



旬を感じる家庭料理の店

はなの台所



・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。

3月の営業時間

通常営業日 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

休 定休日:日、月曜 ★ディナー営業日
10日(火) 28日(土)、31日(火)は臨時休業

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

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



※ランチのセットドリンク 200円~



きまぐれ麺ランチ
(写真は味噌ラーメン)

● デザート

- ・ガトーショコラ 450円
 - ・神田酪農さんのゼラート 400円
 - ・バル風チーズケーキ 450円
- (ホールのご予約は3日前まで)



5号(15cm) 3,300円
6号(18cm) 4,500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
- にんじんラペ
- 青菜のお浸し

● お弁当(要予約) 1,080円~

※ご予算に合わせて作ります
当日でも電話でご相談ください



(写真は2,000円)

● オードブル(3日前までに予約)

1人前 1,800円~

※2人前より



2~3人前

3月3日限定販売(要予約)

◎特製ちらし寿司

1,200円(数量限定)

〒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3月