

FOOD MENU

Most popular



01 Kazenomori lunch
風のもりランチ ¥1,650



02 Kazenomori lunch mini-size
風のもりランチミニ ¥1,100



03 Seasonal vegetables curry and rice
季節の野菜カレー ¥990



04 Stew of tomato sauce with farm vegetables
農園野菜のトマトソース煮込 ¥990



05 Genki fried rice
元気チャーハン ¥990



06 Kazenomori Pita bread sandwiches
風のもりのピタパンサンド ¥1,100



07 Kousagi (baby rabbit) lunch
子うさぎランチ ¥990



08 Home-made sausage platter
自家製ソーセージ盛り合わせ ¥880



09 Seasonal dessert set
季節のデザートセット ¥880



10 Rose color parfait
バラ色パフェ ¥660



11 Doburoku pudding
(pudding with flavor of crude sake)
どぶろくプリン ¥440

Brown rice pudding, farm-grown rice flour dumplings, etc.
A dessert set made only with plant-based ingredients.
玄米プリンや農園産の米粉団子など植物性素材のみで作ったデザートセットです。

12 Vegetable dessert set
ベジデザートセット ¥880

Jelly stewed honey with rose hip and hibiscus. Its high quality for skin is outstanding.
ローズヒップ・ハイビスカスを蜂蜜で煮込んで作りました。美肌効果の高いゼリーです。

13 Rose hip jelly
ローズヒップゼリー ¥440

A 100% plant-based dessert, made from homemade brown rice flour and organic soy milk.
自家製玄米粉と有機豆乳をベースにした100%植物性のデザートです。

14 Brown rice pudding
玄米プリン ¥440

Enzyme Juice made by carefully fermenting pesticide-free fruits from the farm. (You can choose the type)
農園産無農薬栽培の果実をじっくり発酵させて作った生酵素のジュースです。(種類は選べます)

15 Home-made enzyme juice
自家製酵素ジュース ¥440

店舗紹介 Introduction of restaurant

Vegetables carefully grown in the climate of Aso Minamioguni. A dish made when they are most delicious, with a lot of effort and love. Enjoy a relaxing time and revitalize your body and mind.

阿蘇南小国の風土で大切に育てられた野菜達。一番おいしい時期にたくさん手間と愛情を込めて作ったお料理です。ゆったりとした時間を楽しみながら体も心も元気になってください。

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.



SMOKING PERMITTED 喫煙可 We have a separate smoking area 分煙しています

* 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。



FOOD MENU

Most popular



01 风森午餐 風のもりランチ
风森午餐 風のもりランチ
カゼノモリランチ ¥1,650



02 风之森午餐 迷你 風のもりランチミニ
迷你風之森午餐 風のもりランチミニ
カゼノモリランチ ¥1,100



03 应时蔬菜咖喱 季節の野菜カレー
當季的青菜咖喱 季節の野菜カレー
계절 야채 카레 ¥990



04 番茄浇汁煮农场蔬菜 農園野菜の
農園青菜番茄醬汁悶燒 トマトソース煮込
농원 야채인 토마토 소스 조림 ¥990



05 元气茶饭 元氣チャーハン
元氣炒飯 元氣炒飯
젠키 볶음밥 ¥990



06 风森比塔饼 風のもりの
Kaze no mori 口袋薄餅三明治 ピタパンサンド
カゼノモ리 피터팬 샌드 ¥1,100



07 子兔午餐 子うさぎランチ
小兔午餐 子うさぎランチ
아기 토끼 런치 ¥990



08 自家制腊肠拼盘 自家製ソーセージ
自製香腸拼盤 盛り合わせ
수제 소세지 모듬 ¥880



09 应时甜点套餐 季節のデザートセット
當季的甜點套餐 季節のデザートセット
계절 디저트 세트 ¥880



10 玫瑰色冷糕 バラ色パフェ
玫瑰色百匯聖代 バラ色パフェ
장미 빛 파르페 ¥660



11 浊酒布丁 どぶろくプリン
自釀酒 Doburoku 布丁 どぶろくプリン
탁주 푸딩 ¥440

内有玄米布丁、农园米粉团子，只有有用植物制作的点心套组。
玄米布丁、農園産米粉糰子等，僅使用植物製成的甜點套餐。
현미 푸딩이나 농장산 쌀가루 경단등 식물성 소재로만 만든 디저트 세트입니다.
玄米プリンや農園産の米粉団子など 植物性素材のみで作ったデザートセットです。

12 素食甜点套餐 べじデザートセット
Bezi 甜點套餐 베지 디저트 세트
채식 디저트 세트 ¥880

将玫瑰果和扶桑用蜂蜜烧煮而制，是有很高的美肤功效的果冻。
以蜂蜜煮野玫瑰果、木槿花而作的。是具有很高美膚效果的果凍。
로즈힙·하이비스커스를 꿀에 끓여서 만들었습니다. 피부 미용 효과가 높은 젤리입니다.
ローズヒップ・ハイビスカスを蜂蜜で 煮込んで作りました。美肌効果の高いゼリーです。

13 玫瑰果冻 로즈힙젤리
野玫瑰果果冻 로즈힙젤리
로즈힙젤리 ¥440

以自制玄米粉和有机豆乳所制作而成的 100% 植物点心。
以自製玄米粉和有機豆乳為基底製成的 100% 植物性甜點。
수제 현미 가루와 유기농 두유를 베이스로 한 100% 식물성 디저트 입니다.
自家製玄米粉と有機豆乳をベースにした 100% 植物性のデザートです

14 玄米布丁 玄米プリン
玄米布丁 玄米プリン
현미 푸딩 ¥440

将农园无农药水果发酵而成的生酵素果汁。(种类可选择)
將農園産的無農藥水果慢慢發酵製成的酵素果汁。(可選擇種類)
농장산 무농약 재배의 과실을 충분히 발효시켜 만든 생효소 주스입니다.(종류는 선택 가능합니다.)
農園産無農藥栽培の果実をじっくり発酵させて作った 生酵素のジュースです。(種類は選べます)

15 自家制酵素汁 自家製酵素ジュース
自製酵素果汁 自家製酵素ジュース
수제 효소 주스 ¥440

店舖紹介 Introduction of restaurant

在阿苏南小国的风土环境所培育的蔬菜。
在最美味的时期用许多人力与爱所制作的料理。
请享受放松的时光，让身体和心都恢复元气。

在阿蘇南小國的氣候下，所精心培育的蔬菜。
在最美味的時期，用很多心血和愛所做出來的料理。
請享受放鬆時光，同時讓身心恢復活力。

아소 미나미 오구니마치 지역에서 소중히 기른 채소들.
가장 맛있는 시기에 많은 정성과 애정을 담아 만든 요리입니다. 편안하게 시간을 즐기면서 몸도 마음도 건강하세요.

Use ingredients:meat

牛肉	豚肉	魚
牛 소	猪 돼지	魚 생선
雞肉	馬肉	
鸡 닭	马 말	

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.
* 寫真の内容は、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。

SMOKING PERMITTED 喫煙可
划分吸烟与禁烟 獨立吸煙區 별도의 흡연구역이 있습니다. 分煙しています