

Main / メイン

*価格は税込み表記です。

	内容量	価格	注文数
ジャガイモのニョッキオープン焼き 谷口農場さんのトマトと北あかり、 ノースプレインファームのモッツアレラチーズを使ったオープン焼きのニョッキ。	2人前	¥1,600	
寒締ほうれん草とベーコンのピザ ほうれん草とナツメグを合わせて炒め、ベーコン、松の実、 ノースプレインファームのモッツアレラチーズをトッピングして焼き上げるピザ。	1枚(6等分)	¥1,100	
カチャトーラと野菜煮込み 勇弘の鶏モモ肉、相内農園さんの無農薬玉ねぎとハーブを合わせ、白ワインで煮込みました。	2人前	¥2,000	
豚肉のアラビアータペンネ すぎもとファームさんの豚肉を白ワインでじっくり煮込み、 自家製トマトソースを合わせました。	2人前	¥1,800	

Soup / スープ

豆と野菜のチョルバスープ 発酵キャベツ、栄養豊富なビーツと無農薬玉ねぎ、 人参を使用したルーマニアで古くから伝わる野菜たっぷりのスープ。	2人前	¥600	
季節野菜のポタージュ 季節に合わせた野菜とクリーマリー農夢さんの牛乳を使ったポタージュ。	2人前	¥700	

Salad / サラダ

紫キャベツと豆苗のサラダ 紫キャベツと豆苗をフレンチドレッシングで和えたシンプルなサラダ。	2人前	¥400	
人参とレーズンのサラダ 近郊の人参、オーガニックのレーズンを醤油ベースのドレッシングで和えたサラダ。	2人前	¥400	

Bread / パン

カンパーニュ	ハーフ	¥260	
ハーブのフォカッチャ		¥300	
ナッツのリュスティック	ハーフ	¥350	
食パン	ハーフ	¥190	

*ワインなどもご用意出来ますので、お問い合わせください。

フリガナ

お名前

連絡先 Tel.

お受渡し日

21(土) ・ 22(日) ・ 23(月) ・ 24(火)

時間 : 頃

*ご希望の受取り日に○を付けてください。
 また、大体の時間がわかりましたらご記入ください。
 お受渡し時間：当日の 15:00～17:30 の間