





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

¥1,610



Flower lunch set (Tofu hamburger) 花ランチセット (豆腐ハンバーグ)

¥1,540

¥770



Yusuge set (A set meal with fried tofu as the main dish.) ゆうすげ膳 ¥1,730 (揚げ出し豆腐をメインにしたお膳です。)



(Japanese brown cattle)



Mapo doufu with Akaushi beef ¥850 あか牛の麻婆豆腐



\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

手づくり豆腐と里山の恵みを使い「体とココロ

手づくり豆腐と季節の野菜をたっぷり使った料

木のぬくもりが漂う店内でごゆっくりお過しく

Use ingredients:meat

が元気になるごはん」を目指しています。

the warmth of wood.

理が味わえます。

Chicken

How to use hashi (chopsticks) properly



Horse meat



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。) ¥1,400



パルピノル語 (冷奴・油あげをメインにしたお膳です。) ¥1,180



Lightly broiled Abura-age (deep fried Tofu) ¥410 さっとあぶった油揚

Tofu hamburg steak

豆腐ハンバーグ

Order Number Yudofu (boild Tofu) 湯どうふ

Use the organic coffee beans.

有機栽培コーヒー豆使用。



Agedashi dofu (deep fried Tofu with sauce) 揚げ出し豆腐 ¥670



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



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

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

finger.





**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。

We made a pound cake with spinach from Minamioguni.

1/4 cold Tofu

釜炊き豆腐冷奴 1/4 丁

Kamataki (stoking)

南小国産のほうれん草でパウンドケーキを作りました。



¥350

¥390

Okara croquette おからコロッケ

Coroquette with Okara(bean

a lot.

curd lees), which has dietary fiber

食物繊維たっぷりのおからを使ったコロッケです。

¥670

Organic coffee 有機コーヒー

¥450

¥820

HANADOFU 花唐符 Open 10:00 ~ 17:00 Lunch 11:00 ~ 15:00

Close Wednesday



FOOD MENU

Most popular

花午餐套组(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 ¥1,610 (아카규 마파 두부)



花午餐套组(豆腐汉堡) 花ランチセット 花午餐套餐 (豆腐漢堡) 플라워 런치 세트 (두부 함박 스테이크)

(豆腐ハンバーグ) ¥1,540



Yusuge 膳 (以炸豆腐为主要菜色的的套组。) YUUSUGE 膳 (以炸豆腐為主菜的餐點。) 유스케 세트 (튀긴 두부를 메인으로 한 세트입니다)

ゆうすげ膳 (揚げ出し豆腐を メインにしたお膳です。) ¥1,730



红牛肉麻婆豆腐

紅牛肉痲(痳)婆豆腐



¥850 아카우시(황소) 마파두부

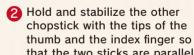


油炸豆腐 油炸豆腐 아게다시 도후 (튀긴 두부 다시국 절임)

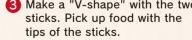
揚げ出し豆腐

¥670

finger.



Make a "V-shape" with the two 3 sticks. Pick up food with the

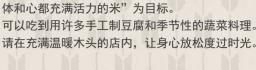


\*照片的内容,随时有更换的可能。

\*根據具體情況,照片內容可能有所變更。

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

\* 게재된 메뉴는 전부 세금 포함 가격입니다. 掲載メニューは全て税込価格です。



以使用手工製作的豆腐和里山的恩惠來"讓客人 身心恢復元氣的米飯"為目標。 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。

用手工制作的豆腐,和里山恩赐来"让客人的身

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

、店舗紹介/ Introduction of restaurant

수제 두부와 계절 채소를 듬뿍 사용한 요리를 맛볼 수 있습니다.

나무의 온기가 물씬 풍기는 가게 안에서 편안한 시간을 보내세요.

## Use ingredients:meat







馬肉 馬



## How to use hashi (chopsticks) properly

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



that the two sticks are parallel.





\*登载的菜单的价格皆为含税的价格。

\*登載的菜單價格,全部為含稅的價格。





Hagi 膳 (以炸豆腐渣饼为主要菜色的套组。) HAGI膳 (以豆渣炸餅為主菜的餐點。) 하기 세트 (콩비지고로케를 메인으로 한 상입니다.)

はぎ膳 (おからコロッケを メインにしたお膳です。) ¥1,400



Rindou 膳 (以凉豆腐和油炸豆腐为主要菜色的套组。) RINDOU 膳 (以冷豆腐和炸豆腐為主菜的餐點。) (냉두부와 유부를 메인으로한 세트입니다.)

りんどう膳 (冷奴・油あげを メインにしたお膳です。) ¥1,180



豆腐汉堡牛肉饼

豆腐漢堡牛肉餅 두부 함박 스테이크

豆腐ハンバーグ ¥770



热汤豆腐 熱湯豆腐

따뜻한 두부

湯どうふ ¥820

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



有機咖啡 유기 커피

¥450

有機コーヒー

## 釜炊き豆腐

冷豆腐 1/4 块(釜炊豆腐) 冷豆腐 1/4 塊(釜炊豆腐) 가마솥에서 만든 연두부 1/4모

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。 미나미 오구니산 시금치로 파운드 케이크를 만들었어요.

南小国産のほうれん草でパウンドケーキを 作りました。



菠菜蛋糕 菠菜蛋糕 시금치 케익

ほうれん草ケーキ ¥350

冷奴 1/4 丁

¥390

豆腐渣炸肉饼 豆腐渣炸肉餅 비지 고로케

轻烤油炸豆腐

輕烤油炸豆腐

가볍게 튀긴 유부튀김

是用含有丰富的食物纤维的豆腐渣所制的炸肉饼。

是用含有豐富的食物纖維的豆腐渣所製的炸肉餅。

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。

おからコロッケ ¥670

さっとあぶった油揚

¥410





Open  $10:00 \sim 17:00$  Lunch  $11:00 \sim 15:00$