

FOOD MENU

Most popular



01 Flower lunch set (Aka-ushi beef mabo tofu)
花ランチセット (赤牛麻婆豆腐) ¥1,610



02 Flower lunch set (Tofu hamburger)
花ランチセット (豆腐ハンバーグ) ¥1,540



03 Yusuge set (A set meal with 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。) ¥1,730



04 Hagi set (A set meal with okara <bean 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



05 Rindo set (A set meal with cold tofu and deep-fried tofu as the main dishes.)
りんどう膳 (冷奴・油あげをメインにしたお膳です。) ¥1,180



06 Tofu hamburger steak
豆腐ハンバーグ ¥770



07 Mapo doufu with Akaushi beef (Japanese brown cattle)
あか牛の麻婆豆腐 ¥850



08 Kamatagi (stoking) 1/4 cold Tofu
釜炊き豆腐冷奴 1/4 丁 ¥390



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



10 Yudofu (boild Tofu)
湯どうふ ¥820



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

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。

12 Spinach cake
ほうれん草ケーキ ¥350

Coroquette with Okara(bean curd lees), which has dietary fiber a lot.
食物繊維たっぷりのおからを使ったコロッケです。

13 Okara croquette
おからコロッケ ¥670

Use the organic coffee beans.
有機栽培コーヒー豆使用。

14 Organic coffee
有機コーヒー ¥450

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ごしください。

Use ingredients:meat

Beef 牛肉	Pork 豚肉	Fish 魚
Chicken 鶏肉	Horse meat 馬肉	

How to use hashi (chopsticks) properly

- Place a chopstick at the root of the thumb and the index finger.
- 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 禁煙
* 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。



HANADOFU 花唐符

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

FOOD MENU

Most popular



01 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 (아카규 마파 두부) **¥1,610**



02 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) (豆腐ハンバーグ)
플라워 런치 세트 (두부 함박 스테이크) **¥1,540**



03 Yusuge 膳 (以炸豆腐为主要菜色的的套组。) ゆうすげ膳 (揚げ出し豆腐をメインにしたお膳です。)
YUUSUGE 膳 (以炸豆腐為主菜的餐點。)
유스케 세트 (튀긴 두부를 메인으로 한 세트입니다) **¥1,730**



04 Hagi 膳 (以炸豆腐餅為主要菜色的套组。) はぎ膳 (おからコロッケをメインにしたお膳です。)
HAGI 膳 (以豆腐炸餅為主菜的餐點。)
하기 세트 (콩비지고로케를 메인으로 한 상입니다.) **¥1,400**



05 Rindou 膳 (以冷豆腐和油炸豆腐為主要菜色的套组。) りんどう膳 (冷奴・油あげをメインにしたお膳です。)
RINDOU 膳 (以冷豆腐和炸豆腐為主菜的餐點。)
린도 세트 (냉두부와 유부를 메인으로 한 세트입니다.) **¥1,180**



06 豆腐汉堡牛肉餅 豆腐漢堡牛肉餅
두부 함박 스테이크 豆腐ハンバーグ **¥770**



07 红牛肉麻婆豆腐 红牛肉麻(麻)婆豆腐
아카우시(황소) 마파두부 아카牛的麻婆豆腐 **¥850**



08 冷豆腐 1/4 块 (釜炊豆腐) 釜炊き豆腐
冷豆腐 1/4 塊 (釜炊豆腐) 冷奴 1/4 丁
가마솥에서 만든 연두부 1/4모 **¥390**



09 轻烤油炸豆腐 輕烤油炸豆腐
さっとあぶった油揚 가볍게 튀긴 유부튀김 **¥410**



10 热汤豆腐 熱湯豆腐
따뜻한 두부 湯どうふ **¥820**



11 油炸豆腐 揚げ出し豆腐
油炸豆腐 아게다시 도후 (튀긴 두부 다시국 절임) **¥670**

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。

12 菠菜蛋糕 菠菜蛋糕
시금치 케익 ほうれん草ケーキ **¥350**

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.
食物纖維たっぷりのおからを使ったコロッケです。

13 豆腐渣炸肉餅 豆腐渣炸肉餅
비지 고로케 おからコロッ케 **¥670**

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。

14 有机咖啡 有機咖啡
유기 커피 有機コーヒー **¥450**

店舖紹介 Introduction of restaurant

用手制作的豆腐, 和里山恩赐来“让客人的身体和心都充满活力的米”为目标。可以吃到用许多手工制豆腐和季节性的蔬菜料理。请在充满温暖木头的店内, 让身心放松度过时光。

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。

수제 두부와 사토야마의 신선한 재료를 사용하여 '몸과 마음이 건강해지는 식사'를 목표로 하고 있습니다. 수제 두부와 계절 채소를 듬뿍 사용한 요리를 맛볼 수 있습니다. 나무의 온기가 물씬 풍기는 가게 안에서 편안한 시간을 보내세요.

Use ingredients:meat



How to use hashi (chopsticks) properly

- Place a chopstick at the root of the thumb and the index finger.
- 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.

* 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。

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



HANADOFU 花唐符

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