

・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

	SUN	MON	TUE	WED	THU	FRI	SAT
1						1	2
January	4	5	6	7	8	9	10
	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)

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)

● 手作りお惣菜 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。



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

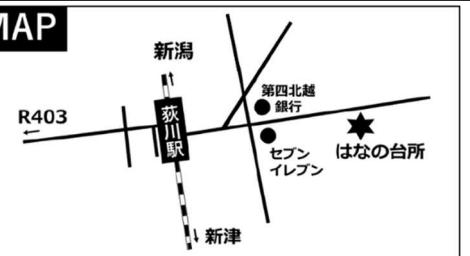


Instagram



公式LINE友達登録

MAP



2026年1月