

3月公演日のご予約

春特有の揺らぎを助け
気を整える
季節の発酵ごはん

期間

3/14-15

3/21-22



¥700

①おむすび

~~~~~

小さめのおむすび3種

- ・昆布と人参の炊込
- ・梅としらす
- ・落の薑味噌

発酵を使ったおかず3品程



あたたかいごはん /  
具たくさん汁物



+ ¥180



+ ¥200



¥1200

②発酵おかず箱

~~~~~

メイン1品

おかず7品~8品のお惣菜弁当

※お肉かお魚をお選びください

お肉:国産鶏の酒粕味噌焼き

お魚:仕入れにより変動

①~③をご予約
いただいた方限定で
4月末まで使える200円引き
ドリンクチケットを
お付けいたします。



¥2200

③春の巡りごはん

~~~~~

少し大きめの容器に

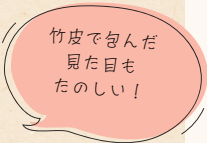
メイン2品 (お肉・お魚)

おかず9品~10品

ごはんの

ご褒美ごはん

お子様メニュー  
600円  
小さめのりむすび2個  
お野菜おからつくね  
(ケチャップソース)  
お野菜おかず/ゼリー



幼稚園~小学生低学年・小食のお子様向け

・受け渡し場所:新施設内鳥のカフェ ・お時間:11:00-16:00

※お弁当は基本のご予約分のみとなります。カフェメニューのご注文も可能ですが、順次お作りしますのでお時間いただきます  
※お子様メニューなど、別途ご希望のある場合は可能な限り個別に対応いたします。カフェDMにてお問い合わせ下さい こちら→  
※写真はイメージです

