

お品書き

こめサン

たっぷりの具材をご飯でサンドした、新しいスタイルのヘルシーファストフード。

契約農家による有機栽培米を使用したこめサンは、どれも満足度の高い仕上がり。ガッツリ食べたい男性も納得の食べ応えと味わいです。



なす味噌バジル

Agtの三年味噌、バジル、ニンニク、オリーブオイルで素揚げしたなすを炒めてご飯でサンド。



旨辛揚げごぼう

食物繊維が豊富なゴボウ、レンコン、しめじと一緒に醤油糀で味付けし、サンド。



サンマの香草焼き

ハーブで下味を付けて揚げ焼きした旬のサンマを玄米珈琲で炊いたご飯でサンド。

▶提供：Agt（あじと）

1, なす味噌バジルと旨辛揚げごぼう

価格：650円【限定10食】

2, なす味噌バジルとサンマの香草焼き

価格：650円【限定10食】

▶提供：カフェ シード

3, 有機野菜の特製弁当

価格：1000円【限定20食】



知的障害や自閉症など障がいを持つ方を雇用し、農福連携に取り組む自社農園で有機野菜を生産。その野菜をシェフがひとつひとつ丁寧に調理し、お弁当に。

4, ホオズキチーズケーキ



価格：500円【限定10食】

自社農園のみで生産するホオズキ「ノーザンチェリー」のジェムと、シェフの厳選したチーズを使用して作られたこだわりのチーズケーキ。

5, 米粉のガトーショコラ



価格：500円【限定10食】

フランスヴァローナ社のチョコをふんだんに使用し、小麦粉の代わりに米粉を用いるグルテンフリーのガトーショコラ。上品な口どけと深い味わいが楽しめる。

※写真はイメージです。価格はすべて税込みです。