



MENU



DAICHAN FARM BUFFET

～★Dear the Guests～★

本日は、遠方よりお越しいただき感謝申し上げます。

だいちゃん農園buffetでは、全ての食材を自家農園で栽培しています。

春夏秋冬四季折々の旬の食材をメインに

採りたての新鮮さを味わっていただきます。

たとえば山菜のもつえぐみや苦みには、体を健康に保つ栄養素がたくさん含まれていますので、余分な調味料や添加物を使用せず調理しています。

昔から伝承されている保存・調理法で備蓄しており、

一年を通して山菜や野菜を豊富に召し上がれます。

メインディッシュの郷土料理は、

祭事や行事食としてもてなされ、各家庭の『おふくろの味』があり、

家々で異なります。

当buffetでは、ビーガン・ハラール・アレルギーにも配慮し、優しく対応していますのでご遠慮なくご相談いただけますように。

ゲスト様のご要望に沿うよう、クルー一同でベストを尽くすおもてなしを、心がけています。

Daichan Farm Guest House♥



コース

(御飯、汁物、焼物、アケビの箱舟、煮物、おひたし、香物)

やよい姫御膳 3300円
 酵素発芽玄米 3300円



クッキング体験コース

ピザクッキング 2200円
 BBQクッキング 2200円
 郷土料理クッキング 2200円
 そば/うどん手打ち体験 2200円
 太巻き寿司作り体験 2200円
 こんにゃく作り体験 2200円



♥作りながら食べましょう

飲み物／スイーツ

リンゴジュース 250円
 ハーブティー 250円
 紅茶 250円
 珈琲 250円
 ソフトクリーム 250円
 ゼリー 250円
 タルトタタン 250円
 チェリーキッシュ 250円



♥お口のリフレッシュはいかががでしょうか

一品料理

主食

198~338kcal

白米 300円
 発酵玄米 300円
 おこわ 300円

汁物

42~165kcal

春 山菜汁 800円
 夏 冷や汁 800円
 秋 芋煮汁 (庄内風) 800円
 冬 納豆汁 800円

揚物

600~700kcal

天ぷら盛合せ 800円

煮物

70~93kcal

旬の有機野菜 300円
 アケビの箱舟 500円

おひたし

10~20kcal

旬の山菜 200円

香物

7~42kcal

春 わらびの一本漬 200円
 夏 なす漬 200円
 秋 おみ漬 200円
 冬 やたら漬 200円

♥その他の季節料理あり どうぞ気軽におご問い合わせ下さい

