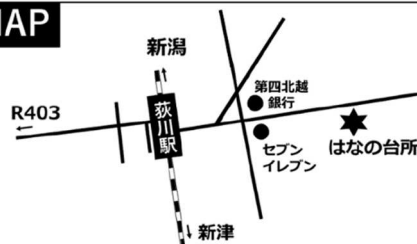
Instagram



公式 LINE 友達登録



MAP



2026年1月