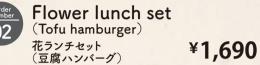






Flower lunch set (Aka-ushi beef mabo tofu) 花ランチセット (赤牛麻婆豆腐) ¥1,780







fried tofu as the main dish.) ゆうすげ膳 (揚げ出し豆腐をメインにしたお膳です。) ¥1,900





(Japanese brown cattle) ¥980 あか牛の麻婆豆腐



Mapo doufu with Akaushi beef



Agedashi dofu (deep fried Tofu with sauce) 揚げ出し豆腐



Hagi set (A set meal with okara <bearn curd lees> croquette as the main dish.) はぎ膳 (おからコロッケをメインにしたお膳です。) ¥**1,540**



Rindo set (A set meal with cold tofu and deep-fried tofu as the main dishes.) りんと) 暦 (冷奴・油あげをメインにしたお膳です。) ¥1,300

Lightly broiled Abura-age



Tofu hamburg steak 豆腐ハンバーグ

Order Yudofu (boild Tofu) 湯どうふ ¥940



¥770



Kamataki (stoking) 1/4 cold Tofu 釜炊き豆腐冷奴 1/4 丁

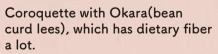
We made a pound cake with spinach from Minamioguni.

南小国産のほうれん草でパウンドケーキを作りました。



¥600

¥450



(deep fried Tofu)

さっとあぶった油揚

食物繊維たっぷりのおからを使ったコロッケです。



¥800

¥470

Use the organic coffee beans.

有機栽培コーヒー豆使用。



¥450

¥880

\店舗紹介/

Introduction of restaurant

Using handmade tofu and fresh ingredients from the countryside, we aim to create "a meal that will revitalize your body and mind" You can enjoy dishes that use plenty of handmade tofu and seasonal vegetables. Please spend a relaxing time in our store with the warmth of wood.

手づくり豆腐と里山の恵みを使い「体とココロ が元気になるごはん」を目指しています。 手づくり豆腐と季節の野菜をたっぷり使った料 理が味わえます。

木のぬくもりが漂う店内でごゆっくりお過しく ださい。

Use ingredients:meat





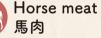






Chicken





How to use hashi (chopsticks) properly

Place a chopstick at the root of the thumb and the index



Hold and stabilize the other chopstick with the tips of the thumb and the index finger so that the two sticks are parallel.



Make a "V-shape" with the two sticks. Pick up food with the tips of the sticks.





NO SMOKING

* The dish may change without notice. 写真の内容は、変更になる場合があります。

* Tax Incl. 掲載メニューは全て税込価格です。





花午餐套図 (赤牛麻婆豆腐) 花ランチセット 花午餐套餐(赤牛麻婆豆腐)(赤牛麻婆豆腐) 플라워⊠런치⊠세트 (아카규⊠마파⊠두부)



花午餐套🛛 (豆腐🛛堡) 花午餐套餐 (豆腐漢堡) 플라워☑런치☑세트 (두부⊠함박⊠스테이크)

花ランチセット (豆腐ハンバーグ) ¥1,690



Yusuge 膳 (以炸豆腐⊠主要菜色的的套図。) 03 YUUSUGE 膳 (以炸豆腐為主菜的餐點。) 유스케♡세트 (튀긴<a>□<a>□<a>□<a>□<a>□<a>□<a>□<a>□<a>□<a>□<a>□<a>□<a>□<a>□<a>□<a>□<a>□<a>□<a>□<a>□<a>□<a>□<a>□<a>□<a>□<a>□<a>□<a>□<a>□<a>□<a>□<a>□<a>□<a>□<a>□<a>□<a>□<a>□<a>□<a>□<a>□<a>□<a>□<a>□<a>□<a>□<a>□<a>□<a>□<a>□<a>□<a>□<a>□<a>□<a>□<a>□<a>□<a>□<a>□<a>□<a>□<a>□<a>□<a>□<a>□<a>□<a>□<a>□<a>□<a>□<a>□<a>□<a>□<a>□<a>□<a>□<a>□<a>□<a>□<a>□<a>□<a>□<a>□<a>□<a>□<a>□<a>□<a>□<a>□<a>□<a>□<a>□<a>□<a>□<a>□<a>□<a>□<a>□<a>□<a>□<a>□<a>□<a>□<a>□<a>□<a>□<a>□<a>□<a>□<a>□<a>□<a>□<a>□<a>□<a>□<a>□<a>□<a>□<a>□<a>□<a>□<a>□<a>□<a>□<a>□<a>□<a>□<a>□<a>□<a>□<a>□<a>□<a>□<a>□<a>□<a>□<a>□<a>□<a>□<a>□<a>□<a>□<a>□<a>□<a>□<a>□<a>□<a>□<a>□<a>□<a>□<a>□<a>□<a>□<a>□<a>□<a>□<a>□<a>□<a>□<a>□<a>□<a>□<a>□<a>□<a>□<a>□<a>□<a>□<a>□<a>□<a>□<a>□<a>□<a>□<a>□<a>□<a>□<a>□<a>□<a>□<a>□<a>□<a>□<a>□<a>□<a>□<a>□<a>□<a>□<a>□<a>□<a>□<a>□<a>□<a>□<a>□<a>□<a>□<a>□<a>□<a>□<a>□<a>□<a>□<a>□<a>□<a>□<a>□<a>□<a>□<a>□<a>□<a>□<a>□<a>□<a>□<a>□<a>□<a>□<a>□<a>□<a>□<a>□<a>□<a>□<a>□<a>□<a>□<a>□<a>□<a>□<a>□<a>□<a>□<a>□<a>□<a>□<a>□<a>□<a>□<a>□<a>□<a>□<a>□<a>□<a>□<a>□<a>□<a>□<a>□<a>□<a>□<a>□<a>□<a>□<

ゆうすげ膳 (揚げ出し豆腐をメインにしたお膳です。) ¥1,900

수제◎두부와◎사토야마의◎신선한◎재료을◎사용하여 '몸과⊠마음이⊠건강해지는⊠식사'를⊠목표로⊠하고 있습니다.

Use ingredients:meat

∖店舗紹介 /

Introduction of restaurant

体和心都充図活力的米"図目図。

身心恢復元氣的米飯"為目標。

用手工制作的豆腐,和里山恩 图来"图客人的身

可以吃到用図多手工制豆腐和季図性的蔬菜料理。 図在充図温暖木図的店内, 図身心放松度図図光。

以使用手工製作的豆腐和里山的恩惠來"讓客人

可享用使用大量手工豆腐和季節蔬菜的料理。

請在飄蕩溫暖木香的的店內, 度過悠閒的時光。

수제◯두부와◯계절◯채소를◯듬뿍◯사용한◯요리를◯맛볼 수⊠있습니다.

나무의│○오기가│○물씬│○풍기는│○가게│○안에서│○편안한 시간을⊠보내세요.



Hagi 膳 (以炸豆腐渣図図主要菜色的套図。) HAGI 膳 (以豆渣炸餅為主菜的餐點。) 하기⊠세트

はぎ膳 (おからコロッケを メインにしたお膳です。) ¥1,540 (콩비지고로케를⊠메인으로⊠한⊠상입니다.)



Rindou 膳 (以凉豆腐和油炸豆腐図主要菜色的套図。) RINDOU 膳 (以冷豆腐和炸豆腐為主菜的餐點。)

りんどう膳 (冷奴・油あげを メインにしたお膳です。) ¥1,300

¥1,780



豆腐区堡牛肉区 豆腐漢堡牛肉餅 두부⊠함박⊠스테이크

豆腐ハンバーグ ¥880



□中肉麻婆豆腐 紅牛肉痲(痳)婆豆腐 아카우시(황소) 마파두부

あか牛の麻婆豆腐

¥980

揚げ出し豆腐

¥770



釜炊き豆腐 冷豆腐 1/4 図 (釜炊豆腐) 冷奴 1/4 丁 冷豆腐 1/4 塊 (釜炊豆腐) 가마솥에서▷만든▷연두부▷/▷호450



(냉두부와♡유부를♡메인으로한♡세트입니다.)

さっとあぶった油揚 輕烤油炸豆腐 가볍게⊠튀긴⊠유부튀김 ¥470



⊠豆腐 熱湯豆腐 따뜻한⊠두부

使用了有机栽培的咖啡豆。

使用了有機栽培的咖啡豆。

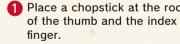
유기재배♡커피콩♡사용.

有機栽培コーヒー豆使用。

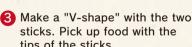
湯どうふ ¥940



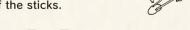
油炸豆腐 油炸豆腐 아게다시⊠도후 (튀긴⊠두부⊠다시국⊠절임) How to use hashi (chopsticks) properly 1 Place a chopstick at the root



2 Hold and stabilize the other chopstick with the tips of the thumb and the index finger so that the two sticks are parallel.



3 Make a "V-shape" with the two tips of the sticks.



*照片的内容,随⊠有更⊠的可能。

*根據具體情況,照片內容可能有所變更。

*사진의 \square 내용은 \square 변경되는 \square 경우가 \square 있습니다. 写真の内容は、変更になる場合があります。

*登図的菜図的价格皆図含税的价格。

*登載的菜單價格,全部為含稅的價格。

*게재된〉에뉴는 전부〉세금〉포함〉가격입니다 ## ###

掲載メニューは全て税込価格です。



用南小国菠菜制作了磅蛋糕。

以南小國菠菜製作而成的磅蛋糕。

南小国産のほうれん草でパウンドケーキを

是用含有丰富的食物区区的豆腐渣所制的炸肉区。 是用含有豐富的食物纖維的豆腐渣所製的炸肉餅。 미나미☑오구니산☑시금치로☑파운드☑케이크를☑만들었어요.식이섬유가◎풍부한☑비지로☑만든☑고로케☑입니다.

食物繊維たっぷりのおからを使ったコロッケです。

豆腐渣炸肉🛛 豆腐渣炸肉餅 비지⊠고로케

おからコロッケ

¥800

有机咖啡 有機咖啡 유기⊠커피

有機コーヒー ¥450

菠菜蛋糕 菠菜蛋糕 시금치⊠케익

作りました。

HANADOFU _{花唐符}

ほうれん草ケーキ

¥600

Open 10:00 ~ 17:00 Lunch 11:00 ~ 15:00

Close Wednesday





<u>点</u> 魚